

Nutrição [®] **EM PAUTA**

ISSN 2236-1022 A REVISTA DOS MELHORES PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO

R\$30,00 - Setembro 2017

Ano 7
Número 40
Edição Digital
São Paulo



MEGAEVENTO NUTRIÇÃO 2017

24 à 26 de agosto de 2017
Bourbon Convention Ibirapuera
Av. Ibirapuera, 2.927 - Moema - São Paulo - SP - Brasil



ANAIS DO CONGRESSO



30 e 31
outubro **2017**

Summit Internacional de
Ingredientes Funcionais,
Nutracêuticos e
Suplementos Alimentares

EXPLORE O MERCADO DE INGREDIENTES FUNCIONAIS

Espaço Pro Magno
São Paulo • Brasil

Acesse e participe
www.wellfoodsummit.com.br



ângulo

Patrocinadores

Diamond



Platinum



Gold



Silver



Certificação



Afiliação



Co-organizador das conferências



Revistas Oficiais



Organização



Apoio



NOVO!



SOLO



Baristar

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



 Cápsula gelatinosa.

 Sabor artificial de baunilha.

 Não contém glúten.

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



Imagens meramente ilustrativas.

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

Medley.
UMA EMPRESA SANOFI

MAIS SAUDÁVEL
A linha natural só leva **2 ingredientes: Leite Tipo A e fermento.** Sem nenhum tipo de aditivo ou conservante. As versões desnatadas tem 0% gordura e 0% de açúcar.

LINHA FUNCIONAL
Linha funcional com *Bifidobacterium*, ameixa e cereais. **O único nesta categoria feito com Leite Tipo A.**

POLPAS COM PEDAÇOS DE FRUTA DE VERDADE
Formulações de polpas de frutas desenvolvidas **exclusivamente para nossos produtos.**

O ÚNICO 0% LACTOSE COM LEITE TIPO A
Os ingredientes são **Leite Tipo A, fermento e lactase. E só.** A versão desnatada tem adição de gelatina e goma guar para manter a textura. Nada de conservantes, nem ingredientes “escondidos”.

ENZIMA LACTASE DE ALTO GRAU DE PUREZA
Nossa enzima garante que o produto final não perca suas características sensoriais, quando comparado com nossos iogurtes convencionais: sabor, cor e textura semelhantes, além da ausência de resíduos de outras enzimas adjuntas, evitando reações adversas no produto final, tais como amargor, escurecimento, menor validade e variações nos lotes.

TEXTURA CREMOSA
A linha de copos têm processo de fermentação na própria embalagem, garantindo textura muito mais firme e cremosa, e por consequência uma maior palatabilidade.

GREGO ORIGINAL
Sem adição de concentrados e gelatinas para se conseguir a cremosidade perfeita. Só fazemos a separação do soro, onde são usados 4 litros de Leite Tipo A para fazer 1 kg de iogurte.

A DIFERENÇA DE PRODUTOS FEITOS COM LEITE TIPO A: SAÚDE DE VERDADE EM CADA COPINHO.

HÁ QUASE 50 ANOS, NOS DEDICAMOS NÃO APENAS A FAZER IOGURTES.

Nos dedicamos a fazer os melhores iogurtes. Um processo que começa com a produção do melhor leite, o Leite Tipo A. Sem uso de hormônios e com ingredientes de verdade.

Numa fazenda de verdade. Um produto *premium*. CONHEÇA. PROVE. COMPARE.

Saiba a diferença que a Atilatte pode trazer para a saúde e a vida das pessoas.



CEREALE

GRÃOS INTEGRAIS: COMPONENTES FUNDAMENTAIS DE UMA ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA

Os Guias alimentares ao redor do mundo recomendam a inclusão frequente dos cereais e grãos integrais na alimentação devido a maior concentração de fibras, vitaminas, minerais e até mesmo substâncias bioativas^{1,2,3,4,5,6,7,8}. No entanto, verificam-se algumas dificuldades essenciais em estimar a quantidade de cereais e grãos integrais que as populações ao redor do mundo consomem, porém, observa-se que o consumidor está buscando alimentos de melhor qualidade nutricional⁹:

70% dos consumidores no mundo afirmam estar se esforçando para consumir mais grãos integrais há pelo menos um ano¹⁰.

61% identificam um alimento como integral verificando se cereal ou farinha integral é o primeiro item na lista de ingredientes¹¹.

47% dos consumidores latino-americanos consideram a presença de grãos integrais para decidir suas compras¹².

61% dos consumidores buscam incluir alimentos ricos em fibras na dieta¹³.

67% dos brasileiros não consomem frutas e hortaliças regularmente¹⁴.

Considerando estes pontos, a Bauducco lançou dois novos produtos da linha Cereale, as quais tem como grande novidade o fato de conterem um mix de cereais integrais como primeiro ingrediente (aveia em flocos, flocos de arroz, farinhas de trigo, aveia e centeio integral). Outros ingredientes que merecem destaque são as frutas de verdade visivelmente presentes nos dois sabores: DAMASCO & LARANJA COM CACAU E MAÇÃ & UVA PASSA. Ainda, ambos apresentam 2,5g de fibras por porção e vem em um formato diferenciado que lembra uma flor!

A FAMÍLIA CEREALE CRESCER!

- O PRIMEIRO INGREDIENTE SÃO OS CEREAIS INTEGRAIS;
- SÃO FEITOS COM FRUTA DE VERDADE;
- SÃO FONTES DE FIBRAS.



Referências bibliográficas:

1. AUSTRALIA. Australian Government. National Health and Medical Research Council. Department of Health and Ageing. Australian Dietary Guidelines – Providing the scientific evidence for healthier Australian diets. 2013 | 2. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. | 3. FRANCE. Ministère Charge de La Santé. Manger Bouger. Programme National Nutrition Santé. Disponível em <<http://www.mangerbouger.fr/Les-9-reperes/Les-9-reperes-a-la-loupe/Les-feculents>>. Acesso em jun 2017 | 4. INDIA. National Institute of Nutrition. Indian Council of Medical Research. Dietary Guidelines for Indians – A manual. 2011. | 5. SOUTH AFRICA. Department of Health. South African guidelines for Healthy eating for adults and children over the age of seven years. 2004. | 6. SWEDEN. Livsmedelsverket – National Food Agency. Find your way to eat greener, not too much and be active. Kärnhuset: Livsmedelsverket; abril 2015. | 7. Uruguay – Ministerio de Salud. Guía Alimentaria para la Población Uruguaya. Montevideo: Ministerio de Salud; 2016. | 8. USA. USDA - U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. 2015–2020 Dietary Guidelines for Americans. 8th Edition. Washington DC: USDA; December 2015. | 9. Seal CJ, Nugent AP, Tee ES, Thielecke F. Whole-grain dietary recommendations: the need for a unified global approach. Br J Nutr. 2016 Jun;115(11):2031-8. | 10. International Food Information Council (IFIC). Food and Health Survey 2017. Disponível em <<http://www.foodinsight.org/2017-food-and-health-survey>>. Acesso em jun 2017. | 11. IDEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Quanto mais integral, melhor. Revista do IDEC, Jan-Fev., 2017. | 12. Nielsen. We are what we eat 2015. Disponível em <<https://www.nielsen.com/content/dam/nielsen-global/eu/nielseninsights/pdfs/Nielsen%20Global%20Health%20and%20Wellness%20Report%20-%20January%202015.pdf>>. Acesso em jun 2017. | 13. GFK – Tendência de consumo para uma vida saudável, 2017 Disponível em: <http://www.gfk.com/fileadmin/user_upload/country_one_pager/BR/documents/APAS_Show_coletiva_GfK_completo.pdf>. Acesso em jun 2017. | 14. Ministério da Saúde. VIGITEL BRASIL 2016. Hábitos dos brasileiros impactam no crescimento da obesidade e aumenta prevalência de diabetes e hipertensão. 2017.

AGORA
100%

ADOÇADO COM

Stévia



Cuidar do corpo é cuidar da saúde, e pensando nisso a Bodyaction acaba de lançar o novo **Colágeno Pro-F**, com mudanças por dentro e por fora. Além de sua nova embalagem muito mais moderna, agora ele é **100%** adoçado com **Stévia!** Garanta já o seu e renove a maneira de cuidar do seu corpo.



BODYACTION
SPORT NUTRITION



bodyaction.com.br



[bodyaction.oficial](https://www.instagram.com/bodyaction.oficial)

Expediente

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

Edição especial do Mega Evento Nutrição 2017 (Anais do Congresso).

Editora e Presidente do Congresso: Dra. Sibebe B. Agostini
 ISSN 2236-1022 – Ano 7 – número 40 – setembro/2017 – edição digital

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

Mega Evento Nutrição 2017

Novos Desafios da Nutrição

- 18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
- 18º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
- 5º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
- 13º Fórum Nacional de Nutrição
- 12º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (EUA)
- 10º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido)
- 10º Simpósio Internacional de Gastronomia (Le Cordon Bleu)
- 4º Fórum de Alimentação Orgânica
- 18º Exposição de Produtos e Serviços em Nutrição Saúde e Alimentação

24 à 26 de agosto de 2017

Bourbon Convention Ibirapuera

Av. Ibirapuera, 2.927 – Moema - São Paulo - SP - Brasil.

PATROCINADORES



APOIOS INTERNACIONAIS



APOIOS NACIONAIS



TRANSPORTADORA AÉREA OFICIAL



HOTEL OFICIAL



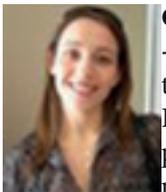
REALIZAÇÃO E DIVULGAÇÃO



Comissão Científica



Cezar Vicente Jr, Prof. Dr. - Nutricionista, Aprimorado em Transtornos Alimentares (AMBULIM/HCFMUSP). Mestrando em Nutrição e Saúde Pública (FSP/USP). Membro do Grupo de Pesquisa em Alimentação e Cultura (FSP/USP). Atua como Nutricionista no Grupo de Estudos em Comer Compulsivo e Obesidade (GRECCO / AMBULIM) e em consultório particular. Quase 10 anos de assistência nutricional direta com pacientes com diversas queixas envolvendo a alimentação. Professor convidado em diversos cursos de extensão nos temas: aconselhamento nutricional, entrevista motivacional, mito da beleza, transtornos alimentares e comportamento alimentar. Co-autor do livro Nutrição Comportamental.



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



Daniela Caetano Gonçalves, Profa Dra - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo. Doutorado em Ciências (ICB) pela Universidade de São Paulo. Docente do curso de graduação em nutrição (UNIFESP, Campus Baixada Santista).



Daniela Cierro, Profa. Dra. - Nutricionista, especialista em Nutrição Clínica, Personal e Professional Coach, Master em Neurolinguística. Atualmente faz parte da diretoria da ASBRAN - Associação Brasileira de Nutrição, é Membro da Sociedade Brasileira de Coaching, docente em diversas instituições no Brasil. É Diretora da Sociedade Brasileira de Personal Diet, colaboradora do livro Coaching - grandes mestres ensinam como estabelecer e alcançar resultados extraordinários.



Denise Balchiunas Toffoli, Profa. Dra. - Nutricionista graduada pelo Centro Universitário São Camilo, Mestre em Administração de Empresas pela UMESP, doutoranda em Administração pela FGV. Foi consultora em Gestão de UAN e docente do SINDHOSP. Foi coordenadora-adjunta da graduação em Nutrição e coordenadora de curso de pós-graduação em UAN no Centro Universitário São Camilo. Atualmente, é Conselheira do CRN-3 (Gestão 2017-2020) e docente do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade das Américas- FAM.



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



Gláucia Cristina Conzo, Dra. - Gerente do hospital Policlín Taubaté. Especialista em nutrição clínica, terapia nutricional, segurança alimentar e qualidade dos alimentos pela Universidade Estácio de Sá. Especialista em Saúde Coletiva pela ASBRAN. Aprimoramento em Gestão de UPR pelo SINESP e Gerontologia pela UNIFESP.



José Peralta, Prof. - Nutricionista formado pela Escola de Nutrição da Universidade Nacional Mayor De San Marcos, Lima/Peru, - Mestre em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo (USP), Diretor Técnico da Clínica de Nutrição Peralta.



Lara Natacci, Profa. Dra. - Nutricionista, doutoranda em educação e saúde, com foco em Comportamento Alimentar na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (USP). É mestre em Ciências pela Faculdade de Medicina da USP, e Coach de Bem Estar pela American College of Sports and Medicine. Fez especialização em Nutrição Clínica Funcional na UNIB, em Distúrbios do Comportamento Alimentar na Universidade de Paris 5 René Descartes - Paris, França e em Bases Fisiológicas da Nutrição no Es-

porte na Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP - São Paulo, Brasil. Coordenadora da disciplina de Gestão de Consultório na Pós-Graduação de Nutrição Esportiva e Wellness no Centro Universitário São Camilo, docente convidada no curso de Especialização em Promoção de Saúde do HCFMUSP, no Instituto da Criança do HC, na especialização em nutrição clínica do Ganep, do Hospital Israelita Albert Einstein e na Pós-graduação em Nutrição Clínica do Centro Universitário São Camilo. Membro do grupo de comunicação da câmara técnica de marketing do CRN3.



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



Luciana Rossi, Profa. Dra. - Graduada em Nutrição pela FSP-USP, Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF - USP, Doutora pelo PRONUT - USP, Pós-Doutoranda FCF-USP, Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness. Organizadora do livro: Avaliação Nutricional, novas perspectivas (1ª e 2ª edições).



Maria Carolina Gonçalves Dias, Profa. Dra. - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (FMUSP). Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas (EMTN-HC). Mestre em Nutrição Humana pela USP. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Enteral e Parenteral (SBNPE), em Nutrição Clínica pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) e em Administração Hospitalar pelo Instituto de Pesquisas Hospita-

lares. Tutora da Residência de Nutrição Clínica em Gastroenterologia do ICHC-FMUSP.



Marle Alvarenga, Profa. Dra. - Possui graduação em Nutrição pela Universidade de São Paulo, mestrado em Nutrição Humana Aplicada pela Universidade de São Paulo e doutorado em Nutrição Humana Aplicada pela Universidade de São Paulo. Concluiu seu pós-doutorado no Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP, com bolsa FAPESP - e short term scholar na Pennsylvania University. Tem formação em Intuitive Eating pelo INTUITIVE EATING PRO Skills Training Teleseminar e Mindfulness Based Eating Training - MBEAT. Atualmente é professor contratado do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo e é credenciada como orientadora no programa de pós-graduação em Nutrição em Saúde Pública. Professor da Especialização e Mestrado Profissional do Centro Universitário São Camilo. É supervisora do grupo de Nutrição do Programa de Transtornos Alimentares - Ambulim (IpQ-HC-FMUSP), coordenadora do Grupo Especializado em Nutrição, Transtornos Alimentares e Obesidade - GENTA; e idealizadora da Nutrição Comportamental. Tem experiência em consultório, atuando principalmente com transtornos alimentares, obesidade e comportamento alimentar. Sua área de pesquisa inclui os transtornos alimentares, a insatisfação corporal, a influência da mídia, o comportamento alimentar, os determinantes de consumo e as atitudes alimentares de diferentes populações clínicas e não clínicas. Envolve também a adaptação transcultural de instrumentos de pesquisa e a avaliação do estigma com relação à obesidade.



Sandra Maria Chemin Seabra da Silva - Possui graduação em Nutrição pela Universidade de São Paulo e mestrado em Ciências dos Alimentos pela Universidade de São Paulo. Atualmente é Professora e Coordenadora do Curso de Nutrição do Centro Universitário São Camilo. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Ciência dos Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: química dos alimentos e dislipidemia.



Sibe B. Agostini, Dra. - Nutricionista com Pós-graduação em Nutrição Clínica e em Administração do Serviço de Alimentação e Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo. Foi Nutricionista da Secretaria da Família e Bem Estar Social da Prefeitura do Município de São Paulo e Professora do Centro Universitário São Camilo. Idealizadora e Editora da revista científica Nutrição em Pauta, Diretora Científica da Núcleo - Atualização Científica em Nutrição e do EAD Nutrição - Ensino à Distância em Nutrição, Presidente do Mega Evento de Nutrição, vários congressos internacionais simultâneos realizados anualmente em parceria com a American Academy of Nutrition, Nutrition Society e Le Cordon Bleu. Autora do livro "Gastronomia Saudável: baixos teores de colesterol e gorduras.



Thais Manfrinato Miola, Dra. - Coordenadora de Nutrição Clínica do A.C.Camarago Cancer Center. Mestre em Ciências na Área de Oncologia. Especialista em Nutrição Clínica e Oncológica. Presidente do Numaco - Núcleo Multidisciplinar de Apoio à Cirurgia Oncológica.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

24, 25 e 26 de agosto de 2017 - Auditório Rouxinol 2 - Tradução Simultânea

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - 24 agosto/2017 - quinta - Auditório Rouxinol 2

14h - 17h15 - Fontes de vitamina D: D2 vs D3 e exposição à luz solar



Dra Louise Wilson - Dietista Registrada, Nutricionista e PhD em Ciências Nutricionais pela Universidade de Surrey, UK, com o tema "Uma abordagem sistêmica biológica para o estudo comparativo da eficácia das vitaminas D2 e D3 no aumento da con-

centração de 25(OH)D". O foco da sua pesquisa é a eficácia da suplementação com vitaminas D2 e D3 em mulheres do sul da Ásia e em mulheres brancas caucasianas, explorando também a fortificação de alimentos. Dra Louise já realizou conferências em mais de 20 congressos internacionais. Foi premiada com o "2016 Nutrition Society Postgraduate Award". Atualmente é Gerente Científico Assistente na Yakult UK, mantendo fortes vínculos com o Departamento de Nutrição da Universidade de Surrey.

15h- 15h45 - Intervalo e visita a exposição

15h45- 16h45 - A abundância da luz solar é suficiente para manter um nível adequado de vitamina D?



Dra Marcela Moraes Mendes - PhD em Ciências Nutricionais na Universidade de Surrey, UK (em andamento), sob o tema "Uma abordagem sistêmica biológica para a interação entre a suplementação de vitamina D e a exposição solar em mulheres brasileiras vivendo em latitudes opostas". Nutricionista pela UFG, participante do Projeto Ciência sem Fronteiras do CNPQ.

16h45-17h15 - Discussões finais

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - 25/agosto/2017 - sexta-feira - Auditório Rouxinol 2

8h30 - 9h15 - Alimentação Saudável

8h30 - 9h15 - Alimentação Saudável: Quais as melhores escolhas alimentares?



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

vice-presidente do Conselho Regional de Nutricionistas - CRN3.

9h15-12h15 - Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional - Dificuldades e Limitações



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

Atualmente é Coordenadora de Educação e Pesquisa do Serviço de Nutrição do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia.

9h15 - 10h - O Paradoxo da Multidisciplinaridade em Saúde



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

Atualmente é Coordenadora de Educação e Pesquisa do Serviço de Nutrição do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia.

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

10h45-11h30 - As metas podem ser alcançadas em terapia nutricional?



Dra. Fabiana Ruotolo - Nutricionista especialista da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) do Hospital Sírio Libanês, Especialista em Nutrição Clínica pela UNIBAN e ASBRAN, Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE, Mestre em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP)

11h30 - 12h15 - Indicação da Terapia Nutricional: estamos no caminho certo?



Dra. Ana Margaret N. G. F. Soares - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas. Especialista em Nutrição Clínica pelo GANEP. Especialista em Nutrição Enteral e Parenteral pela SBNPE. Mestranda pelo Programa de Pós graduação em Nutrição da UNIFESP.

Atualmente é Nutricionista Coordenadora Administrativa da EMTN do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia e Nutricionista Clínica do Hospital Geral de Vila Nova Cachoeirinha.

12h15 - 14h - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

14h-17h45 - Nutrição e Doenças Cardiovasculares:



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

14h- 14h45- Ovos, banha e manteiga: nossos avós tinham razão?



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

Atualmente é Coordenadora da Nutrição Hospitalar do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia.

14h45 - 15h30 - Óleo de coco, dislipidemia e aterosclerose: mitos e fatos



Dra. Viviane Sant'Anna - Nutricionista graduada pelo Centro Universitário São Camilo. Doutoranda em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). Atendimento clínico no ambulatório de nutrição do Setor de Lipídeos, Biologia Vascular e Aterosclerose da UNIFESP.

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

16h15-17h - Orientação nutricional na hipercolesterolemia familiar: como tornar viável a alimentação diária



Dra. Valéria Arruda Machado - Mestre e doutoranda em Ciências da Saúde Aplicadas à Cardiologia pela Universidade Federal de São Paulo - Unifesp. Especialista em Nutrição Esportiva, nutricionista coordenadora do ambulatório de nutrição do setor de Lipídeos da Unifesp. Representante regional da Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo (Socesp). Proprietária da clínica Nutrir Corphus.

17h-17h45- Saúde intestinal e saúde cardiovascular: qual o elo?



Dra. Juliana Tiekko Kato - Doutoranda do setor de Lipídeos, Aterosclerose e Biologia Vascular da Universidade Federal de São Paulo.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - 26/agosto/2017 - sábado - Auditório Rouxinol 2

8h30 - 12h30 - Nutrição Comportamental na Prática Clínica



Presidente Mesa - Prof. Dr. Cezar Vicente Jr - Nutricionista, Aprimorado em Transtornos Alimentares (AMBULIM/HCF-MUSP). Mestrando em Nutrição e Saúde Pública (FSP/USP). Membro do Grupo de Pesquisa em Alimentação e Cultura (FSP/USP). Atua como Nutricionista no Grupo de Estudos em Comer Compulsivo e Obesidade (GRECCO / AMBULIM) e em consultório particular. Quase 10 anos de assistência nutricional direta com pacientes com diversas queixas envolvendo a alimentação. Professor convidado em diversos cursos de extensão nos temas: aconselhamento nutricional, entrevista motivacional, mito da beleza, transtornos alimentares e comportamento

alimentar. Co-autor do livro Nutrição Comportamental.

8h30 - 9h15 - Alimentação e Cultura



Ramiro Andres Fernandez Unsain - Antropólogo - Universidad de Buenos Aires e mestrado em Antropologia Social pela Universidad de Buenos Aires. Doutorando na Universidade Federal de São Paulo. Tem experiência na área de Antropologia, com ênfase em cultura, etnicidade, sexualidade, gênero, alimentação e saúde.

9h15 -10h - Prazer na Alimentação



Dra. Fernanda Sabatini - Nutricionista pela UNIFESP. Mestranda em Nutrição e Saúde Pública (FSP/USP) trabalhando especialmente com tema prazer na alimentação em mulheres com obesidade.

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

10h45 - 11h30: Abordagens não prescritivas para o tratamento da obesidade: Health at Every Size



Dra. Mariana Dimitrov Ulian - Nutricionista pela UNIFESP. Mestre pela mesma instituição. Doutoranda em Nutrição e Saúde Pública (FSP/USP) trabalhando especialmente com tema de abordagens não prescritivas para o tratamento da obesidade.

11h30 - 12h15 - Alimentação Consciente e Intuitiva



Dra. Nathália Petry - Nutricionista pela UFSC. Formação complementar pela University College Dublin (Irlanda). Coach de Meditação e Mindfulness pelo Instituto Nutrição Meditação e Consciência. Curso na área de transtornos alimentares pela National Eating Disorders Association (NEDA - USA).

12h15 - 12h30 - Perguntas e discussão

14h-17h30 - Nutrição e Câncer – Da Avaliação ao Seguimento



Presidente Mesa – Dra. Thais Manfrinato Miola - Coordenadora de Nutrição Clínica do A.C. Camargo Cancer Center. Mestre em Ciências na Área de Oncologia. Especialista em Nutrição Clínica e Oncológica. Presidente do Numaco – Núcleo Multidisciplinar de Apoio à Cirurgia Oncológica.

14h – 14h30- Avaliação Nutricional por Métodos de Imagem



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

14h30 – 15h - Preparo Imunológico



Dr. Thiago Gonçalves - Médico nutrólogo. Especialista em Nutrologia pela Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN). Especialista em Terapia Nutricional Parenteral e Enteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN). Coordenador clínico e técnico administrativo das EMTN dos Hospitais Sancta Maggiore de SP. Coordenador da equipe de Nutrogeriatria da Rede Prevent Senior.

15h-15h30 - Abreviação de jejum pré-operatório



Dra. Nathalia Russo - Nutricionista Clínica do Hospital Beneficente de Senhoras – Sírio Libanês. Graduação no Centro Universitário São Camilo. Pós Graduação Lato Sensu no Instituto de Metabolismo e Nutrição – Nutrição Humana Aplicada à Terapia Nutricional. Pós Graduação em Nutrição Clínica: enfoque no atendimento em consultório.

15h30-16h - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

16h-16h30 - Realimentação Precoce no Pós-Operatório

Dr André Luis Godoy - Cirurgião Oncológico do Departamento de Cirurgia Abdominal do AC Camargo. Mestre em Ciências pela Fundação Antonio Prudente. Titular da Sociedade Brasileira de Cirurgia Oncológica. Membro da Sociedade Brasileira de Cirurgia Hepatobiliopancreática (CB-HPBA). Membro da Sociedade Internacional e Americana de Cirurgia Hepatobiliopancreática (IHPBA/AHPBA).

16h30 – 17h - Atendimento Nutricional Ambulatorial – Expectativa X Realidade



Dra. Natália Leonetti Lazzari - Nutricionista Sênior do A.C. Camargo Cancer Center. Mestre em Ciências da Saúde pela Fundação Antonio Prudente.

17h-17h30 - Discussão

18º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

25 a 26 de agosto de 2017 - Espaço Gastronômico Gazebo - Tradução Simultânea

18º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição - 24/agosto/2017 - quinta-feira – Espaço Gastronômico Gazebo

14h-17h30 - Comunicação em Nutrição



Presidente: Profa. Dra. Lara Natacci - Nutricionista, doutoranda em educação e saúde, com foco em Comportamento Alimentar na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (USP) É mestre em Ciências pela Faculdade de Medicina da USP, e Coach de Bem Estar pela American College of Sports and Medicine. Fez especialização em Nutrição Clínica Funcional na UNIB, em Distúrbios do Comportamento Alimentar na Université de Paris 5 René Descartes – Paris, França e em Bases Fisiológicas da Nu-

trição no Esporte na Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP - São Paulo, Brasil. Coordenadora da disciplina de Gestão de Consultório na Pós Graduação de Nutrição Esportiva e Wellness no Centro Universitário São Camilo, Docente convidada no curso de Especialização em Promoção de Saúde do HCFMUSP, no Instituto da Criança do HC, na especialização em nutrição clínica do Ganep, do Hospital Israelita Albert Einstein e na Pós graduação em Nutrição Clínica do Centro Universitário São Camilo. Membro do grupo de comunicação da câmara técnica de marketing do CRN3.

14h - 14h30 - As mídias digitais já fazem parte da Nutrição: o que é importante saber para usá-las como meio de comunicação adequado entre o profissional e a sociedade.



Dra Lia Giro - Nutricionista, especialista em Comunicação e Jornalismo pela Universidade Metodista, em Reeducação Alimentar pela Central Michigan University, em Fisiologia do Exercício pela UNIFESP, em Marketing Nutricional pelo Centro Universitário São Camilo e cursando especialização em Marketing Digital na ESPM. Coach em Saúde e Bem-Estar pela Carevolution. Experiência profissional nas áreas de nutrição coletiva, esporte, clínica e marketing. Proprietária da Comunika Nutri, empresa de consultoria em comunicação na área de alimentação. Membro do grupo de comunicação da câmara técnica de marketing do CRN3.

14h30 - 15h - O nutricionista nas mídias tradicionais: televisão, rádio, jornais e revistas impressas.



Prof. Dra. Lara Natacci - Nutricionista, doutoranda em educação e saúde, com foco em Comportamento Alimentar na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (USP) É mestre em Ciências pela Faculdade de Medicina da USP, e Coach de Bem Estar pela American College of Sports and Medicine. Fez especialização em Nutrição Clínica Funcional na UNIB, em Distúrbios do Comportamento Alimentar na Université de Paris 5 René Descartes - Paris, França e em Bases Fisiológicas da Nutrição no Esporte na Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP - São Paulo, Brasil. Coordenadora da disciplina de Gestão de Consultório na Pós Graduação de Nutrição Esportiva e Wellness

no Centro Universitário São Camilo, Docente convidada no curso de Especialização em Promoção de Saúde do HCFMUSP, no Instituto da Criança do HC, na especialização em nutrição clínica do Ganep, do Hospital Israelita Albert Einstein e na Pós graduação em Nutrição Clínica do Centro Universitário São Camilo. Membro do grupo de comunicação da câmara técnica de marketing do CRN3.

15h30 - 16h - Responsabilidade na comunicação técnica do profissional



Prof. Dra Fabiana Poltroniere - Nutricionista pela Universidade Federal de Santa Catarina, Doutora em Ciência dos Alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, Professora da Faculdade das Américas - FAM, Coordenadora da Comissão de Ética do CRN3 (SP e MS), Conselheira Titular do CRN3.

16h00 - 16h30 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

16h30 - 17h - Exemplos da atuação de nutricionistas nas mídias digital e tradicional.



Prof. Dra Roberta Soares Lara Cassani - Proprietária e Responsável Técnica do Instituto de Nutrição Roberta Cassani, Sócia proprietária da empresa Cassani & Spinelli, Mestrado e Doutorado em investigação Biomédica, área concentração Clínica Médica pelo Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (HCFMRP). Pesquisadora colaboradora do Laboratório de Genômica Nutricional (LABGEN) Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA) Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Membro do Núcleo de Nutrição e Saúde Cardiovascular do Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). Membro da Diretoria Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN). Membro do Comitê Científico Consultor Institucional Life Sciences Institute (ILSI). Idealizadora e apresentadora do Programa "5 minutos de Nutrição com Roberta Cassani no G1. Membro do grupo de comunicação da câmara técnica de marketing do CRN3.

17h - 17h30 - Discussões Finais

18º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição - 25/agosto/2017 – sexta-feira – Espaço Gastronômico Gazebo

8h30 – 10h45 – Coaching em Unidades de Alimentação e Nutrição



Pres. Mesa - Profa. Dra. Daniela Cierro - Nutricionista, especialista em Nutrição Clínica, Personal e Professional Coach, Master em Neurolinguística. Atualmente faz parte da diretoria da ASBRAN - Associação Brasileira de Nutrição, é Membro da Sociedade Brasileira de Coaching, docente em diversas instituições no Brasil. É Diretora da Sociedade Brasileira de Personal Diet, colaboradora do livro *Coaching - grandes mestres ensinam como estabelecer e alcançar resultados extraordinários*.

8h30 – 9h15 - Relacionamento Inter e Intrapessoal



Profa. Adriana Palermo de Andrade - Master Coaching (SBC), Master em PNL (ABPNL), consultora organizacional, com especialização em Liderança e Administração, Profissional de ajuda da Escola VIDA há mais de 4 anos, cursos de formação em desenvolvimento humano e organizacional e certificação em Assessments. Herdeira no segmento de alimentação, trabalha como diretora em uma das empresas da família por mais de 15 anos e se aprimorou em gestão de empresas familiares em programas como o Curso de Gestão de Empresa Familiar (FGV), o Seminário de Formação para Sócios e Herdeiros (Bernhoeft), Formação em Constelação Familiar (Instituto Peter Spelter) e Reconstrutivas (Carola Castillo). Participou de programas de formação no Disney Institute, além de treinamentos na área de liderança, formação gerencial, comportamento organizacional, relações interpessoais, excelência em atendimento ao cliente, entre outros. Como executiva, conduziu processos de reestruturação administrativa, implementação de área de RH e criação de estrutura permanente de T&D. Consultora e coach, vem ajudando diversas empresas e profissionais a encontrar seu melhor desempenho. Ministra programas de treinamento e desenvolvimento personalizados. Professora de Pós graduação do INSIRA Educacional ministra aulas de Gestão de Pessoas com Ferramentas de Coaching ampliando a eficácia.

cia.

9h15 – 10h - Descobrimo sua Marca profissional

Prof. Orlandi Ros Neto - Treinador de equipes para obtenção de Alta Performance, Personal e Professional Coach (SBC), Membro da Sociedade Brasileira de Coaching, Master em Programação Neurolinguística (ABPNL). Sócio diretor da Sociedade Brasileira de Personal Diet e palestrante de diversas instituições, colaborador do livro *Coaching - grandes mestres ensinam como estabelecer e alcançar resultados extraordinários* (Editora Ser Mais).

10h-10h45 - Leader Coaching



Profa. Dra. Daniela Cierro - Nutricionista, especialista em Nutrição Clínica, Personal e Professional Coach, Master em Neurolinguística. Atualmente faz parte da diretoria da ASBRAN - Associação Brasileira de Nutrição, é Membro da Sociedade Brasileira de Coaching, docente em diversas instituições no Brasil. É Diretora da Sociedade Brasileira de Personal Diet, colaboradora do livro *Coaching - grandes mestres ensinam como estabelecer e alcançar resultados extraordinários*.

10h45 – 11h15 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

11h15 – 12h15 – Nutrição e Gastronomia na Hotelaria

11h15-12h15 - Nutrição e Gastronomia na hotelaria: Controle de qualidade da rotina da hotelaria



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

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

14h-17h45 - Atuação do nutricionista em Food Truck e Comida de Rua



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

14h-14h45 – Palestra: Visão do Empreendedor da Gestão de Qualidade em Food Truck e Comida de Rua



Rolando Vanucci Jr - Conhecido como Rolando Massinha é cozinheiro, empresário e empreendedor do ramo de comida de rua de SP. Considerado o primeiro Food truck do Brasil e referência da Lei de comida de Rua.

14h45-15h30 – Palestra: Controle Higiênico Sanitário em Comida de Rua e Food Truck



Dra. Marli Brasioli - Nutricionista graduada pela UNG. Especialização em Administração Hoteleira pelo Senac com ênfase em Alimentos e Bebidas. Pós-graduada em Gestão da Qualidade e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos Especialização em Nutrição, Saúde em Nutrição, Saúde Pública, Consumo e Comunicação pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto-Portugal. Presidente da Associação Paulista de Nutrição nas gestões de 2011/2014 e 2014/2016. Sócia proprietária da empresa de consultoria e assessoria Cozinha Negócios.

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

16h15-17h- Palestra: Assessoria Nutricional em Food Park



Ricardo Dametto, Dr - Nutricionista graduado pela Universidade Anhembi Morumbi e especialista em Geriatria e Gerontologia pela UNIFESP. Atua no ramo de Alimentação há 30 anos, com vasta experiência em Administração de Serviços de Alimentação, Gestão da Qualidade, Controle Higiênico-Sanitário e Consultoria Técnica e Operacional em Food Service. Proprietário da empresa RM Soluções

em Segurança Alimentar.

17h-17h45 - Assessoria Nutricional para comida de rua e Food Truck uma área de ampla atuação para o nutricionista- Cases de Sucesso



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

18º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição - 26/agosto/2017 – sábado – Espaço Gastronômico Gazebo

8h30-10h30 - Responsabilidade Técnica e Mídias Sociais: Novos Rumos.



Presidente de Mesa - Profa. Dra. Denise Balchiunas Toffoli - Nutricionista graduada pelo Centro Universitário São Camilo, Mestre em Administração de Empresas pela UESP, doutoranda em Administração pela FGV. Foi consultora em Gestão de UAN e docente do SINDHOSP. Foi coordenadora-adjunta da graduação em Nutrição e coordenadora de curso de pós-graduação em UAN no Centro Universitário São Camilo. Atualmente, é Conselheira do CRN-3 (Gestão 2017-2020) e docente do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade das Américas- FAM.

8h30 - 9h25 - Nova Legislativa de Responsabilidade Técnica – Aspectos legais



Dra. Lúcia Helena Lista Bertonha - Nutricionista formada pela Universidade do Sagrado Coração (Bauru, 1985). Atuação na área clínica de 1986 a 1996. A partir de 1996, atuação no Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª Região. Atualmente, ocupa o cargo de Gerente Técnica.

9h25 às 10h10 - O Nutricionista e a mídia: Reflexões Éticas



Prof. Dra. Fabiana Poltronieri - Nutricionista (Bacharelado e Licenciatura) pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC); Doutora em Ciência dos Alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP; Professora da Faculdade das Américas – FAM; Coordenadora da Comissão de Ética do CNR-3 (Gestão 2017-2020); Conselheira Titular do CRN-3.

10h10 – 10h30 – Discussão e Fechamento

10h30-11h - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

11h – 11h45 – Cozinha 360° - O lado Humano da Produtividade.



Eng. Joé Carlos Dias Reis - Eng. de Produção pela FEI – Faculdade de Engenharia Industrial, MBA em Gestão Empresarial e em Gestão para Executivos pela FGV – Fundação Getúlio Vargas, Mestrado em Engenharia de Alimentos pelo Instituto Mauá de Tecnologia.

14h-17h15 - Indicadores de Qualidade e Ações de Humanização e Gastronomia em Diferentes Unidades de Alimentação e Nutrição



Presidente Mesa - Dra. Gláucia Cristina Conzo - Gerente do hospital Policlin Taubaté. Especialista em nutrição clínica, terapia nutricional, segurança alimentar e qualidade dos alimentos pela Universidade Estácio de Sá. Especialista em Saúde Coletiva pela ASBRAN. Aprimoramento em Gestão de UPR pelo SINESP e Gerontologia pela UNIFESP.

14h-14h45 - Nutrindo diariamente a mesma população sem monotonia alimentar.



Bruna Vieira de Menez - Monitora de qualidade do serviço de alimentação e nutrição, Nutricionista formada pela universidade Paulista UNIP.

14h45 – 15h30 - Desafios da assistência dietoterápica sem perder o foco no comfort food



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

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

16h – 16h45 -Crescendo e se desenvolvendo com bons hábitos alimentares



Dra. Marcela Cadenazzi – nutricionista com experiência em Alimentação escolar e nutrição clínica infantil, Nutricionista responsável técnica em instituições filantrópicas, em colégios privados. Pós graduanada em alimentação escolar e nutrição materno infantil.

16h45- 17h15 - Discussão e Fechamento

5º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva

25 a 26 de agosto de 2017 - Auditório Rouxinol 1

5º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva - 24/agosto/2017 – quinta-feira - Auditório Rouxinol 1

16h –17h30 – Abordagem da Motivação na Nutrição Comportamental: Alimentação e Atividade física



Presidente Mesa - Dra. Erika Romano - Nutricionista formada pela FSP-USP, Mestre em Saúde Pública pela FSP-USP, Especialista em Fisiologia do Exercício pela Escola Paulista de Medicina - EPM/UNIFESP,

16h - 16h45 - Entrevista Motivacional na Nutrição



Dra. Karin Dunker - Nutricionista formada pela FSP-USP, Mestre e Doutora em Nutrição Humana Aplicada interunidades - USP, Pós-doutorada no Departamento de Psiquiatria e Psicologia Médica - UNIFESP, Pós-Doutorado e Formação em Entrevista Motivacional pelo Aim of Change (San Francisco-EUA), Nutricionista do Programa de atenção aos transtornos alimentares (PROATA) - UNIFESP.

16h45 - 17h30- Uma nova motivação para se exercitar



Dra. Paula Teixeira - Profissional de Educação Física (CREF 048388-G/SP). Doutora em Neurociências e Comportamento pela USP. Especializada em Teorias e Técnicas para Cuidados Integrativos pela UNIFESP. Colaboradora do AMBULIM (Programa de Transtornos Alimentares do Hospital das Clínicas de São Paulo). Membro do GENTA (Grupo Especializado em Transtornos Alimentares e Obesidade). É habilitada no método das cadeias musculares GDS e em facilitação de técnicas de Meditação Ativa. Possui artigos científicos e capítulos de livro na área de saúde mental. Idealizadora do Exercício Intuitivo Integrativo.

5º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva - 25/agosto/2017 - sexta-feira - Auditório Rouxinol 1

8h30 - 12h15: Nutrição Esportiva em Wellness: O mito da saudabilidade em atletas de alto rendimento



Presidente de Mesa - Profa. Dra Luciana Rossi - Graduada em Nutrição pela FSP-USP, Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF - USP, Doutora pelo PRONUT - USP, Pós-Doutoranda FCF-USP, Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), Coordena-

nadora da Pós em Nutrição Esportiva em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness. Organizadora do livro: Avaliação Nutricional, novas perspectivas (1ª e 2ª edições).

8h30 - 9h15: Dependência de Exercícios Físicos e Imagem Corporal em atletas



Profa. Dra Luciana Rossi - Graduada em Nutrição pela FSP-USP, Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF - USP, Doutora pelo PRONUT - USP, Pós-Doutoranda FCF-USP, Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness. Organizadora do livro: Avaliação Nutricional, novas perspectivas (1ª e 2ª edições)

9h15 - 10h00: A tríade da atleta



Profa. Dra. Mariana de Rezende Gomes - Graduada em Nutrição pela FSP-USP. Mestre e Doutora em Ciência dos Alimentos e Nutrição Experimental pela FCF - USP. Professora Auxiliar e Coordenadora do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina do ABC.

10h - 10h45: Sono e Recuperação Muscular



Prof. Dr. Murilo Datillo - Graduado em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo. Doutor e Mestre pela Universidade Federal de São Paulo, Especialista em Nutrição Desportiva e Qualidade de Vida pela FEFISA, Coordenador de Cursos de Especialização e Extensão da Fundação de Apoio à Pesquisa e Estudo na Área da Saúde (FAPES). Nutricionista do corpo clínico da RG Nutri Consultoria Nutricional.

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

11h30 - 12h15 - Overtrainig



João Alfredo Bolivar Pedroso - Graduado em Nutrição pelo Centro Universitário Filadélfia – UNIFIL. Especialista em Fisiologia do Exercício pela Universidade Norte do Paraná – UNOPAR, Mestre em Ciências pelo programa de Ciências dos Alimentos pela FCF/USP, Doutor pelo programa de Fisiologia Humana do ICB/USP. Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisa em Metabolismo, Nutrição e Exercício da Universidade Estadual de Londrina (GPEMENE - UEL).

12h15- 14h – Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

14h-17h45 - Suplementação no Esporte



Presidente Mesa -- Profa Dra Daniela Caetano Gonçalves - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo. Doutorado em Ciências (ICB) pela Universidade de São Paulo. Docente do curso de graduação em nutrição (UNIFESP, Campus Baixada Santista).

14h – 14h45 – Suplementação de ômega 3 e aumento de força



Profa Dra Daniela Caetano Gonçalves - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo. Doutorado em Ciências (ICB) pela Universidade de São Paulo. Docente do curso de graduação em nutrição (UNIFESP, Campus Baixada Santista).

14h45 – 15h30 - Suplementação Pré-treino e Exercício de Força.



Prof. Dr. Fabrício Eduardo Rossi - Possui graduação em Educação Física pela Universidade Estadual Paulista (UNESP); Pós-graduação em nível de Especialização em Avaliação, Prescrição e Orientação de Programas de Exercício Físico pela Universidade Estadual de Londrina; Mestrado em Fisioterapia pela Universidade Estadual Paulista (UNESP); Doutorado em Ciências da Motricidade pela Universidade Estadual Paulista (UNESP); Doutorado Sanduíche no

Department of Kinesiology, Coastal Carolina University, South Carolina, USA (2015-2016). Bolsista de Pós-doutorado da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) e Professor do Departamento de Educação Física da Universidade Federal do Piauí.

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

16h15- 17h - Proteína: como e quando suplementar.



João Alfredo Bolivar Pedroso - Graduado em Nutrição pelo Centro Universitário Filadélfia – UNIFIL. Especialista em Fisiologia do Exercício pela Universidade Norte do Paraná – UNOPAR, Mestre em Ciências pelo programa de Ciências dos Alimentos pela FCF/USP, Doutor pelo programa de Fisiologia Humana do ICB/USP. Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisa em Metabolismo, Nutrição e Exercício da Universidade Estadual de Londrina (GPEMENE - UEL).

17h-17h45 - Atualização sobre carboidratos: influência na performance e saúde



Profa. Dra. Aline David - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Mestrado em Ciências (Fisiologia Humana) pela Universidade de São Paulo, Doutorado em Ciências (Fisiologia Humana) pela Universidade de São Paulo. Docente do curso de graduação em nutrição, pós-graduação em nutrição clínica e pós-graduação em nutrição esportiva em wellness do Centro Universitário São Camilo.

5º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva – 26/agosto/2016 – sábado – Auditório Rouxinol 1

8h30 – 12h15 - Nutrição Desportiva: Mídia vs Alimentação Saudável.



Presidente Mesa - Prof. José Peralta - Nutricionista formado pela Escola de Nutrição da Universidade Nacional Mayor De San Marcos, Lima/Peru, - Mestre em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo (USP), Diretor Técnico da Clínica de

Nutrição Peralta.

8h30 – 9h15: “Beleza” Efêmera: Bastidores de uma Competição.



Prof. Renata Longuinho Nunes - Professora de Educação Física, Graduada em Educação Física pela FEFISA - Faculdades Integradas de Santo André, Especialista em Treinamento Desportivo pela FEFISA, Atleta de Fisiculturismo na categoria Women Physique

9h15 – 10h - Suplementação Nutricional: Separando o Joio do Trigo



Prof. Dr. Hamilton Roschel - Professor Doutor da Escola de Educação Física e Esporte da Universidade de São Paulo (EEFE-USP). Coordenador do Grupo de Pesquisa em Fisiologia Aplicada e Nutrição (Applied Physiology and Nutrition Research Group) da Universidade de São Paulo. Coordenador do Laboratório de Avaliação e Condicionamento em Reumatologia da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HC-FM-USP). Coordenador do Laboratório de Adaptações Neuromusculares ao Treinamento de Força da Escola de Educação Física e Esporte da Universidade de São Paulo (EEFE-USP).

10h – 10h45 - Os Alimentos como Agentes Promotores de Saúde e do Máximo Desempenho Físico



Dra. Marisa Diniz Graça - Nutricionista pela Universidade Metodista de São Paulo. Especialista em Nutrição Clínica Funcional pela Universidade Cruzeiro do Sul São Paulo – SP. Especialista em Nutrição Aplicada a Estética pelo Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde - IPGS Belo Horizonte. Nutricionista Clínica no Ambulatório dos Hospitais Bandeirantes, Hospital Leforte e Clínica Médica Bianco.

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

11h30 – 12h15 - Nutrição Desportiva ou Saúde Pública: a realidade do atendimento em consultório



Prof. José Peralta - Nutricionista formado pela Escola de Nutrição da Universidade Nacional Mayor De San Marcos, Lima/Peru, - Mestre em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo (USP), Diretor Técnico da Clínica de Nutrição Peralta.

14h – 17h30 – Novos conhecimentos sobre Nutrição Esportiva



Presidente Mesa - Profa. Dra. Aline David - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Mestrado em Ciências (Fisiologia Humana) pela Universidade de São Paulo, Doutorado em Ciências (Fisiologia Humana) pela Universidade de São Paulo. Docente do curso de graduação em nutrição, pós-graduação em nutrição clínica e pós-graduação em nutrição esportiva em wellness do Centro Universitário São Camilo.

14h – 14h45 - Hidratação: Sua importância e aos novos Consensos



Profa. Dra. Luciana Setaro - Nutricionista, formada pelo Centro Universitário São Camilo Especialista em Fisiologia do Exercício – UNIFESP, Mestre em Nutrição Humana Aplicada – USP, Doutora em Ciências dos Alimentos - FCF – USP, Docente do Centro Universitário São Camilo. Docente da Universidade Anhembi Morumbi (UAM). Membro da Comissão técnica CRN-3.

14h45 – 15h30- Comportamento Alimentar em Praticantes de Atividade Física.



Profa. Dra. Mariana Doce Passadore - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Especialista em Desnutrição Energético-Proteica e Recuperação Nutricional pela UNIFESP, Especialização em Fisiologia do Exercício pela UNIFESP, Mestre em Ciências pela UNIFESP, Docente da graduação e pós-graduação do Centro Universitário São Camilo.

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

16h – 16h45 - Suplementação no emagrecimento, hipertrofia muscular, desempenho esportivo e doenças.



Prof. Dr. Marcus Vinicius Lucio dos Santos - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Especialista em Fisiologia do Exercício Aplicada à Clínica pela UNIFESP-BS Especialista em Nutrição Esportiva: Bases fisiológicas, bioquímicas e moleculares pela FAPES-SP, Mestre em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo. Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário São Camilo.

16h45 – 17h30 - Discussões Finais

13º Fórum Nacional de Nutrição - Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva

24 de agosto de 2017 - quinta-feira - Auditório Rouxinol I

9h-11h - Fórum de Nutrição Esportiva

Genômica Nutricional na Prática Esportiva

Objetivo: Mostrar as aplicações da Genômica Nutricional na Prática Esportiva.

Programa

- Bases Moleculares da Genômica Nutricional;
- Nutrigenômica e Esporte;
- Nutrigenética e Esporte;
- Genômica do Esporte;

Palestrantes



Dra. Tatiane Fujii - Nutricionista. Pós-graduada em Nutrigenômica e Nutrigenética na Prática Clínica. Mestre e Doutoranda pela FSP/USP. Nutrigeneticista do Centro de Genomas.

11h – 13h – Fórum de Nutrição Clínica

Indicações da Terapia nutricional oral: como otimizar o uso do suplemento nutricional oral.

Objetivo: Mostrar as aplicações da Genômica Nutricional na Prática Esportiva.

Programa

- Indicações do uso do suplemento nutricional oral ;
- Quais pacientes que mais se beneficiam?
- Como melhorar a adesão?
- Caso clínico

Palestrantes



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 São Paulo (FMUSP). Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas (EMTN-HC). Mestre em Nutrição Humana pela USP. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Enteral e Parenteral (SBNPE), em Nutrição Clínica pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) e em Administração Hospitalar pelo Instituto de Pesquisas Hospitalares. Tutora da Residência de Nutrição Clínica em Gastroenterologia do ICHC-FMUSP

4º Fórum de Alimentação Orgânica

24 de agosto de 2017 - 24/agosto/2017 - quinta-feira - 14h-15h30 – Espaço Gastronômico Gazebo

3º Fórum de Alimentação Orgânica - Auditório Vermelho – 24/agosto/2017 - quinta-feira - 14h-15h30

Dieta do mediterraneo customizada ao padrão alimentar brasileiro

Palestrantes



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



Prof. Dra Roberta Soares Lara Cassani - Proprietária e Responsável Técnica do Instituto de Nutrição Roberta Cassani, Sócia proprietária da empresa Cassani & Spinelli, Mestrado e Doutorado em investigação Biomédica, área concentração Clínica Médica pelo Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (HCFMRP). Pesquisadora colaboradora do Laboratório de Genômica Nutricional (LABGEN) Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA) Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Membro do Núcleo de Nutrição e Saúde Cardiovascular do Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). Membro da Diretoria Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN). Membro do Comitê Científico Consultor Institucional Life Sciences Institute (ILSI)..Idealizadora e apresentadora do Programa 5 minutos de Nutrição com Roberta Cassani no G1. Membro do grupo de comunicação da câmara técnica de marketing do CRN3.

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

12º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (EUA)

24 de agosto de 2017 - Auditório Rouxinol 2 - quinta-feira - 12h-13h – com Tradução Simultânea

 **Academy of Nutrition and Dietetics**

O novo paradigma da Cirurgia Bariátrica: o que realmente importa na regulação do peso (vídeo conferência)

Neste simpósio serão apresentadas as mais recentes pesquisas sobre balanço energético e perda de peso sustentável após a cirurgia bariátrica, Será investigado o impacto metabólico da cirurgia bariátrica na fisiologia da obesidade, incluindo as mudanças na microbiota intestinal, ácidos biliares, e outros caminhos hormonais, e como isto melhora a diabetes e outras doenças metabólicas. Também serão analisados como os fatores ambientais e as escolhas alimentares influenciam a fisiologia interna corporal e os resultados clínicos dos pacientes após a operação e de que forma um estilo de vida saudável atua na promoção de resultados duradouros.

Palestrantes



Dra Eileen Stollefson Myers, MPH, RDN, LDN, FAND, CEDRD – Nutricionista pela Universidade da Pensilvânia, MPH pela Universidade da Carolina do Norte, Consultora em saúde e bem-estar, foi vice-presidente responsável por Dietética e Soluções Nutricionais da Little Clinic, Kroger Company. Realizou várias conferências e publicou vários artigos sobre motivação e estratégias de mudança de comportamento. Publicou “Vencendo a Guerra: Terapia Nutricional para Clientes com Desordens Alimentares”. Recebeu vários prêmios da American Academy of Nutrition sobre excelência na administração do peso, nutrição cardiovascular e desordens alimentares. Especialidades: entrevistas motivacionais, aconselhamento comportamental, administração do peso, desordens alimentares e nutrição esportiva.



Dr Lee Kaplan – Graduado pela Universidade de Harvard com PhD e MD em Biologia Molecular pela Escola de Medicina Albert Einstein, fez residência em gastroenterologia e genética no Hospital Geral de Massachusetts e na Harvard Medical School. Foi Chefe do Departamento de Obesidade, Metabolismo e Nutrição da American Gastroenterological Association, Chefe do Departamento de Cirurgia Bariátrica e do Comitê Clínico da Obesity Society. Membro do Conselho Consultivo do National Institute of

Diabetes, Digestive and Kidney Diseases. É autor de mais de 200 artigos em publicações médicas renomadas.



Dr Sue Cummings - Membro do Hospital Geral de Massachusetts, Centro de Estudos do Pêso, responsável pelo desenvolvimento de todas os programas clínicos. Membro da Academy of Nutrition and Dietetics, Grupo de Gerenciamento do Pêso. Editora da edição 2013 do Manual da Academia sobre Cirurgia Bariátrica. Premiada em 2009 com o Weight Management DPG Excellence e em 2014 com o Weight Management DPG Shining Star. Co-autora do artigo da American Heart Association sobre Fatores de Risco nas Cirurgias Bariátricas e Cardiovasculares e do artigo Gerenciamento de Pacientes após a Cirurgia Bariátrica.

10º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido)

24 de agosto de 2017 - Auditório Rouxinol 2 - quinta-feira - 9h-12h - com Tradução Simultânea



Vitamina D em destaque: as últimas pesquisas científicas e as estratégias para reduzir a deficiência

O papel da vitamina D no crescimento e manutenção da estrutura óssea já está bem estabelecido. Entretanto, pesquisas recentes também identificaram a relação entre vitamina D e função imune, saúde cardiovascular e câncer. Apesar das recomendações do consumo de vitamina D variarem globalmente, a maioria dos países possui um conjunto de recomendações, principalmente para os grupos vulneráveis. A deficiência de vitamina D continua a ser um problema de saúde pública pois as fontes naturais de vitamina D (alimentos e exposição solar UVB) são frequentemente limitadas. Assim, torna-se necessário

desenvolver estratégias para se atingir as recomendações dietéticas.

Palestrantes



Dra Louise Wilson - Dietista Registrada, Nutricionista e PhD em Ciências Nutricionais pela Universidade de Surrey, UK, com o tema “Uma abordagem sistêmica biológica para o estudo comparativo da eficácia das vitaminas D2 e D3 no aumento da concentração de 25(OH)D”. O foco da sua pesquisa é a eficácia da suplementação com vitaminas D2 e D3 em mulheres do sul da Ásia e em mulheres brancas caucasianas, explorando também a fortificação de alimentos. Dra Louise já realizou conferências em mais de 20 congressos internacionais. Foi premiada com o “2016 Nutrition Society Postgraduate Award”. Atualmente é Gerente Científico Assistente na Yakult UK, mantendo fortes vínculos com o Departamento de Nutrição da Universidades de Surrey.



Dra Marcela Moraes Mendes - PhD em Ciências Nutricionais na Universidade de Surrey, UK (em andamento), sob o tema “Uma abordagem sistêmica biológica para a interação entre a suplementação de vitamina D e a exposição solar em mulheres brasileiras vivendo em latitudes opostas”. Nutricionista pela UFG, participante do Projeto Ciência sem Fronteiras do CNPQ.

10º Simpósio Internacional de Gastronomia (Le Cordon Bleu)

24 de agosto de 2017 - Espaço Gastronômico Gazebo - quinta-feira - 9h-12h - com Tradução Simultânea



LE CORDON BLEU

Gastronomia Peruana Moderna e Nikkei

Palestrantes



Chef Cecilia Aragaki – Chef Instrutor no Le Cordon Bleu Peru. Foi Chef de Cozinha em Miami e na sua residência de verão em Risør-Norway, Chef De Cozinha do Sr. Guillermo Luksic em seu navio Explorador no Chile e Chef de Cozinha no Grand Hyatt São Paulo, Nobu South Beach, Miami.

Trabalhos Científicos

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição Clínica, Nutrição e Saúde Pública

A APLICAÇÃO DOS SETE PASSOS METODOLÓGICOS NA METODOLOGIA DE DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS

Autores: LUIZ, C. A. S. ; OLIVEIRA, A. M.
Instituição: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL-SENAC/SP.
Cidade: Palmas/TO-Brasil.
Autor que irá apresentar: Cristiane Aleixo Simões Luiz
Modalidade: Pôster

Resumo

Este trabalho teve por objetivo elaborar, organizar e aplicar uma atividade de aprendizagem utilizando a metodologia dos sete passos metodológicos, visando contribuir para o desenvolvimento de competência pertinente ao curso de capacitação Atendente de Nutrição, realizado no SENAC – Palmas/Tocantins. A situação de aprendizagem escolhida e desenvolvida nos laboratórios de prática docente consistiu em uma atividade prática (aprendizagem em ação): preparo de dietas com diferentes tipos de consistência. Esta atividade foi utilizada para contribuir para o aprendizado da competência que se refere à dietoterapia e sua aplicação. A partir da análise e avaliação da atividade de aprendizagem, verificou-se que a mesma promoveu o desenvolvimento da competência entre os alunos, levando-os a correlacionar a atividade em questão com a prática profissional. Os resultados obtidos

foram analisados e embasados em fundamentos teóricos, visando possibilitar um processo reflexivo sobre, a aplicação dos sete passos metodológicos, planejando, acompanhando e avaliando o desenvolvimento da competência pelos alunos. A maior aprendizagem foi constatar que os sete passos metodológicos proporcionam de forma inovadora, responsável e criativa o desenvolvimento da competência, conferindo ao aluno autonomia e o docente ganhando papel de arquiteto, articulador e observador do processo.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

A BAIXA GASTRONOMIA E SEU PAPEL NA FESTA DO DIVINO DE PIRENÓPOLIS-GOÍÁS

SILVA, L.; MACEDO, M.
Universidade Estadual de Goiás – Campus Pirenópolis, Brasil.
Autor apresentador: Lucas de Aquino da Silva – (Pôster)

Resumo

Objetivo: O presente trabalho teve como objetivo trazer o conceito clássico do que seja a baixa dentro de uma festividade do estado de Goiás. Neste caso, o recorte é voltado para a Festa do Divino Espírito Santo, celebração religiosa (reconhecida como Patrimônio Cultural do Brasil desde 2010), que ocorre na cidade de Pirenópolis. Vale ressaltar que além da cultura regional, a importância da religiosidade que rege esse evento, que por sua vez move tanto o estado político quanto o financeiro da cidade, fazendo com que aumente o fluxo de turistas na região durante o evento.

Metodologia: Foi realizada uma pesquisa de campo que ocorreu durante a Festa do Divino, em que partes consideradas importantes para a pesquisa de ambientes que representam a baixa gastronomia foram visitados, nos quais foram realizadas entrevistas, sendo eles a: Barracas de vendedores ambulantes na Avenida principal da cidade, onde ocorre a festividade pública da “Cavalhada” – estes comercializam pastéis, sanduíches, espetinhos, caldos e bebidas; A casa de uma das participantes da Festa – que serviu aos cavaleiros (cerca de 100 pessoas) a famosa “Farofada”, composta por feijoada, arroz e vinagrete; E por

último, uma das partes religiosas da Festa: “a Novena da Cavalhadinha” – que serviu a tradicional comida goiana (galinha, feijão tropeiro, macarronada e salada) a cerca de 300 pessoas, entre familiares e amigos das crianças que participaram da mesma.

Resultados e Conclusões: Os ambulantes que estavam presentes, comercializando alimentos e bebidas, afirmaram em entrevista que, no atual ano de 2017, o movimento teve uma queda, porém o custo-benefício ainda é compensatório. A grande maioria deles participa do evento há no mínimo 5 anos e confirmam que o número de turistas é alto. Com relação à “Farofada”, a responsável pelo jantar afirma que não há ganho financeiro, uma vez que grande parte dos insumos são provenientes de doações, caracterizando o intuito da farofada como unicamente religioso. No que diz respeito à “Novena da Cavalhadinha”, esta tem o intuito de incentivar as crianças a participarem das manifestações culturais da cidade, os responsáveis também recebem doações, não havendo nenhum fim lucrativo, apenas religioso. Desta forma evidencia-se que, a baixa gastronomia é umas das faces culinárias mais populares, entretanto pouca valorizada, pelo simples fato de um pré-conceito que se opõem ao termo “alta gastronomia” englobado no mundo moderno e de requinte. Vale ressaltar que, paradoxalmente a este fato, os aspectos que regem toda a preparação alimentícia, seja ela histórica ou religiosa age atraindo um público turístico que é por sua vez influenciado pelo contexto cultural.

Apoio Financeiro da Universidade Estadual de Goiás, por meio do Programa de Auxílio Eventos (Pró-Eventos) da Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis (PrE)

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

AÇÃO EDUCATIVA EM ALUSÃO AO NOVEMBRO AZUL: OFICINA CULINÁRIA E DINÂMICA PARA PREVENÇÃO DO CÂNCER ENTRE USUÁRIOS DO CENTRO DE APOIO PSICOSSOCIAL ÁLCOOL E DROGAS-BELÉM/PA

1SANTANA, M. C. de S; 1SILVA, E. da; 1MARTINS, J. F; 1SILVINO, R. C. de A. S; 2SANTOS, T. O. C. G; 3SÁ, N.

N. B. de; 4SILVA, R. S. da; 3MENDONÇA, X.M.F.D.

1Acadêmicas do Curso de Graduação em Nutrição (UFPA), 2Nutricionista, mestranda do Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Saúde na Amazônia da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (FSCMPA); 3Nutricionista, Docente do Curso de Nutrição (UFPA); 4Nutricionista.

Descrição da Experiência: Com o objetivo de sensibilizar os usuários sobre a importância da alimentação saudável para prevenção de câncer entre os homens, em alusão ao novembro azul, no dia 21 de novembro de 2016, no Centro de Atendimento Psicossocial para usuários de álcool e drogas foi realizada oficina culinária e atividade de educação alimentar e nutricional. Inicialmente 05 usuários do gênero masculino expressaram o desejo de participar da oficina culinária, os quais receberam instrução e realizaram o procedimento de higienização das mãos. A seguir, os usuários iniciaram o preparo de muffins de queijo, tomate e manjerição, cuja receita foi retirada do livro Culinária Saudável na Prevenção do Câncer (LIMA, et al 2014). O preparo foi feito de forma conjunta, um ajudando o outro, fortalecendo dessa maneira a interação entre o grupo e o trabalho em equipe. Enquanto a preparação estava no forno, aconteceu a parte teórica da oficina, na qual foi discutido sobre o que é a próstata, qual sua função, o que é câncer de próstata, quais os fatores de risco e de que forma as mudanças nos hábitos alimentares podem reduzir o risco de desenvolver a doença. Dando prosseguimento à atividade educativa, realizou-se uma dinâmica de grupo denominada “Alimentos aliados contra o câncer de próstata” objetivando compartilhar conhecimento sobre os alimentos bem como desenvolver o senso crítico dos participantes sobre a temática. Para iniciar a atividade, cada usuário retirou de um saco uma figura representando determinado tipo de alimento – dentre eles salsicha, hot dog, pizza, batata frita, goiaba, melancia e tomate – em seguida foram realizadas perguntas sobre a frequência de consumo desses alimentos por cada usuário. A seguir, foi solicitado aos usuários que qualificassem e agrupassem os alimentos em saudáveis e não saudáveis. Por fim, após a classificação, foi realizada roda de conversa falando sobre a importância dos alimentos ricos em licopeno na prevenção do câncer de próstata.

Resultados Alcançados: Após a finalização do momento teórico ocorreu a degustação da preparação que foi servi-

da acompanhada de suco de maracujá com erva cidreira. Todos os usuários tiveram boa aceitação da preparação culinária e solicitaram cópia da receita a fim de reproduzi-la em suas respectivas casas.

Repercussões da experiência: As críticas realizadas pelos usuários foram positivas, sobretudo no que compete à maneira acessível de abordagem do tema assim como a metodologia empregada.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM USUÁRIOS DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS II) NO INTERIOR DO RN: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

MEDEIROS, J; AZEVEDO, D; BEZERRA, M.
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Santa Cruz – RN, Brasil.

Autor apresentador: Jocione Mara de Medeiros

Tipo de apresentação: Pôster

Objetivo: Relatar a experiência de uma atividade de educação alimentar e nutricional realizada com um grupo de usuários do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS I), de uma cidade do interior do Rio Grande do Norte.

Metodologia: Trata-se de um relato de experiência vivenciado no primeiro semestre do ano 2017 durante o estágio supervisionado em nutrição e saúde coletiva. Houve participação de 25 usuários. A atividade foi dividida em dois dias, em semanas consecutivas e teve como tema: “Tempestade de dúvidas, desmistificando mitos e verdades da nutrição”. No primeiro momento foi realizada uma roda de conversa sobre alimentação saudável, na qual foram debatidos assuntos relacionados à alimentação e seus mitos e verdades ditados na cultura popular da região, bem como a importância de um consumo alimentar equilibrado. As dúvidas apresentadas pelos usuários foram coletadas e depositadas em uma caixa decorada com imagens remetidas ao tema. No segundo momento, os usuários eram impulsionados a recordar quais as dúvidas relatadas no encontro anterior, essas eram então retiradas uma a uma e esclarecidas, com foco no benefício ou malefício

daquele alimento, caso tenha sido consumido em excesso. As dúvidas sobre açúcar, sal e gordura, foram relacionadas com um painel expositivo que continha figuras de alimentos industrializados e a respectiva quantidade desses produtos.

Resultados: O público alvo participou ativamente, expondo opiniões e apresentando questionamentos, especialmente sobre o consumo alimentar relacionados com alguns mitos populares alusivos a região. A atividade estimulou a interação entre os indivíduos do grupo, bem como a construção crítica e científica acerca de suas dúvidas e conhecimento empírico, contribuindo para soma de valores. As dúvidas geradas obtiveram papel relevante para o estímulo do poder cognitivo. O público demonstrou bastante interesse no tema debatido, tendo em vista que as informações irão contribuir positivamente para construção e manutenção de suas escolhas alimentares, no qual sugeriram atividades para encontros futuros, como a elaboração e distribuição do sal de ervas.

Conclusão: O esclarecimento de dúvidas sobre alimentação saudável, relatadas pelos usuários do CAPS I pode favorecer a esse público maior auto cuidado diante do processo de saúde/doença que eles apresentam, uma vez que a falta de informações fidedignas podem interferir negativamente no consumo alimentar e menor qualidade de vida desse público, contribuindo principalmente para autonomia das escolhas alimentares, despertando um olhar humanizado na equipe promotora do evento, tornando-se perceptível a eficácia de ações de alimentação alimentar e nutricional, respeitando as limitações decorrentes do transtorno mental. As práticas serviram como instrumento de terapia para auxiliar profissionais e usuários na reabilitação e tratamento psicossocial.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA

Costa J., Carrara C., Netto M., Mendes AP, Silva RM, Correia J. Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, Brasil. Jéssica Almeida Silva da Costa, Pôster.

Objetivo: Promover ações de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar buscando a melhoria dos hábitos alimentares e estado nutricional dos escolares, bem como avaliar o impacto que tais ações apresentam sobre o comportamento alimentar de estudantes da rede pública de Juiz de Fora- MG segundo o modelo transteórico de Prochaska.

Métodos: Tratou-se de um estudo de intervenção, realizado durante o ano letivo de 2012, com 125 alunos de ambos os sexos, do 5º e 6º ano do ensino fundamental de uma escola da rede pública. Foram realizadas ao total 11 aulas de educação alimentar e nutricional, sendo uma a cada quinze dias de aproximadamente 50 minutos, que abordavam temas relacionados à qualidade da dieta, alimentação saudável, e composição nutricional. Foram coletadas as seguintes informações de cada participante, todas em dois momentos, pré e pós-intervenção nutricional: dados antropométricos (peso e altura), sexo, idade, características da dieta habitual e dados do comportamento alimentar. Também foram coletados dados socioeconômicos através de questionários enviados aos pais dos alunos. Os dados antropométricos foram coletados por pesquisadores treinados do projeto, de acordo com os procedimentos recomendados pelo Ministério da Saúde. Foram analisados no programa WHO ANTHRO PLUS, classificando o estado nutricional pelo índice de massa corporal para idade. A característica da dieta foi analisada pelas respostas de um questionário que continha informações sobre o hábito alimentar dos escolares. Para a avaliação do comportamento alimentar, foram aplicados questionários de maneira individual por pesquisadores do projeto, que continham questões relacionadas ao consumo de frutas, hortaliças, óleos e gorduras. Este consumo foi classificado de acordo com o modelo transteórico de Prochaska, em que o adolescente poderia se enquadrar em um dos cinco estágios de mudança, pré-contemplação, contemplação, decisão, ação e manutenção. Utilizou-se para tal o modelo proposto por Toral et al na avaliação de consumo de frutas e verduras e o modelo de Moreira para consumo de óleos e gorduras. Para a análise estatística utilizou-se o teste de McNemar, adotando significância estatística quando menor do que 0,05.

Resultados: A intervenção foi realizada com a participação de 125 escolares, sendo 49,6% do sexo feminino e 50,4% do sexo masculino, com média de idade de $9,65 \pm 1,05$ anos. Dentre eles, 15,2% faziam parte de famílias com

renda mensal de até um salário mínimo e meio, sendo que em 28% dos casos, apenas um familiar contribuía com essa renda e em 38,3%, dois familiares eram responsáveis pela composição da renda. Quanto aos hábitos alimentares, no período pré-intervenção, 56% dos alunos relataram se alimentar com regularidade de horário (a cada 3 horas) e mais de 80% realizavam cinco refeições diariamente, sendo o almoço com maior frequência. Em relação ao comportamento alimentar, foi possível concluir que no período pós intervenção houve uma diminuição da frequência de indivíduos classificados no estágio de pré-contemplação, em relação ao período de pré-intervenção, em praticamente todos os questionários, com exceção do questionário de intenção de consumo de frutas, que apresentou um aumento de 2,4%. Em contrapartida os indivíduos em estágio de contemplação pós intervenção, apresentaram-se em maior percentual quando comparados ao período de pré-intervenção em todos os questionários, com exceção apenas do questionário de intenção de consumo de óleos e gorduras. Não se constatou mudança de nível de comportamento alimentar significativa pós-intervenção alimentar e nutricional. Testou-se as melhoras por categorias de idade, sexo e estado nutricional. Os escolares com idade maior ou igual a 9 anos apresentaram melhora significativa do comportamento alimentar relacionado ao questionário de consumo de óleos e gorduras ($p=0,033$), assim como os indivíduos do sexo masculino que não foram classificados no questionário de consumo de óleos e gorduras, com $p=0,048$. Em relação ao estado nutricional, não foi encontrado melhora significativa.

Conclusão: Destaca-se a importância de ações de educação alimentar e nutricional voltadas para o público estudado, como meio de promoção da saúde e da alimentação saudável. Foram encontradas mudanças pequenas em relação ao comportamento alimentar dos escolares pós-intervenção, que podem estar associadas à característica geral das atividades de educação alimentar e nutricional, que não se diferenciaram em função do estado nutricional e nem do estágio inicial de comportamento. Desta forma, sugere-se que os diferentes estágios de mudança de comportamento dos indivíduos sejam estudados inicialmente para nortear o desenvolvimento das atividades de intervenções nutricionais, possibilitando melhores resultados.

Aspectos éticos: A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora sob o parecer nº

401/2011 .

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Área a que se destina: Nutrição clínica

ADEQUAÇÃO DE MICRONUTRIENTES DAS DIETAS ENTERAIS DE PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DOMICILIAR

Silva, C.R.; Hoffmann, A.P.H.R; Schieferdecker, M.E.M. Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba - Brasil
Autor apresentador: Ana Paula Hesketh Rabuske - tema livre ou pôster

A Terapia Nutricional Enteral Domiciliar (TNED) é de grande valia para pacientes crônicos e que têm a necessidade de um acompanhamento nutricional diferenciado. É fundamental que a qualidade dessa dieta seja avaliada, para garantir que esse paciente, vulnerável à insegurança alimentar e nutricional, esteja recebendo o aporte nutricional adequado para suas necessidades e quadro clínico. O objetivo desse estudo foi avaliar a adequação das dietas enterais de pacientes em TNED inclusos no Programa de Atenção Nutricional às Pessoas com Necessidades Especiais de Alimentação (PAN), em Curitiba-PR. Trata-se de um estudo transversal e prospectivo, com indivíduos maiores de 18 anos, em uso de fórmulas artesanais (com alimentos) ou mistas. Dos dados coletados por meio de recordatórios 24h em visitas domiciliares, foram avaliadas as adequações de cálcio, ferro, sódio e vitamina C ingeridos em uma amostra final de 24 pacientes. Os cálculos foram realizados com base na tabela de composição do IBGE (POF 2008-2009) e na TACO. Para determinar a adequação foram utilizados os valores recomendados pela RDA nas DRIs. A partir dos resultados obtidos, verificou-se que 50% dos pacientes possuem uma ingestão inferior ao adequado em pelo menos um dos itens avaliados e desses 8,33% estão como inferior ao adequado em todos os itens, apenas 16,67% tiveram uma ingestão adequada de ferro, 45,83% estão classificados como superior ao adequado quanto ao consumo de sódio, 29,17% têm um consumo de cálcio inferior ao adequado e 50% adequado, apenas 12,5% têm um consumo adequado de vitamina C enquanto 33,33% estão inferior ao adequado. Com base nesses dados, é perceptível a inadequação dos micronutrientes, porém são necessárias mais análises que

considerem uma amostra e avaliação do consumo alimentar mais numerosas.

Palavras-chave: Nutrição enteral; Adequação da dieta; micronutrientes

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde pública

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E AGRICULTURA FAMILIAR: INFLUÊNCIA NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

Autores: Brandão K.(1), Pessoa, S. (2)

(1) Curso de Nutrição- Universidade de Fortaleza – Ceará – Brasil

(2) Orientador – Universidade de Fortaleza – Ceará –Brasil

Autor apresentador: Brandão, K. (karolina.s.brandao@gmail.com)

Formato: Pôster

Nesta pesquisa, objetiva-se refletir sobre a influência da agricultura familiar na formação dos hábitos alimentares dos estudantes, usando como principal base teórica a lei no. 11.947 de 16 de junho de 2009. A agricultura familiar no Brasil existe desde a época em que apenas indígenas habitavam este território. Foi inserida na alimentação escolar em junho de 2009, pela lei supracitada, com o objetivo de apoiar o desenvolvimento sustentável, valorizar o trabalho local e empregar a alimentação saudável. Como metodologia, utilizaram-se pesquisas bibliográficas e consultas a normas e leis em vigor. Para compreender a formação dos hábitos alimentares, também foi preciso estudar as bases teóricas da nutrição. Portanto, conclui-se que o Programa Nacional de Alimentação Escolar atende, em nível federal, todos os alunos regularmente matriculados nas escolas públicas. Sem cobrar nada aos alunos, tenta oferecer uma alimentação que consiga suprir pelo menos uma parte da recomendação diária para uma criança. É de extrema importância que sejam realizadas pesquisas de campo neste assunto, visando conhecer as famílias que trabalham na agricultura e tem os seus produtos consumidos pelas escolas e as crianças que usufruem desse programa. Pesquisas de cunho qualitativo, visando avaliar o conhecimento de base nutricional dos estudantes, as suas

preferências e aversões.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição Clínica
ANÁLISE DA ACEITAÇÃO DA REFEIÇÃO SERVIDA AOS PACIENTES DE UM HOSPITAL PARTICULAR NA CIDADE DE IMPERATRIZ – MARANHÃO

MACEDO, M.

Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão (Unisulma) – Imperatriz, Brasil.

Autor apresentador: Maria José Nunes de Carvalho Macêdo - (Pôster)

Resumo

Objetivo: Avaliar o índice de satisfação dos pacientes em relação às refeições servidas em determinado hospital, através do cálculo de indicador de rejeito e de um questionário com indagações a respeito da alimentação oferecida.

Metodologia: Para obtenção do indicador de rejeito (IR) da refeição servida aos pacientes, foram pesadas 3 refeições e calculada a média (670g), esta foi multiplicada pelo número de refeições que seriam distribuídas (31) no dia, resultando no valor de 20,77 kg. Após a realização das refeições e devolução das bandejas pelas copeiras, todas as sobras comestíveis foram separadas e pesadas, obtendo-se o valor de 5,08 kg. O segundo passo foi a realização da pesquisa de satisfação por meio de um questionário no qual o próprio paciente respondia, sozinho ou com o auxílio de seu acompanhante. A primeira pergunta se referia à classificação geral da refeição, em que 78% dos pacientes classificaram como boa, 22% como excelente e nenhum paciente a classificou como ruim. Em relação ao sabor dos alimentos servidos, 90 % dos entrevistados consideraram a refeição ideal, 7% afirmaram faltar sal e 3% consideraram salgada. No que diz respeito à quantidade, 88% dos pacientes classificou como suficiente, 7% consideraram muito e 5% insuficiente. A apresentação da refeição foi avaliada como boa por 76% dos pacientes, excelente por 22% e ruim por 2%. Em relação à temperatura dos alimentos, 83% dos entrevistados afirmaram ser ideal, 10% considerou fria e 7% quente. 100% dos pacientes relataram estar satisfeitos com o serviço de nutrição do hospital em questão.

Resultados: O percentual de rejeito obtido foi de 24,45%. Segundo Iracema Mezomo, o índice máximo de IR para a coletividade enferma deve ser de 20%, logo, o valor encontrado indicaria que o cardápio está sendo mal planejado ou executado, entretanto, de acordo com o questionário de avaliação os pacientes estão satisfeitos com a refeição servida, constituindo um paradoxo.

Conclusão: De acordo com os resultados obtidos, evidencia-se que, apesar da maioria dos pacientes considerarem a refeição boa, de sabor agradável, em quantidade suficiente e temperatura ideal, a porção não é totalmente consumida por eles. Isso ocorre devido às patologias instaladas que alteram o apetite do enfermo, principalmente àqueles oncológicos.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

ANÁLISE DO CARDÁPIO OFERECIDO NO PROGRAMA RESTAURANTES POPULARES À LUZ DO GUIA ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

MEDEIROS, A.; OLIVEIRA, K.; PEREIRA, L.; PINHEIRO, D.; CALAZANS, D.; PEQUENO, N.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Santa Cruz - RN, Brasil.

Autor apresentador: PEREIRA, L.

Tipo de apresentação: Pôster

O presente trabalho tem por objetivo comparar a frequência dos grupos de alimentos estabelecida para composição das preparações do cardápio mensal, a partir das determinações presentes no Termo de Referência (TR) constante no edital de licitação para terceirização do fornecimento de refeições para o Programa Restaurantes Populares, com o recomendado no Guia Alimentar da População Brasileira (2014). A partir das recomendações estabelecidas pelo Guia, os grupos de alimentos analisados foram: i) alimentos in natura e/ou minimamente processados, ii) sal, óleos e gorduras, iii) alimentos processados e iv) ultraprocessados. O cardápio mensal proposto no TR e executado pela empresa fornecedora de refeições foi analisado, considerando suas preparações componentes, sen-

do compostos diariamente de uma entrada (salada crua), acompanhamentos (arroz, feijão), guarnição (raízes, tubérculos ou preparações mistas), prato principal (carnes diversas), suco e sobremesa. Na análise dos cardápios observou-se a presença diária de 4 a 5 itens de alimentos in natura (frutas, vegetais, feijão, arroz, entre outros). Com relação ao uso do sal, óleos e gorduras, observou-se que pelo menos 2 a 3 vezes por semana aparecem preparações que são caracterizadas pelo excesso de gorduras como farofas e molhos. Foi verificada a presença de alimentos processados e ultraprocessados na composição do prato principal, como linguiça, empanados industrializados e outros embutidos, ou na sobremesa, como doces cristalizados, 1 a 2 vezes no cardápio semanal. Outras preparações ricas em ingredientes processados e ultraprocessados como feijoada, molhos e massas, foram observadas na composição dos cardápios, em frequência igual ou superior a 3 vezes por semana. Embora o Guia Alimentar da População Brasileira (2014) não estabeleça de forma quantitativa a frequência de consumo de alimentos in natura e/ou minimamente processados, sal, óleos, gorduras, alimentos processados e ultraprocessados, sendo essa recomendação apenas de forma qualitativa, reforça-se que, ao ofertar um alimento cujo consumo deva ser moderado, limitado ou evitado, é possível que se promova estímulos ou mesmo incentivo ao consumo desses alimentos. O fato de o cardápio ser proposto em um TR constante de uma Política Pública de alimentação e nutrição e de que, o acesso a informações confiáveis contribui para que as pessoas ampliem sua autonomia para fazerem escolhas alimentares e possam exigir o cumprimento do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), pode gerar conflitos nos indivíduos beneficiários ao oferecer uma alimentação contraditória às recomendações adequadas à população brasileira. Partindo desse contexto, conclui-se que o cardápio estabelecido pelo Programa Restaurantes Populares, apesar de oferecer alimentos in natura e/ou minimamente processados como orienta o Guia Alimentar (2014), também oferta alimentos e/ou preparações processadas e ultraprocessadas ou com ingredientes dessa natureza, de forma que podem estimular o consumo desse tipo de alimento, podendo promover más escolhas alimentares e hábitos alimentares não saudáveis entre sua clientela. Padrões de consumo alimentar, que, se manifestados habitualmente, podem acarretar no surgimento e no desenvolvimento de doenças crônicas.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

gevidade e Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

ANÁLISE DA CONCENTRAÇÃO DE MINEIRAIS PRESENTES EM SUCO DE UVA ORGÂNICOS

César JG, Pozzatti M, Boschetti W, Manfroi V
Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.
Rio Grande do Sul. Brasil.

Autor apresentador: César JG (Pôster)

O objetivo deste trabalho foi determinar minerais (zinco, ferro, manganês, cobre, magnésio, potássio, sódio e cálcio) em amostras de suco de uva. As amostras de suco de uva foram fornecidas por uma cooperativa da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, uma região tradicional de uva. As uvas utilizadas para fabricação do suco foram cultivadas em sistema orgânico e sua variedade Bordo (*Vitis labrusca*) da safra 2013. Além disso, foram utilizados diferentes métodos de extração para os sucos de uva. As medidas para a determinação dos minerais foram realizadas em um espectrômetro de absorção atômica de alta resolução com fonte contínua com chama, modelo ContraAA 700 (Analytik Jena AG, Jena, Alemanha). As amostras foram analisadas diretamente, sem diluição. Todas as medidas foram baseadas na absorvância integrada e os resultados são a média de três medidas. A faixa de concentração encontrada, em mg L⁻¹, foi de 0,36 ± 0,02 a 0,71 ± 0,02 para o zinco; 1,7 ± 0,1 a 2,0 ± 0,1 para o ferro; 1,5 ± 0,1 a 2,9 ± 0,1 para manganês; 0,26 ± 0,01 a 1,1 ± 0,01 para o cobre; 96 ± 4 a 126 ± 2 para o magnésio; 1214 ± 22 a 1490 ± 17 para potássio; 0,90 ± 0,01 a 2,2 ± 0,1 para o sódio; 61 ± 1 a 102 ± 1 para o cálcio. Os resultados demonstram que o suco de uva apresentou um elevado teor de potássio, magnésio e cálcio, em contra partida, os elementos cobre e o zinco apresentaram as menores concentrações.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

ANÁLISE DA PRESENÇA DE FERRO E CROMO EM PHYSALIS CULTIVADO PELO SISTEMA CONVENCIONAL E ORGÂNICO DE PRODUÇÃO

ÇÃO, NA CIDADE DE PORTO ALEGRE, BRASIL

Pozzatti M, César JG, Manfroi V
Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.
Rio Grande do Sul. Brasil.

Autor apresentador: César JG (Pôster)

O objetivo deste estudo foi avaliar a concentração de ferro e cromo em *physalis* cultivado pelo sistema convencional e orgânico de produção, utilizando a técnica de espectrometria de absorção atômica de alta resolução com fonte contínua em forno de grafite por análise direta de sólidos. As amostras cultivadas pelo sistema convencional foram adquiridas em mercados, enquanto que as amostras orgânicas foram obtidas em feiras, ambas na cidade de Porto Alegre, Brasil. Os frutos de *physalis* são oriundos de três diferentes mercados e três diferentes feiras, a fim de averiguar se as concentrações dos elementos se manteriam similares, mesmo sendo cultivados em diferentes locais e solos, bem como se as condições de cultivo teriam influência na concentração. As amostras foram higienizadas com água deionizada, porcionadas com auxílio de espátula de plástico, acomodadas em placas de Petri e congeladas. Após, foram liofilizadas, moídas em micro-moinho de facas e passadas por peneira de malha de poliéster de 250 µm. As amostras foram armazenadas em tubos plásticos previamente higienizados até o momento das análises. As análises foram realizadas utilizando-se espectrômetro modelo ContraAA 700 (Analytik Jena AG, Jena, Alemanha). Como resultados, para cromo, foram encontradas concentrações de $0,6 \pm 0,3 \mu\text{g g}^{-1}$ para *physalis* convencional e $0,3 \pm 0,2 \mu\text{g g}^{-1}$ para *physalis* orgânico. Para ferro, *physalis* convencional apresentou uma média de $27 \pm 13 \mu\text{g g}^{-1}$ e *physalis* orgânico de $25 \pm 7 \mu\text{g g}^{-1}$. Com base nos resultados, foi realizado teste de Tukey ($p < 0,05$ – Statística 7.0) o qual não apontou diferenças estatísticas significativas entre os dois cultivos, isso ocorre devido ao elevado desvio padrão encontrado entre os frutos, os quais são provenientes de diferentes locais, causando grande fator de variabilidade na composição mineral. Os fatores que podem interferir nas concentrações são: a concentração dos elementos naturalmente presentes no solo, a qualidade da água utilizada, proximidade com possíveis fontes de emissão desses compostos, como indústrias ou estradas, além de questões ligadas a existência de complexos que facilitem ou dificultem a absorção dos elementos

pelas plantas, bem como a capacidade individual de absorção de cada planta.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - FoodService/Gastronomia

ANÁLISE SENSORIAL DE CREME A BASE DE BIOMASSA DE BANANA VERDE, SEMENTE DE CHIÁ E BIRIBÁ

GUIMARÃES, A. Faculdade Metropolitana de Manaus/ FAMENTRO. Manaus/BRASIL. Apresentadora: Alana Guimarães. Modalidade: Pôster

Resumo

Tendo como base os benefícios dos alimentos funcionais na saúde humana e o valor nutricional da biomassa de banana verde e a semente de chia, o estudo teve como objetivo avaliar a aceitabilidade de um produto a base de semente de chia, biomassa de banana verde e um fruto regional do amazonas biribá. O estudo tratou-se de um trabalho de pesquisa de campo de desenvolvimento de um produto, com alimentos regionais, subdividido em duas etapas: Desenvolvimento e análise sensorial. Foi elaborada uma receita de sobremesa com duas amostras. Amostra (A) com Leite de coco, e Amostra (B) com leite de integral. Ingredientes: Bio massa de banana verde 300g, Polpa de Biribá 400ml, Leite de coco ou integral 200ml, Hortelã 1g, e Semente de chia 17g. Modo de preparo: Todos os ingredientes exceto a semente de chia foram batidos no liquidificador, até obter uma mistura homogênea. Em seguida foi adicionada a semente de chia e misturado com uma colher de sopa. Após foi levado a geladeira, sendo retirado cinco minutos antes de servir. A pesagem dos ingredientes utilizados na preparação foi realizada no laboratório de técnica e dietética da faculdade FAMETRO. Para a preparação da sobremesa foi calculado o valor nutricional dos alimentos considerando calorias, macro nutrientes e fibras. Para avaliação de aceitabilidade, foi utilizada uma escala de nove pontos. Este teste avaliou globalmente as amostras cada um segundo o grau de gostar ou desgostar. Também foi feito o teste sensorial para atributos cor, odor, sabor, e textura. A avaliação sensorial foi realizada com quarenta cinco participantes, entre eles alunos e professores da Faculdade FAMETRO. Cada vo-

luntário recebeu um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE), explicando o objetivo do estudo, benefícios entre outros. Após aceitarem participar da pesquisa e assinarem o TCLE foi disponibilizada uma amostra de cada preparação a ser avaliada. Os quesitos sabor, cor e textura foram os mais apreciados pelos provadores com os valores de sabor 93,8%, para amostra (B) e 89,2% amostra (A). Mais de 80% dos avaliadores comprariam a segunda amostra. Especificadamente, as duas amostras do creme atendeu com êxito a exigência da ANVISA, apresentando 4,32 g/100g de fibras, podendo ser categoricamente denominada alimento com alto teor de fibras. Conforme os resultados obtidos foi concluído que a sobremesa de biomassa de banana verde atendeu a os objetivos e é perfeitamente viável com alto teor de fibras já que o produto teve ótima aceitação e intenção de compra dos provadores.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Nutrição Esportiva

AVALIAÇÃO DA FORÇA DE PRENSÃO PALMAR EM ATLETAS DE ARTES MARCIAIS MISTAS (MMA)

Autores: Garcia L., Rocha J., Duarte T., Rossi L.

Instituição: Centro Universitário São Camilo São Paulo, Brasil.

Autor Apresentador: Lívia Garcia – Modalidade: Tema livre

Introdução: Os diferentes estilos de artes marciais surgiram há séculos pela necessidade de autodefesa, porém atualmente têm como objetivos a manutenção da forma física, saúde, competição além de benefícios para aptidão física. As artes marciais e esportes de combate tornaram-se uma atividade recreacional/competitiva muito popular, com cerca de 6,9 milhões de participantes nos Estados Unidos segundo a Martial Art Industry Association. A arte marcial mista (MMA) é definida como um esporte que utiliza uma mistura de diferentes artes marciais ou de lutas, como: boxe, judô, jiu-jitsu, muay thai e werstling. Em praticantes de artes marciais, é fundamental desenvolvimento da força, principalmente membros superiores através de contrações isométricas (força de prensão palmar) sendo essa força utilizada em diversos esportes, cuja

combinação em determinadas situações, com movimentos de alto grau de habilidade, força e resistência muscular, permitem obtenção de um bom desempenho.

Objetivo: Avaliar em lutadores competitivos de MMA a força de prensão palmar (FP), com finalidade de comparar com outros esportes de combate, observando ser um indicativo fundamental na condução da melhora da aptidão muscular, assim como da prescrição nutricional direcionada à hipertrofia.

Método: A amostra formada n=37 lutadores de MMA do sexo masculino. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética (no. 122/10) e realizado em 2 academias de artes marciais de São Paulo. Os atletas foram submetidos a avaliação antropométrica para obtenção de massa corporal (kg), estatura (m) e dobras cutâneas (peitoral, abdominal e coxa media) para obtenção do percentual de gordura por Jackson e Pollock (1978). O teste de força prensão palmar (kgf) direita (FPD) e esquerda (FPE) obedeceu ao protocolo descrito pelo American College of Sports Medicine (ACSM, 2006).

Resultados: Os lutadores de artes marciais mistas possuíam em média $25,8 \pm 5,8$ anos, $84,4 \pm 15,8$ kg, $1,76 \pm 0,07$ m. Com IMC $26,95 \pm 3,75$ kg/m² e percentual de gordura $14,1 \pm 5,5$ %, classificando-os com sobrepeso e gordura da média para indivíduos fisicamente ativos. Os treinos dos lutadores possuíam a duração de 90 minutos e 54,1% praticavam de quatro a seis vezes por semana e o restante de dois a três dias. A FPD foi em média $47,6 \pm 10,7$ kgf, e FPE de $41,8 \pm 9,8$ kgf, ocorrendo diferença significativa entre valores ($p < 0,05$). Importante destacar que lutadores de arte marciais do presente estudo apresentaram maior força máxima de prensão na mão direita em relação à mão esquerda. Nesse grupo de lutadores, esse fator pode ser explicado pela predominância de atletas destros, indicando que os lutadores tendem a empregar mais força na mão dominante, ocasionando em superioridade em relação à mão não dominante. Os resultados foram comparados com dados de lutadores de outras modalidades, constatando-se que a FPD e FPE em lutadores de MMA foram semelhantes às modalidades de luta greco-romana, wrestling, judô, sambo, respectivamente de $46,6 \pm 4,4$ kgf e FPE $43,8 \pm 3,8$ kgf; assim como em atletas de jiu-jitsu a FPD de $47,3 \pm 6,7$ kgf e FPE de $44,3 \pm 7,7$ kgf. Porém, quanto a atletas de judô esses apresentaram resultados superiores de FPD de $51,0 \pm 10,0$ kgf e FPE de $49,0 \pm 10,0$ kgf.

Essa menor FP em atletas de MMA brasileiros em relação a atletas de judô pode ser devido ao tipo de luta adotada no combate de judô. Na verdade, o combate ao judô exige mais manutenção da força durante o jogo, resultando em um maior desenvolvimento FP tanto na mão direita quanto na esquerda.

Conclusão: Conclui-se quanto à força de preensão palmar em atletas de MMA, essa se assemelha às modalidades como wrestling, sambo, luta greco-romana, sambo e jiu-jitsu; Já atletas de judô exibem valores de preensão direta e esquerda maiores do que das artes marciais mistas. Este estudo possui o diferencial de ser o primeiro a registrar e comparar valores de força de preensão palmar em lutadores de MMA com outras modalidades de luta, que pode constituir um norteador para futuros trabalhos e comparações de intervenções de treinamento e estratégias nutricionais.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Food Service/Gastronomia

AVALIAÇÃO DA OFERTA NUTRICIONAL PROPOSTA POR PROGRAMA DE ACESSO A ALIMENTOS EM UM ESTADO DO NORDESTE BRASILEIRO

GOMES, R.; DUARTE, A.; CALAZANS, D; BEZERRA, A.; SOARES, D., PEQUENO, N.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, SANTA CRUZ – RN, BRASIL.

Autor apresentador: André Matheus Costa Duarte – Pós-ter

Objetivos: Comparar se a oferta nutricional proposta por um Programa de acesso a alimentos, executado em um estado do Nordeste Brasileiro está de acordo com as necessidades nutricionais recomendadas para seu público-alvo.

Metodologia: Partindo-se por princípio que o Programa atende, com oferecimento de refeições completas de almoço, prioritariamente, trabalhadores de baixa renda, desempregados, estudantes, idosos e indivíduos em vulnerabilidade social, percebe-se que a maior parte do público se encontra em fase adulta. Para caracterização da clientela, cujas características antropométricas são desconhecidas,

considerou-se um adulto saudável, delimitou-se para as estimativas dos cálculos nutricionais a idade de 39 anos (faixa etária média entre as idades mínima e máxima determinada para adultos, segundo a Organização Mundial de Saúde); enquanto a média de peso e altura de ambos os sexos foi realizada segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-2009). Para cálculo da necessidade energética utilizou-se fórmula da FAO/OMS (2001) com a necessidade de readequação de peso de acordo com a FAO/OMS (1985), para macro e micronutrientes utilizou-se as recomendações da OMS (2003) e DRIs (2000/2001), respectivamente; para NDPcal utilizou-se o limite estabelecido pela Portaria nº 193/2006. Com os dados supracitados, realizou-se a comparação com as recomendações nutricionais constantes no edital de licitação do referido Programa para contratação de empresas fornecedoras de refeições, avaliando-se os itens que nele estão presentes, onde 40% do valor energético diário médio desta população foi destinado para a refeição almoço, sendo esta recomendação baseado no estabelecido pelo PAT. Todos os valores foram resultantes da média dos valores encontradas em ambos os sexos.

Resultados: Segundo o edital em questão, a oferta energética per capita por refeição almoço a ser ofertada deve ser de 1.500 kcal contudo, encontrou-se que a média requerida é de 948 kcal; O edital apesar de apresentar a necessidade dos cálculos para os macronutrientes, Vitaminas A e C, Ferro e NDPcal o mesmo não apresenta limites a serem seguidos; encontrou-se que Carboidrato, Lipídeo e Proteína deveriam representar, respectivamente, de 55 a 75%, de 15 a 30% e de 10 a 15% da refeição. A refeição deverá, ainda, ser responsável por ofertar, no mínimo, 2,82 mg de ferro, 225 µg de vitamina A e 27 mg de vitamina C, não ultrapassando os valores de 18 mg, 1.200 µg e 800 mg desses mesmos micronutrientes, respectivamente. Segundo a portaria 193/2006 (PAT), o NDPcal deve estar em torno de 6 a 10%.

Conclusão: Avaliando-se o valor energético a ser ofertado, observa-se que o proposto no edital, tendo em vista os objetivos do Programa é superior ao valor estimado como sendo o necessário para a clientela analisada, contudo, vale lembrar que o programa é destinado para parcela da população em vulnerabilidade social, o que pode sugerir que os 40% de contribuição energética determinada para oferecimento no almoço possam estar subestimadas. Observa-se, ainda, que, apesar do edital ser um documento

que norteia e estabelece critérios a serem seguidos pelas Unidades executoras do Programa e, nesse sentido, nortear, também, a atuação do profissional nutricionista, este mesmo documento não apresenta dados suficientes a serem seguidos. Cabendo-se, assim, uma possível revisão na finalidade de torná-lo mais completo e esclarecedor, além de objetivar a produção de refeições cada vez mais equilibradas e saudáveis.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTITUMORAL DE COMPOSTOS BIOATIVOS DO CHÁ VERDE (*Camellia sinensis*) EM CÉLULAS DE CÂNCER DE MAMA

SANTOS, R. A.1; COSTA, D.C.F1; DALEPRANE, J.B.1
1Programa de Pós-Graduação em Alimentação Nutrição e Saúde, UERJ, Rio de Janeiro, RJ, BRASIL
Modalidade de apresentação: Tema Livre / Apresentador: Ronimara A. Santos
Apoio Financeiro: FAPERJ, CNPq, CAPES.
Palavras-chave: chá verde; catequinas; câncer de mama.

Introdução: A queda no consumo de alimentos de origem vegetal é uma tendência que fomenta a incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), com destaque para os casos de câncer, principalmente o câncer de mama. Este cenário seria facilmente revertido com a ingestão regular de frutas e hortaliças, alimentos ricos em compostos bioativos, como os polifenóis, envolvidos na modulação de processos biológicos que promovem proteção contra o desenvolvimento tumoral. O chá verde (*Camellia sinensis*) é um alimento fonte de catequinas, uma classe de polifenóis responsáveis pelos efeitos benéficos conferidos à bebida. Já foram atribuídos a elas efeitos na indução da morte celular, contendo o desenvolvimento tumoral, e esse mecanismo pode envolver a participação da proteína supressora de tumores p53. No entanto, são escassos estudos focados na utilização de compostos fenólicos a partir de matrizes alimentares, como o chá verde na forma de infusão, e não apenas como compostos isolados. **OBJETIVO:** Por esse motivo, investigamos a melhor condição de tempo e temperatura para obtenção de um extrato de chá verde rico em compostos fenólicos e com alto potencial antioxidante e os efeitos desse extrato sobre células tumo-

rais de mama MDA-MB-231 e MCF-7. **METODOLOGIA:** Os fenólicos totais foram avaliados por Folin Ciocalteu e a capacidade antioxidante por FRAP. Também foram executados ensaios de viabilidade celular por Alamar Blue e exclusão de azul de Tripán, apoiados por imagens de microscopia. **RESULTADOS:** Nossos resultados não apontaram diferença nos tempos e temperaturas de infusão utilizados (70 °C, 75 °C, 80 °C, 85 °C, 90 °C, 95 °C e 100 °C ± 2 °C, durante 5, 10 e 15 minutos), o que motivou a escolha do binômio 80 °C/5 min para produção do extrato utilizado nos desdobramentos seguintes. As análises de viabilidade celular por Alamar Blue demonstraram que o extrato foi capaz de reduzir a população das linhagens tumorais em concentrações de 125 µg/mL e 500 µg/mL, respectivamente, em 24h de tratamento. No entanto, os testes de exclusão por azul de Tripán apontaram que concentrações bem inferiores (62 µg/mL para MDA-MB-231 e 250 µg/mL para MCF-7 por 24h) já podem exercer efeitos antitumorais. **CONCLUSÃO:** Os compostos fenólicos do chá verde parecem não sofrer influência do tempo e temperatura de extração utilizados. O extrato de chá verde obtido foi capaz de reduzir a viabilidade celular das linhagens tumorais estudadas. Apesar dos resultados promissores, análises mais robustas de citotoxicidade precisam ser executadas para a melhor compreensão da influência desse extrato sobre esse modelo de câncer de mama.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

AVALIAÇÃO DA PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA EM ESCOLARES COMO ARTICULADOR EM SAÚDE

ARAÚJO, F.; BEZERRA, R.; CARDOSO, J.; FAYH, A.; GUILHERME, J.; MOURA, L.; Universidade Federal do Rio Grande do Norte -UFRN, Santa Cruz- RN, Brasil
Autor apresentador: MOURA, L.
Tipo de apresentação: Pôster

O trabalho teve como objetivo relacionar características do estilo de vida dos escolares com a prevalência de excesso de peso. Este estudo integra um projeto intitulado “Obesidade, sedentarismo e alimentação em escolares residentes na cidade de Santa Cruz, RN: um estudo longitudinal” aprovado pelo Comitê e Ética em Pesquisa

(CAEE: 39203314.6.0000.5568) e traz um recorte dos escolares do 2º ao 5º ano do ensino fundamental das sete escolas municipais situadas na área urbana da cidade de Santa Cruz, RN no ano de 2016. Trata-se de um estudo observacional transversal e contou com a participação de 236 pais/responsáveis de forma voluntária, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), em seguida, foi aplicado um questionário que abordava dentre outras questões, perguntas relacionadas ao comportamento dos seus dependentes em relação a quantidade de tempo/horas que a criança dorme, que fica em frente à televisão/videogame/celular, como também em atividades recreativas ou em exercício vigoroso em casa, avaliando ainda se próximo a sua residência existe algum local público para a prática de atividade física e qual o meio de transporte utilizado para ir e voltar da escola. Em um segundo momento, foi realizado com os escolares uma avaliação do estado nutricional pela aferição de peso e altura para posteriormente classificação do Índice de Massa Corpórea, que ocorreu de acordo com os protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Para avaliar a associação entre as variáveis (frequência de atividades físicas próximo a suas residências estado nutricional), utilizou-se o teste qui-quadrado de Pearson, considerando significativo o valor de $p < 0,05$. Verificou-se que 66,1% dos escolares não possui local para lazer próximo a sua casa e mais de 75% vai e volta da escola pedalando ou caminhando no entanto, estes não apresentaram diferença estatisticamente significativa. Os dados antropométricos apontam que 25,4% dos escolares tinham excesso de peso. Concluímos que a falta de locais para a prática de exercício pode ser prejudicial ao estado nutricional dos escolares e a forma como se locomovem para a escola pode estar associado com o seu estado nutricional saudável, de forma que quanto mais envolvidas com atividades recreativas, maior será o seu gasto energético e menor o risco de desenvolvimento de sobrepeso e obesidade.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

AVALIAÇÃO DA RELAÇÃO ENTRE PORÇÃO E MEDIDA CASEIRA EM CARDÁPIOS OFERTADOS POR UM RESTAURANTE POPULAR NO RIO GRANDE DO NORTE

SETEMBRO 2017

CALAZANS, D.; CARDOSO, J.; MOURA L; PEQUENO, N.; OLIVEIRA V.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte -UFRN, Santa Cruz- RN, Brasil

Autor apresentador: MOURA, L.

tipo de apresentação: Pôster

O presente trabalho teve como objetivo avaliar se as porções ofertadas em um restaurante popular encontravam-se de acordo com as especificações previstas no termo de referência contratual destinado ao programa. Trata-se de um estudo transversal, realizado em um restaurante popular no interior do Rio Grande do Norte. Para a pesagem das porções avaliadas, foi utilizada balança digital de precisão, da marca Mark S 3201, calibrada. Os pesos dos pratos utilizados na pesquisa foram anotados individualmente para posterior desconto no peso das preparações. Em seguida, foi realizada a pesagem direta de cada porção que constituía o cardápio. O porcionamento do alimento no prato foi realizado pelos colaboradores do restaurante popular, que foram orientados a utilizar os utensílios e o porcionamento rotineiramente utilizado no serviço. A organização e tabulação dos dados, ocorreu por meio de uma análise comparativa das porções servidas no restaurante e o termo de referência constante no edital do pregão presencial nº 002/2015, da Secretaria de Estado do Trabalho, Habitação e Assistência Social – SETHAS, o qual se destina reunir os fundamentos suficientes para a perfeita padronização dos serviços oferecidos nos Restaurantes Populares do RN. Verificou-se que a recomendação do termo de referência e as porções servidas no restaurante não estavam em total harmonia. Isso porque o termo de referência preconiza 80 a 120g para saladas e 250g para ambas as opções proteicas e o observado nas pesagens foi de 67,3g de salada e 134,2g para a segunda opção proteica. Somente a porção da primeira opção proteica (250,5g) se aproximou do valor preconizado. Observou-se ainda, que o estabelecimento dispõe em seu cardápio a oferta de uma guarnição aos usuários que não consta no termo de referência. Isto denota a necessidade de uma maior fiscalização aos restaurantes, como também uma revisão do termo de referência proposto no programa, de forma a padronizar o porcionamento adequado, evitando uma possível falta de alimentos na linha de distribuição.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

gevidade e Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

AVALIAÇÃO DE SOBRA LIMPA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Avelino M, Mello S, Nakamura N, Santos T, Soares M
Faculdade Piaget – Suzano / SP

Autor Representante: Marcela Cavenatti Avelino – Apresentação: Pôster

Resumo

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, que tem por objetivo desenvolver atividades relacionadas à alimentação e nutrição, independente da situação hierárquica que ocupa na empresa. (TEIXEIRA,2007).

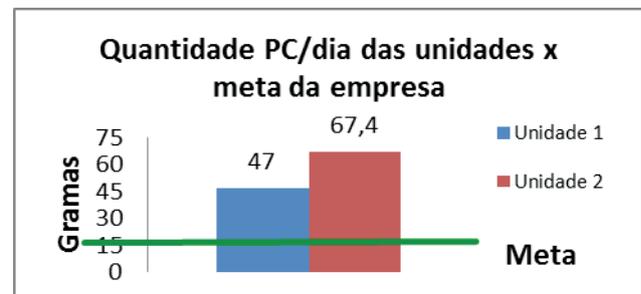
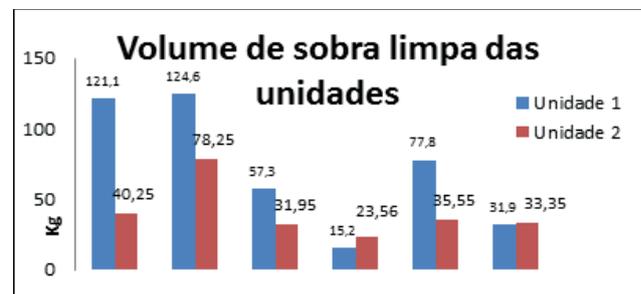
O propósito primário de uma UAN é oferecer refeições saudáveis sob as características nutricionais e seguras quanto às condições higiênicas sanitárias, visando à preservação ou recuperação da saúde do cliente, bem como apoiar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. (TRANCOSO, TOMASI AKI, 2004). Na gestão de uma Unidade de Alimentação o desperdício de alimentos é um fator de grande importância, pois não se trata apenas de uma questão ética, mas também econômica e com reflexos políticos e sociais para os profissionais nutricionistas que atuam nessa área (GALIAN,2016). O planejamento e a programação de produção são vitais para evitarmos perdas excessivas e controle dos custos diários. A eficiência e eficácia do planejamento, bem como a qualidade visual dos alimentos distribuídos são aspectos críticos que afetam duas fontes importantes de desperdício: a sobra limpa (quantidade de alimentos produzidos e não distribuídos) e o resto-ingestão (quantidade de alimento não consumido pelos comensais). (TEIXEIRA, 2007).

Objetivo. O objetivo deste trabalho é quantificar e analisar o volume de sobra limpa em duas unidades de alimentação.

Material e Método. O trabalho foi realizado em duas unidades de alimentação e nutrição durante o período de estágio curricular do curso de nutrição. Acompanhou-se durante 15 dias o volume de sobras do serviço almoço. Todos os pratos foram pesados separadamente e anotados em uma planilha para acompanhamento diário. Avaliado

as sobras dos balcões e passthrough. Utilizou-se uma balança digital devidamente calibrada da própria unidade para pesagem dos alimentos. Na Unidade I o período de coleta de dados ocorreu entre Agosto e Setembro de 2016. Já na Unidade II o período de coleta de dados ocorreu entre Setembro e Outubro de 2016.

Resultados e Discussão. A Unidade I apresentou uma média de 700 refeições dia de segunda a sexta-feira sendo, 570 refeições no almoço. A Unidade II apresentou uma média de 460 refeições dia de segunda a sexta – feira sendo 240 refeições no almoço.



As UANs objeto deste estudo apresentavam cardápios e serviços diferenciados. A Unidade 2 além do serviço principal fornecia pratos pré-reservados e uma linha de cozinha show a qual não estavam presentes na Unidade 1. Sendo este um dos motivos pelo aumento de sobra limpa na Unidade 2. Em uma UAN, o desperdício deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excesso de produção e consequentes sobras (OSHIRO; PEREIRA, 2011). De acordo com AUGUSTINI (2008) o valor considerado dentro dos parâmetros seria de 7 a 25g per capita ou 3% do peso das preparações. A meta de sobra limpa estipulada pela Empresa é de 15g/pessoas. Os funcionários da Empresa devem ser alertados acerca da importância da realização contínua de campanhas contra o desperdício.

Conclusão. Concluiu-se que a quantidade de sobra limpa de alimentos não encontra-se dentro da meta estabelecida pela empresa, gerando um grande desperdício, acarretando em gastos excessivos para as Unidades avaliadas. Um plano de ação com treinamento de colaboradores, elaboração de receituário padrão deve ser tratado como ponto principal para diminuição de alimentos desperdiçados. A reserva de serviços alternativos na Unidade 2 deve ser avaliada evitando produções excessivas de produtos. Os manipuladores de alimentos devem receber capacitações periódicas promovendo o aproveitamento integral do alimento e diminuição da produção.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

AVALIAÇÃO HIGIÊNICO – SANITÁRIA DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Avelino M

Faculdade Piaget – Suzano / SP

Autor Representante: Marcela Cavenatti Avelino – Apresentação: Tema Livre

Resumo

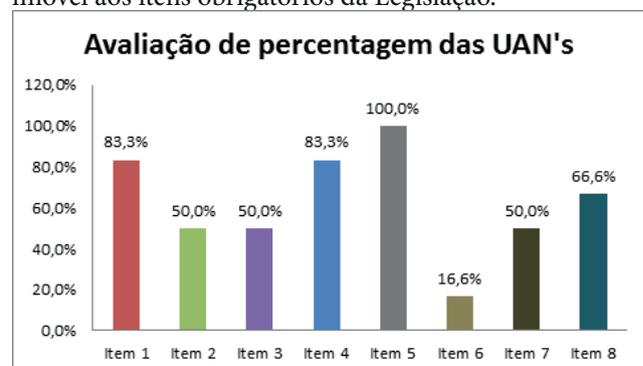
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividade. Consiste de um serviço organizado, compreendendo uma sequência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos (Abreu et al 2003). Nas últimas décadas, o mundo dos negócios foi palco de mudanças radicais. Palavras como qualidade, produtividade, custos e competitividade se tornaram fator chave de sobrevivência empresarial. O aumento na expectativa de vida, aliado à nova estrutura das famílias brasileiras (com redução do número de membros), a inserção da mulher no mercado de trabalho e seu acúmulo de funções têm propiciado a oferta e demanda crescentes de serviços, comidas congeladas e fast-foods além do aumento do número de instituições de longa permanência para idosos e creches (Lopes et al.). Para que haja segurança dos alimentos fornecidos é essencial o uso das boas práticas de fabricação (BPF). Estas são normas de procedimentos a fim de atingir um determinado padrão de identidade e

qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos.

Objetivo: Este trabalho objetiva avaliar estruturalmente 6 unidades de alimentação e nutrição na Região do Alto Tietê. Aplicou-se check-list baseado na CVS 5/13 e RDC 216/04.

Material e Método: Aplicou - se um check – list considerando as exigências estruturais e cumprimento das Normas em 6 unidades de alimentação e nutrição sendo : 2 Instituições de longa permanência para Idosos; 2 Escolas de ensino infantil; 2 Concessionária de fornecimento de refeições transportas. O check – list contempla 70 itens dos quais selecionamos e acoplamos em 8 para este estudo. Mediante o check-list aplicado selecionou-se os seguintes itens para objeto deste estudo: 1) Mecanismo de proteção para controle de pragas – considerando barreiras físicas e químicas; 2) Sanitários exclusivos e em números suficientes separados por gênero, com vestiário; 3) Local adequado para armazenamento de lixo; 4) Pia exclusiva de higienização de mãos; 5) Luminárias com proteção; 6) Equipamentos de refrigeração suficiente; 7) Controle de saúde dos colaboradores – exame médico e bioquímico; 8) Controle de potabilidade da água com laudo de higienização de caixa d'água.

Resultados e Discussão: Os resultados foram tabelados e serão apresentados a seguir. Os valores estão em porcentagem de não conformidades das Unidades de Alimentação e Nutrição. Importante salientar que das 6 Unidades de Alimentação e Nutrição 3 delas estavam instaladas em Casas nas quais foram adaptadas para a Instituição. Isso favorece o não cumprimento de diversos itens avaliados no check-list, pois muitas vezes não é possível adequar o imóvel aos itens obrigatórios da Legislação.



Conclusão: Considerando o alto grau de deficiências es-

truturais nas UANs objeto deste estudo conclui-se pela necessidade de investimentos por parte das Instituições visando a adequação perante as Legislações e fornecendo um alimento seguro aos seus clientes. Outros itens devem ser avaliados como garantia da qualidade dos produtos tais como: treinamento dos colaboradores, avaliação microbiológica dos alimentos, aplicação das BPF.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO SERVIDO EM EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MEDEIROS, J.; PEREIRA, L.; FREITAS, J.; CALAZANS, D.; PEQUENO, NILA.; PINHEIRO, D.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Santa Cruz - RN, Brasil.

Autor apresentador: Jocione Mara de Medeiros.

Tipo de apresentação: Pôster

Objetivo: O presente trabalho objetiva avaliar qualitativamente as preparações do cardápio proposto pelo Termo de Referência contratual do Programa Restaurantes Populares, executado no estado do Rio Grande do Norte por empresas terceirizadas via contrato da produção de refeições.

Metodologia: Foi realizada a aplicação do método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC), de acordo com os critérios elaborados por Veiros e Proença (2003), nas preparações que compunham o cardápio mensal do almoço proposto no Termo de Referência (TR) constante no último edital (dez/2015) do pregão presencial do Programa para contratação de novas empresas e executado pelas mesmas. Avaliaram-se os cardápios diários, em seguida os semanais, totalizando 20 cardápios ao mês, sob os seguintes critérios: presença de frutas, folhosos, cores iguais, alimentos sulfurados (ricos em enxofre), doce, fritura, carnes gordurosas e a presença de preparação contendo doces associada à fritura no qual, permite avaliar com essa técnica a associação do excesso lipídico aos carboidratos simples. Salienta-se que o grupo das frutas não foi considerado como ingrediente em preparações,

foi analisado quanto à presença desse alimento como sobremesa. No quesito cores foram considerados como semelhantes os cardápios que apresentaram três ou mais alimentos com a mesma tonalidade de cor em um mesmo dia. Em relação aos alimentos ricos em enxofre, o feijão não foi considerado na análise, dada ao caráter cultural e alimentar e recomendação do seu consumo diário no Brasil, assim, foram levados em conta preparações que possuísse destaque a um dos alimentos desse grupo, o repolho, cebola, couve-flor, brócolis, batata doce, ovo entre outros alimentos, de acordo com Proença et al. (2005). A partir disso, agruparam-se os dados semanais sendo tabulados com auxílio de planilha eletrônica e analisados as médias em forma de percentual em relação ao número total de dias avaliados.

Resultados: As preparações que obtiveram um maior índice de ocorrência na oferta foram os folhosos e preparações contendo carnes gordurosas, ambas aparecem no cardápio em 15 dias, o que representou 75% do total avaliado. No que tange a oferta de alimentos ricos em enxofre, estes aparecem em 11 dias (55%) do cardápio. É notório que a presença desses alimentos no cardápio deve ser limitada, devido às consequências geradas no organismo por essa substância, podendo causar sensação de mal estar e desconforto gástrico. Dentre as sobremesas servidas, a fruta obteve baixa oferta, sendo servida apenas 2 vezes por semana, totalizando 8 dias (40%), tal frequência não está de acordo com o termo de referência que estabelece uma periodicidade de três vezes semanais para este grupo. Em contra partida o doce foi servido como sobremesa em 60% das preparações analisadas (12 vezes), contudo, sabe-se que a prevalência do consumo desse alimento é um fator que predispõe ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Um ponto positivo encontrado no cardápio servido foi a baixa monotonia no que diz respeito às cores iguais, a mesma esteve presente em apenas 2 dias (10%). Um cardápio com cores variadas torna-se mais atrativo, contribuindo para uma alimentação mais prazerosa. Ressalta-se a importância de saladas preparadas com vegetais folhosos, contribuindo para um aumento no aporte de vitaminas, minerais e fibras que irão contribuir para a diminuição do risco de doenças crônicas não transmissíveis, no entanto as preparações contendo carnes gordurosas colaboram para elevação do valor calórico do cardápio.

Conclusão: De forma geral, os cardápios avaliados mostraram uma maior oferta de doces servidos como sobre-

mesa quando comparados às frutas, além do excesso de preparações com alimentos ricos em enxofre e carnes gordurosas. Em compensação, a presença significativa de folhosos contribuiu para uma maior saudabilidade dos cardápios analisados. Sendo assim, é necessária uma reformulação das preparações servidas a fim de melhorar os aspectos nutricionais e sensoriais do cardápio servido nos Restaurantes Populares.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Nutrição Clínica

BENEFÍCIOS DO TRATAMENTO COM HIBISCUS SABDARIFFA L. PARA A OBESIDADE, DOENÇAS ASSOCIADAS E SEUS EFEITOS ADVERSOS

Autores: Cancellara,RJS, Freitas ,AC

Resumo

A obesidade é uma doença metabólica crônica causada por desequilíbrio na ingestão de alimentos e gasto de energia, está associada a um aumento da adipogênese. Hibiscus Sabdariffa L. considerada a segunda planta mais estudada após chá verde é usada contra a inflamação, obesidade, dislipidemia e hipertensão e doenças do fígado. Esse estudo tem o objetivo de investigar os efeitos do Hibiscus S. L no tratamento destas patologias e reações adversas. Hibiscus S. in vitro teve efeito anti-lipase e atividade anti-amilase numa concentração de 2,5 mg /mL. E 450 mg do extrato do Hibiscus S. 3 vezes ao dia por 12 semanas, redução do peso corporal em mulheres e 2g/dia por 30 dias diminuiu o colesterol sanguíneos de adolescentes. Em outro estudo teve reação adversa interferindo na espermatogênese de ratos machos prejudicando a sua fertilidade. Hibiscus S. teve efeitos benéficos para o tratamento auxiliar da obesidade e doenças associadas mas é necessário mais ensaios clínicos bem desenhados e focado sobre a segurança e eficácia desta planta.

Palavra chave: Hibiscus, fitoterápico, obesidade, esteatose hepática, dislipidemia, reação adversa

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

CUIDADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS SERVIDOS NA MERENDA ESCOLAR

ALVES, V.; ALMEIDA, E.; ROSA, M.; ANDRADE, R. Faculdade de Tecnologia e Ciências, Feira de Santana-BA Brasil. Robinson Moresca de Andrade. Pôster.

Com intuito de identificar as falhas e os riscos microbianos envolvidos durante o preparo e a manipulação dos alimentos servidos nas merendas escolares, foi realizado um estudo experimental. A coleta do material biológico foi executada em uma escola pública em uma cidade do interior da Bahia, e foi realizada a observação dos manipuladores durante o preparo dos alimentos. O material biológico foi conduzido ao laboratório para análise, com utilização de meios de cultura específicos para alguns microrganismos. Durante a observação foram identificadas inadequações na manipulação dos alimentos, higienização, armazenamento, manuseio, ambiente, instalações e descarte de resíduos os quais deveriam seguir os parâmetros estabelecidos pela RESOLUÇÃO-RDC Nº 216. Os resultados de laboratório e análise das amostras colhidas na cantina da escola, mostrou um alto índice de contaminação sendo positivo para presença de microrganismos patogênicos como: Salmonella, Escherichia coli, Enterobacter aerogenes, Enterococcus faecalis e Shigella flexneri, mostrando que os alimentos servidos apresentavam contaminados e se tornaram um alimento de risco devido ao crescimento microbiano. Durante o período de observação do local de preparo dos alimentos, foi detectado equipamentos deteriorados, falta de vedação do freezer, equipamentos enferrujados e hábitos higiênicos insatisfatórios. As lixeiras também apresentavam inadequação as regras básicas de controle. Com o estudo conclui-se que a falta de conhecimento dos manipuladores a respeito das boas práticas de manipulação de alimentos aumenta o risco de contaminação através da forma inapropriada de preparação, armazenamento ou manipulação dos alimentos e no próprio ambiente onde são produzidos oferecendo risco a saúde dos estudantes desta escola.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição Clínica

COMORBIDADES ASSOCIADAS À OBESIDADE EM PACIENTES CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

KLAUCK, C. ; ZENATTI, G.2, BERTO, N.3, PAPPEN, D.4
1 Trabalho realizado no Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz, em Cascavel, Paraná, Brasil.

2 Acadêmica de Nutrição, Cascavel, Paraná, Brasil. Apresentadora do trabalho, em forma de POSTER.

3 Acadêmico de Medicina, do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz.

4 Nutricionista, Coordenadora do curso de Nutrição do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz.

5 Nutricionista, Orientadora, Mestre em engenharia de alimentos e docente do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz.

Introdução: O chamado estilo de vida ocidental contemporâneo, marcado pelo aumento do consumo de alimentos e diminuição da realização de exercícios físicos, tem provocado à ascensão de uma nova epidemia: a obesidade. Ela é associada a várias comorbidades, tais como, problemas cardiovasculares, doença de vesícula biliar, alguns tipos de câncer, e resistência à insulina.

Objetivo: O presente estudo teve o objetivo de analisar qual a prevalência das comorbidades presentes em pacientes obesos candidatos à cirurgia bariátrica, relacionando-as aos valores de Índice de Massa Corpórea (IMC), idade e gênero, além de traçar um perfil dos pacientes candidatos à mesma.

Métodos: Essa é uma pesquisa quantitativa, analítica e descritiva, sendo que os dados para a pesquisa foram colhidos através dos prontuários de pacientes cadastrados pelo SUS, após aprovação pelo comitê de ética, CAAE nº 64535716.6.0000.5219, os quais foram acompanhados semanalmente no Ambulatório de Nutrição, localizado nas Clínicas FAG, no campus do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz, para a realização da cirurgia bariátrica.

Resultados: Dentre todos os 230 pacientes candidatos à cirurgia bariátrica analisados, encontrou-se uma maioria absoluta do gênero feminino (83%), sendo o IMC médio de 46,7kg/m² e idade média de 46,1 anos. A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) foi a comorbidade mais encontrada (64,1%), além de outras, como Diabetes Mellitus tipo II e dislipidemias. A faixa etária entre 41-60 anos de idade foi a mais acometida por comorbidades (56%). A obesidade mórbida grau II foi a faixa de IMC cujo número relativo de pacientes hipertensos foi maior (74,1%), em-

bora a obesidade mórbida grau III obteve o maior número absoluto de pacientes hipertensos (131).

Conclusão: Observou-se que a doença mais relacionada com os pacientes pré-candidatos à cirurgia bariátrica, assim como em outros estudos prévios, foi a HAS. Ademais, notou-se a íntima relação entre a obesidade e o aparecimento de tais patologias. Por fim, para uma devida melhora na qualidade de vida, e prevenção de complicações imediatas e tardias à cirurgia bariátrica, um conhecimento acerca de tais comorbidades se faz necessário.

Palavras chave: Obesidade; nutrição clínica; cirurgia bariátrica.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e saúde pública.

DEFICIÊNCIA LATENTE DE FERRO INTRA-ÚTERO E SUA ASSOCIAÇÃO COM ANORMALIDADES NO BERA, EM RECÉM-NASCIDOS COM MAIS DE 35 SEMANAS GESTACIONAIS.

Del Vale G. F., Pallone L. V., Jesus F. A., Gonçalves G. A., Melo D. G., Ferreira R. A., Germano C. M. R. Departamento de Medicina, Universidade Federal de São Carlos. São Carlos (SP), Brasil.

Introdução: a anemia ferropriva causa impactos significativos no SNC, como diminuição da velocidade de condução nervosa e disfunções cognitivo-comportamentais. As alterações que a deficiência de ferro sem anemia causa, entretanto, ainda não estão totalmente elucidadas. **Objetivo:** o presente estudo teve como objetivo analisar a relação entre a deficiência latente de ferro no recém-nascido (RN), mensurada através da ferritina sérica do cordão umbilical, e a mielinização do nervo auditivo, avaliada pelo BERA (Brainstem Evoked Response Audiometry), em RNs com idade gestacional maior ou igual a 35 semanas. **Metodologia:** o projeto foi aprovado pelo CEP institucional (Processo CAAE: 35584114.2.0000.5504- Parecer 791.511). Foram avaliados 41RNs (22F e 19M) com idade gestacional maior ou igual a 35 semanas e hematócrito normal (HT>42mg%), sem evidências de infecção intra-útero (TORCH), sem antecedente familiar de surdez em parentes de primeiro grau, com apgar de 0 e 5 minutos

superior a 7 e com exame de Emissões Otoacústicas Evocadas (EOAE) normal. A coleta da amostra de sangue do cordão umbilical para determinação dos níveis de ferritina e hematócrito foi realizada logo após o nascimento. O hematócrito foi mensurado através do método de Wintrobe (1987). A dosagem de ferritina foi realizada através de um ensaio enzimático imunométrico quimioluminescente de fase sólida (IMMULITE/IMMULITE 1000 FERRITIN -Siemens Healthcare Diagnostics UK). O BERA foi realizado no período neonatal, utilizando estímulo sonoro de 80dBNA e taxa de 27,7clicks/s, com equipamento BIO-LOGIC NAVIGATOR PRO. Os resultados do BERA foram quantificados através das latências e intervalos interpicos das ondas I, III e V. Os RNs foram divididos em 2 grupos: ferritina >75ng/ml (Grupo 1 (controle): 27 RNs) e $11 \leq \text{ferritina} \leq 75 \text{ng/ml}$ (Grupo 2 (ferritina baixa): 14 RNs). Os dados foram apresentados como média±DP. A significância estatística das diferenças foi determinada pelo teste de Mann-Whitney e a correlação entre as variáveis pelo teste de Spearman. O teste do qui-quadrado foi utilizado para comparação entre as variáveis categóricas. O nível de significância adotado foi de 5%. Resultados: não houve diferença significativa entre os dois grupos em relação à inserção no sistema de saúde (SUS ou saúde suplementar), idade materna, uso de sulfato ferroso na gestação, tipo de parto (normal ou cesárea), sexo, idade gestacional, hematócrito do cordão e peso dos RNs. Os valores de ferritina (grupo 1= 162 ± 73 ; grupo 2= 54 ± 17) foram significativamente diferentes entre os grupos ($p < 0.0001$). Os valores dos intervalos entre as ondas III-V (grupo 1= 2.37 ± 0.1 ; grupo 2= 2.48 ± 0.2) foram significativamente menores no grupo 1 ($p = 0.002$), refletindo maior condutividade e mielinização das vias auditivas desses RNs com ferritina normal. A correlação entre os valores de ferritina e os intervalos entre as ondas III-V foi significativa (0.02), com valor de $r = -0.37$. Os valores de latência das demais ondas e seus intervalos não apresentaram diferença estatística significativa entre os 2 grupos. Conclusão: os dados obtidos neste estudo demonstraram correlação significativa entre os níveis adequados de ferritina no cordão umbilical e a normalidade da condutividade e da mielinização das vias auditivas em RNs, confirmando a importância da avaliação da gestante quanto à suplementação de ferro durante o cuidado pré-natal. Suporte financeiro: FAPESP.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

DETERMINANTES AMBIENTAIS DA ADIPOSIDADE EM POPULAÇÃO IDOSA URBANA: A INFLUÊNCIA DOS FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS E DO AMBIENTE ALIMENTAR

FOGAL, A. S.; PESSOA, M. C.; FILHO, E. I. F.; RIBEIRO, A. Q.

Universidade Federal de Viçosa, Viçosa – Minas Gerais
Universidade Federal de Minas Gerais – Belo Horizonte – Minas Gerais

Apresentador: Aline Siqueira Fogal

Modalidade: pôster

Características do ambiente no qual o indivíduo está inserido, como nível socioeconômico da vizinhança, disponibilidade e acesso para a aquisição de gêneros alimentícios, têm sido propostas como fatores determinantes da obesidade em idosos. Pretendeu-se, portanto, estimar a associação entre fatores ambientais e adiposidade em população idosa urbana. Realizou-se estudo seccional, em amostra aleatória simples de 621 idosos com 60 anos ou mais residentes no município de Viçosa (MG), em 2009. A coleta foi realizada através de entrevistas domiciliares aplicando-se questionário semiestruturado, com variáveis relativas a condições sociodemográficas e de saúde. No momento da entrevista, os domicílios foram georreferenciados com o uso do GPS (Global Positioning System). Para a presente análise, foram incluídos os 450 idosos residentes em endereços que se localizavam em setores urbanos e tiveram suas medidas de peso e altura aferidas. Todos os dados foram analisados por setor censitário. Para avaliar a adiposidade foi calculada a proporção dos idosos avaliados que possuíam o Índice de Massa Corporal classificado como excesso de peso ($\text{IMC} > 27 \text{ kg/m}^2$) e a proporção daqueles com perímetro da cintura (PC) classificado como muito alto ($\geq 88 \text{ cm}$ e $\geq 102 \text{ cm}$ para mulheres e homens, respectivamente). As variáveis do ambiente foram a taxa de analfabetismo, a proporção de indivíduos com renda per capita menor que um salário mínimo, o número médio de moradores por domicílio, a densidade de locais para atividade física (centros esportivos, praças, parques e canteiros habitáveis) e a densidade de estabelecimentos de venda de alimentos (classificados nas categorias saudáveis; não saudáveis e mistos). A associação da adiposidade com as variáveis relativas ao ambiente foi testada utilizando-se o modelo espacial de regressão multivariada global (OLS). O excesso de peso em idosos se associou negativamente com a taxa de anal-

fabetismo e positivamente com o número de moradores médio por domicílio por setor censitário (R^2 ajustado = 0,159). O PC muito alto foi associado negativamente à taxa de analfabetismo e à densidade de estabelecimentos de vendas de alimentos mistos e positivamente a densidade de estabelecimentos de vendas de alimentos não saudáveis e ao número médio de moradores no domicílio (R^2 ajustado = 0,188). Ambos os modelos apresentaram resíduos com distribuição normal e não espacialmente correlacionados. As relações foram estacionárias e não variaram em relação ao espaço na área de estudo. Conclui-se que o ambiente alimentar urbano e o estado socioeconômico da vizinhança podem influenciar a adiposidade em idosos, apesar do baixo poder de explicação do modelo. Os resultados evidenciados demonstram a importância de políticas públicas destinadas à adequação do espaço urbano para prevenção do excesso de peso e obesidade, em particular, em idosos.

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (protocolo nº 027/2008).

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

DETERMINANTES DO PADRÃO DE COMPRAS DE ALIMENTOS EM ADOLESCENTES DE JUIZ DE FORA-MG

Costa J., Carrara C., Netto M., Mendes AP, Silva RM, Mendes L.L. Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora - MG, Brasil. Jéssica Almeida Silva da Costa, Pôster.

Objetivo: Avaliar os determinantes do consumo alimentar e o padrão de compras de adolescentes do Município de Juiz de Fora – MG.

Metodologia: Inicialmente, foram selecionadas duas escolas do Município por conveniência, uma privada e uma pública. Optou-se por convidar os escolares de 12 a 14 anos devido a maior disponibilidade de carga horária no período escolar, e após o recolhimento dos termos de consentimento e assentimento assinados, iniciou-se a coleta de dados. Os adolescentes receberam um caderninho contendo questões relativas a hábitos alimentares, conhe-

cimento nutricional, prática de atividade física, imagem e satisfação corporal, que foram preenchidas pelos mesmos, e após o prazo de 3 dias, foram devolvidos. Também foram coletados dados antropométricos (peso, altura e circunferência da cintura), segundo as orientações da Organização Mundial de Saúde (WHO,2007) que foram analisados através do programa Who AntroPlus classificando o estado nutricional pelo índice de massa corporal para idade. Posteriormente, os participantes foram convidados a simular uma compra em um mini mercado, denominado Mercado Escola (ME), e os produtos adquiridos deveriam ser aqueles normalmente comprados por seus responsáveis. A estrutura do ME, apresentava prateleiras, réplicas de alimentos e embalagens de produtos alimentícios e foi montada no pátio das escolas. Após o momento das compras, os adolescentes foram dirigidos para uma conversa, de maneira individual, para realizar o registro de todos os produtos comprados, também foram anotados itens que não estavam no ME, mas que são rotineiramente adquiridos pela família. Posteriormente, eles receberam orientações baseadas nos conceitos adotados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (2015), possibilitando a troca de informações a respeito de escolhas saudáveis. Também foi entregue um folder auto explicativo sobre o tema, para que o conhecimento fosse disseminado no meio familiar. Após o momento da coleta, os dados foram tabulados e analisados. Foram procedidas verificações de consistência com intuito de assegurar a integridade do banco de dados e as análises foram processadas no software SPSS, versão 19.0, adotando significância estatística quando $p < 0,05$. Para análise do padrão de compras, inicialmente contabilizou-se o número de alimentos (in natura, processado e ultraprocessado) adquiridos por cada indivíduo. E através da análise de Kluster, os adolescentes foram agrupados de acordo com a semelhança do número de itens comprados, de maneira que cada indivíduo só pudesse pertencer a um determinado grupo. Para a classificação da imagem corporal, utilizou-se a ilustração de silhuetas de Tiggemann e Wilson-Barret, 1998, o indivíduo assinalou o número que representasse sua silhueta atual, e o número que representasse a silhueta desejada. Para a determinação de satisfação ou insatisfação, calculou-se a diferença entre as duas opções marcadas no questionário, e para aqueles, cuja diferença foi 0, receberam a classificação de satisfeitos e para os que a diferença foi diferente de 0, como insatisfeitos.

Resultados: Participaram da pesquisa 192 adolescentes, desses, 58,3% era do sexo feminino e 72,4% pertencen-

tes a rede particular, 32,3% apresentaram excesso de peso (sobrepeso ou obesidade). Mais da metade dos indivíduos (66,1%) estavam insatisfeitos com sua imagem corporal, desses, 45,2%, gostariam de ter uma silhueta menor do que a atual. Em relação aos hábitos alimentares dos participantes, encontrou-se que 24,1% e 41,7% dos adolescentes, consumiam diariamente refrigerantes ou sucos artificiais e guloseimas respectivamente. Em relação aos determinantes do consumo alimentar, não foram encontradas diferenças estatísticas entre a maioria das variáveis de hábitos alimentares quando comparadas ao sexo, estado nutricional e imagem corporal. Após a análise de Kluster para a determinação do padrão de compras, os adolescentes foram divididos em 4 grupos, e os pertencentes ao grupo 1, apresentaram em suas compras o maior número de alimentos in natura, porém, o número de produtos processados e ultraprocessados também foram os maiores quando comparados aos outros grupos. Característica semelhante é observada no grupo 4, que se destacou como o segundo grupo com o maior número alimentos processados e ultraprocessados. Já o grupo 3, apresentou característica completamente oposta aos grupos 1 e 4, com o menor número de itens de todos os alimentos. O grupo 2, apresentou o número de alimentos in natura próximo ao grupo 1, e se destacou, por apresentar um dos menores valores para os itens ultraprocessados e processados, podendo ser caracterizado como mais adequado entre os grupos. Não foram apontadas diferenças estatísticas através da comparação dos 4 grupos com as variáveis estado nutricional, imagem corporal e idade. Porém ao se comparar o padrão de compras dos adolescentes segundo o sexo, conclui-se que o grupo 3, apresenta predominância masculina, quando comparado com todos os outros grupos.

Conclusões: Observa-se elevada prevalência de sobrepeso e obesidade e hábitos alimentares inadequados entre os adolescentes, assim como a aquisição exacerbada de produtos alimentícios processados e ultraprocessados, fortalecendo a necessidade de ações de promoção da alimentação saudável, possibilitando a prevenção de doenças crônicas na vida adulta, menores gastos com a saúde pública e melhora na qualidade de vida.

Aspectos éticos: O Mercado Escola foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFJF sob o parecer nº 1.380.628.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE COLABORADORES DE UMA FACULDADE DA REDE PRIVADA DA CIDADE DE BELÉM-PA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

1SANTOS, T.O.C.G; 2MARTINS, J. F; 3SOUZA, A. O de; 3OLIVEIRA, D de A; 3SILVA, R. S. da; 4MORAES, P. M. de O; 4MENDONÇA, X.M.F.D.

1Nutricionista, mestranda do Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Saúde na Amazônia da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (FSCMPA); 2Acadêmica de Nutrição da Faculdade de Nutrição (UFPA); 3Nutricionista; 4Nutricionista, Docente do Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Saúde na Amazônia da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (FSCMPA).

Introdução: A educação alimentar e nutricional (EAN), campo de ação da segurança alimentar e nutricional e da promoção à saúde, tem sido considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos (BRASIL, 2012). Para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis, no âmbito individual e coletivo, o Ministério da Saúde lançou em 2014 o guia alimentar da população brasileira, que reconhece a EAN como um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a autonomia e o autocuidado, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2014).

Descrição da Experiência: Com o objetivo de difundir o conhecimento sobre alimentação, rotulagem nutricional e hábitos saudáveis entre os colaboradores de uma faculdade da rede privada da cidade de Belém-PA, no 1º semestre de 2017 foi realizada uma ação de educação alimentar e nutricional com a equipe de colaboradores do local. Participaram 26 colaboradores de ambos os sexos os quais receberam instrução pela equipe responsável pelo curso de graduação em Nutrição da referida Instituição. A ação foi subdividida em 02 (duas) etapas: sendo a 1ª constituída pela apresentação dos 10 passos para alimentação saudável segundo o guia alimentar para população brasileira e a

nova classificação dos alimentos. Dando prosseguimento à atividade educativa, realizou-se uma dinâmica de grupo com a utilização do aplicativo Kahoot!®, jogo eletrônico constituído por perguntas e respostas. Objetivando compartilhar conhecimento bem como desenvolver o senso crítico sobre a temática proposta, os participantes acessaram o jogo através da rede de computadores e responderam 5 perguntas sobre o tema objeto da ação, com a utilização de até 20 segundos para cada resposta. O participante que acertasse um maior número de perguntas em um menor espaço de tempo era o vencedor do jogo. Foram premiados os 3 participantes que obtiveram melhor pontuação no jogo. Na 2ª etapa da ação foram apresentadas informações sobre rotulagem nutricional de alimentos e escolhas alimentares saudáveis, entre outras orientações nutricionais.

Resultados Alcançados: Após a finalização do momento teórico e da dinâmica ocorreu a degustação de um lanche saudável, especialmente produzido para os participantes da ação. Todos os participantes mostraram interesse no tema e puderam ter suas dúvidas esclarecidas sobre os diversos produtos alimentícios consumidos no seu cotidiano.

Repercussões da experiência: Conclui-se que a ação despertou o interesse dos colaboradores da faculdade os quais se mostraram dispostos a fazer escolhas alimentares conscientes, adotar hábitos alimentares e estilo de vida mais saudáveis

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ATRAVÉS DA AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PRODUTOS NÃO CONVENCIONAIS

FREITAS, M.C.J1; SILVA, A.G da1; SIDOU, T.S.D.1; GAMA,C.R.1; SILVA, R. A da1; MOTHE, M.G.2 FRI-CKMANN, F.C.2; VIANA, L.M.2

1 Instituto de Nutrição Josué de Castro - Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Rio de Janeiro, Brasil.

2 Escola de Química - Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Rio de Janeiro, Brasil

Apresentadora do trabalho: Maria Cristina Jesus Freitas – Pôster

Objetivo: Incentivar atitudes e práticas alimentares saudáveis, a partir de ações de extensão de Educação Alimentar e Nutricionais (EAN) através da análise sensorial de novas formulações alimentícias.

Metodologia: Baseando-se nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, sobretudo sob a ótica de práticas saudáveis. A análise sensorial de novas formulações com ingredientes não convencionais, a saber: semente (abóbora, chia e linhaça); frutas (biomassa de banana verde e açaí), foi o instrumental metodológico com veículo de interação com os visitantes da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (SNCT) por linguagem não formal de trocas de saberes estabelecendo a importância da alimentação balanceada, rica em fibra alimentar, minerais e vitaminas à saúde, sobretudo, em benefício a flora intestinal e a valorização da biodiversidade no contexto nacional. Foram desenvolvidos material didático (folders-informativo das formulações) e três formulações, sendo primeiro : bolo com semente de chia, segundo, a paçoca com semente de abóbora e o terceiro geléia de açaí todas visando o enriquecimento de fibra alimentar à dieta. Para base das Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) os visitantes da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro realizaram o teste sensorial afetivo através da escala hedônica estruturada de 9 pontos (1- detestei, 4-Não gostei e nem desgostei e 9- gostei muitíssimo) para os atributos: aparência, textura, aroma , sabor e aspecto global, bem como a intenção de intenção de compra (compraria , talvez , não compraria) e o grau de satisfação da EAN durante os três dias de evento, aprovados pelo comitê de Ética número 127/07. Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e o teste de Tukey ao nível de 5%. Considerou-se como boa aceitação Índice de Aceitabilidade (IA) igual ou superiores a 70%.

Resultados: Todas as formulações obtiveram o Índice de Aceitabilidade acima de 79% em todos os atributos avaliados, com destaque do IA de 95% para paçoca de semente de abóbora. Considerando a intenção de compras os produtos foram assim representados paçoca (96%) > bolos (82%) > geléia (55%). O grau de satisfação da ENA foi surpreendente com 83% gostaram de moderadamente a muitíssimo.

Conclusão: As ações de extensão de Educação Alimentar Nutricional (EAN) com os visitantes da SNCT-UFRJ, em

atividades crítica educativa a partir da degustação de formulação privilegiaram o diálogo interativo incentivando atitudes e práticas positivas e saudáveis em alimentação.

Palavras-chave: Ações de extensão, EAN e fibra alimentar.

Projeto “Ações em Saúde” - Financiamento PROFAEX -UFRJ

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida – CONGRESSO GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO

ELABORAÇÃO DE GELEIADA DE AÇAÍ (*Euterpe oleracea Martius*)

FREITAS, M.C.J.1; AROUCHE, K.C.2; ROSA, G.1

1 Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) - Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Rio de Janeiro, Brasil.

2 Curso de Especialização em Nutrição Clínica (CENC) - INJC, UFRJ, Rio de Janeiro, Brasil

Apresentadora do trabalho: Maria Cristina Jesus Freitas – Pôster

O açaí apresenta predominantemente antioxidantes, antocianinas, proantocianidina e outros flavonóides. Este estudo teve por objetivo desenvolver gelejada de polpa de açaí enriquecida com farinha de linhaça e semente de chia, resultando num produto, para o tratamento e prevenção dos fatores de risco para doença cardiovascular. Foram elaboradas duas formulações de gelejada à base de açaí e banana prata em estágio de maturação 7, denominadas versões diet e light. Considerou-se gelejada diet a substituição do açúcar demerara pela polpa de banana no estágio 7, o qual consiste do pericarpo do fruto (casca) amarela extremamente pintada, endocarpo carnosos amarelo e mole com suturas do mesocarpo pouco demarcada e a versão light com açúcar demerara e redução calórica em relação ao produto tradicional comercializado. O processo de fabricação foi manual em painéis antiaderente seguindo o procedimento: as bananas foram descascadas, cortadas postas em panela antiaderente com 20% de água filtrada, em fogo baixo, mexendo por 17 minutos até formar uma massa consistente e homogênea, em seguida foi acrescentada a polpa de açaí e misturado por 5 minutos. A mistura, foi adicionada a farinha de linhaça e a semente

de chia, mexendo até alcançar o ponto de gelejada. Na gelejada versão light foi adicionada polpa de açaí, farinha de linhaça, semente chia e açúcar demerara homogeneizados em panela antiaderente em fogo brando, deixando ferver por 6 minutos até atingir o ponto de uma gelejada. As massas das gelejadas foram envasadas a quente em vidro com capacidade para 150 g, previamente esterilizados a 121°C/15 minutos e fechados com tampa de metal, imediatamente resfriados por água fria por 15 minutos e estocados à temperatura de refrigeração (7°C). Foram avaliadas as características física (rendimento final e fator térmico), físico-química (acidez titulável, pH e açúcares redutores e sólidos solúveis-Brix), química (umidade, minerais, proteínas, lipídios, fibra alimentar, AR e carboidratos) e sensorial por teste afetivo e intenção de compra das gelejadas de açaí e banana prata aprovado pelo comitê de ética número 127/07. Os dados obtidos foram analisados estatisticamente por Análise de Variância e o teste Tukey ao nível de 5% de significância, para comparação entre as médias. Os resultados obtidos demonstraram rendimentos satisfatórios sendo de 81,83 e 62,93% para as versões diet e light, respectivamente; fator térmico (0,82 e 0,63), oBrix (16 e 24), acidez titulável (0,64, 0,13 v/p%), acidez em ácido cítrico (0,38 e 0,07 %), pH (4,85 e 5,00), açúcar redutor em glicose (5,00 e 2,00 g%), fibra alimentar insolúvel (2,20 e 4,12 g%), fibra alimentar solúvel (0,82 e 0,49g%), minerais (0,62 e 0,83 g%), umidade (8,24 e 64,53 g%), proteínas (1,53 e 1,91 g%), lipídios (2,89 e 4,00 g%) e carboidratos (83,70 e 24,12g%). Os produtos obtiveram índice de aceitação (IA) e intenção de compra superior a 70%. Considerando-se os resultados e comparando-os com a literatura consultada, conclui-se que as gelejadas de polpa de açaí, enriquecidas com farinha de linhaça e semente de chia são fontes de fibra alimentar (solúveis e insolúveis), com poder antioxidante em eventos cardiovasculares com boa aceitação e possibilidade de comercialização.

Palavras-chave: gelejada, açaí, linhaça, chia

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida – Food Service/ Gastronomia

ENTRE DADOS, ESTIMATIVAS E RATEIOS: QUAL O CUSTO-REFEIÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPI-

TALAR?

CALAZANS, D.; MOURA, L.; PEREIRA, L.; SILVA, J; AMORIM, N.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Santa Cruz - RN, Brasil.

Autor apresentador: PEREIRA, L.

Tipo de apresentação: Pôster

O presente trabalho objetiva identificar os custos diretos e indiretos para a produção de refeições de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar e apresentar o seu custo-refeição. Os dados foram coletados diretamente na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), que produz refeições para pacientes e acompanhantes, residentes e plantonistas de um Hospital Universitário e para estudantes universitários em vulnerabilidade social. Para a composição do custo-refeição da UAN, de acordo com os gastos do local, foram estabelecidos os custos diretos e indiretos, de acordo com Vieira e Japur (2012), sendo classificados como custos diretos os custos com mão de obra, gêneros alimentícios, material de limpeza e descartáveis; já os custos indiretos foram os custos com gás, energia, água, manutenção de equipamentos, material de escritório, controle de pragas, setor administrativo, uniformes e EPIs. Para a obtenção dessas informações, foram consultados os últimos pregões eletrônicos da UAN e os dados do sistema de registro de material e patrimônio da UAN, onde estão os preços pagos pela aquisição de produtos e a quantidade adquirida por período determinado, contas pagas a serviços estatais, como água e energia e notas de pagamento/empenho de fornecedores de serviços e produtos. Para obtenção dos custos com gêneros alimentícios, foi calculado a partir das fichas técnicas de preparação de um cardápio semanal da UAN, o quantitativo de alimentos e assim identificado o custo de cada gênero utilizado. O custo com mão-de-obra foi dividido em direto e indireto e calculado a partir dos salários pagos, impostos e benefícios decorrentes. O custo indireto com energia foi obtido a partir da estimativa do consumo em kwh disponível nas fichas técnicas dos equipamentos utilizados pela UAN, considerando seu tempo de funcionamento, comparando com a estimativa por rateio proposta por Vaz (2003). O custo com água foi estimado de acordo com a ABNT (2009). Os principais custos estão apresentados a seguir. Os custos diretos representaram 90% e os custos indiretos 10% da composição do custo-refeição identificado de R\$ 12,11. Com relação aos custos diretos,

os gêneros alimentícios apresentaram a maior contribuição, representando 62%, seguido pelos custos com mão de obra, o qual representou 35% dos custos diretos. A literatura da área recomenda um percentual máximo de 48 a 50% para gêneros alimentícios e descartáveis, porém alguns trabalhos apontam índices de contribuição maior na mão-de obra (cerca de 60%), coincidindo com os valores encontrados. Tratando-se dos custos indiretos, aquele que teve o maior percentual de contribuição foi o custo com o pessoal administrativo (45%), ou seja, pagamento de profissionais especializados, como administradores, nutricionistas e técnicos, seguido pelo custo com água (14%) e energia (12%). De maneira geral, em relação ao custo-refeição, o custo com gêneros alimentícios e mão-de-obra direta foram aqueles que apresentaram maior contribuição, 52% e 30% respectivamente, enquanto que os custos com gás e manutenção de equipamentos foram aqueles que apresentaram o menor percentual de contribuição, sendo 1% para ambos os custos. A partir da identificação dos custos diretos e indiretos, observou-se que a maior parcela da composição do custo-refeição foi o custo com gêneros alimentícios e mão-de-obra, sendo essa uma realidade comum na maioria das UANs. No caso em tela, o fato de a UAN pertencer a uma instituição pública essa característica encontrada pode ser explicada, entretanto não se pode descartar a importância dos custos indiretos, que embora representem apenas 10% do custo-refeição, são imprescindíveis para o funcionamento e o bom planejamento de um restaurante, além de efetividade no gasto do recurso público.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida – Nutrição e Saúde Pública

ESTADO NUTRICIONAL DE LACTENTES E INTRODUÇÃO PRECOCE DE ALIMENTOS

Autores: Mendes A. C. L ; Mendes A. N. L. Unidade Básica de Saúde, Centro, Santa Cruz, Rio Grande do Norte. Brasil.

Autor apresentador: Amanda de Conceição Leão Mendes
Categoria: pôster

Objetivo: Verificar o estado nutricional, tempo de Aleitamento Materno Exclusivo (AME) e introdução precoce de alimentos em lactentes de 6 a 24 meses de idade atendidos

em uma Unidade Básica de Saúde.

Metodologia: Estudo transversal com 22 lactentes de 6 a 24 meses. A coleta de dados foi realizada em uma Unidade Básica de Saúde na cidade de Santa Cruz, onde a média de atendimento mensal na consulta de Crescimento e Desenvolvimento (CD) era de 40 lactentes. O período de coleta compreendeu o mês de dezembro de 2012. Inicialmente as mães responderam a um questionário semiestruturado com perguntas referentes ao aleitamento materno, introdução e consumo alimentar e posteriormente o lactente foi submetido à avaliação antropométrica, com aferição de peso, comprimento e perímetro cefálico. O peso e o comprimento dos lactentes foram avaliados segundo a relação Peso/idade (P/I), Comprimento/idade (C/I), Peso/Comprimento (P/C) e Índice de Massa Corpórea /Idade (IMC/I) e analisados segundo a classificação de escore Z da OMS por meio do programa ANTRHO (2007). Os dados foram analisados utilizando-se o programa estatístico Epi Info versão 3.5.27. As análises estatísticas foram realizadas por meio do teste Qui-quadrado considerando-se o nível de significância estatística de $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (processo nº 59134/2012 e 201.409/2013).

Resultados: O sexo masculino mostrou-se mais frequente com 59% (n: 13). A média de idade encontrada foi de 13,8 meses (DP \pm 5,1 meses), 22,73% dos lactentes apresentaram excesso de peso, o tempo médio de (AME) foi de 123,2 dias (DP \pm 68,9 dias), 63,63% por tempo inferior a 6 meses. Os alimentos mais frequentes introduzidos antes dos seis meses foram respectivamente, suco de frutas (27,3%), açúcar (21%), fruta (13,63%), arroz ou macarrão (9%), carne ou frango ou ovo (5,3%) verduras e legumes (5%) e feijão (4,8%).

Conclusão: A prática do AME até os seis meses apresenta-se baixa, o crescente aumento da introdução precoce de alimentos mostra-se preocupante, sendo fundamental a criação de estratégias de incentivo e apoio a amamentação, assim como orientações sobre alimentação complementar como forma de prevenção de excesso de peso nessa faixa etária.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida – Nutrição Esportiva

ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR SOBRE NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA COM CRIANÇAS DE UM COLÉGIO PARTICULAR DO MUNICÍPIO DE SÃO CAETANO DO SUL

Valverde B, Campos L, Pereira T, Viebig R..
Desenvolvido em Colégio Particular de São Caetano do Sul – SP, Brasil.
Nome da autora que apresentará: Beatriz M Valverde
Pôster

RESUMO

O objetivo do trabalho foi implementar uma estratégia de conscientização alimentar para aumentar a autonomia das escolhas alimentares de crianças e adolescentes praticantes de atividade física em uma escola particular do município de São Caetano do Sul, SP. Tratou-se de um estudo intervencional realizado no período de 31 de setembro a 03 de Outubro de 2016 com 134 estudantes, entre 3 e 11 anos, de ambos gêneros. Foram respeitados todos os aspectos éticos conforme a Resolução nº196/06, sendo a pesquisa totalmente apoiada pelos responsáveis dos escolares devido a mesma fazer parte do plano didático e de aprendizado da instituição de ensino. A pesquisa fez parte do “Projeto de Nutrição” já existente na instituição de ensino há nove anos. Realizou-se uma degustação de suco natural composto de: manga, beterraba, gengibre e água, sendo posteriormente ministrada uma aula com a temática alimentação e atividade física que abordou a composição das refeições pré e pós treino, além dos benefícios dos ingredientes do suco. Em seguida, houve a preparação da “barrinha de cereais do bem”, composta de: banana, farinha de aveia, granola, mel e castanha do Pará. Ao final foi aplicado um questionário a respeito da aceitação das receitas. Os resultados foram positivos, não houve recusa. No entanto, a barrinha de cereais obteve maior aceitação em relação ao suco, podendo ser destacado como causa o gosto mais adocicado dos ingredientes que compunham a barrinha. Grande parte dos participantes consideraram ambas as receitas de fácil preparo, porém alguns não fariam o suco novamente em suas residências. A “Estratégia de Conscientização Alimentar” implementada pôde ser considerada uma ferramenta benéfica e positiva na questão de proporcionar maior conhecimento para os estudantes a respeito da alimentação antes e após a prática de atividade física, o que foi relevante já que a própria ins-

tituição de ensino promove e une atividades de educação com prática de atividades físicas. Alguns estudos comparativos consideraram positivas as intervenções em escolas, devido melhor rendimento. Visto isso, é importante o incentivo e inclusão de estratégias de educação alimentar com foco em atividade física, devido à importância e benefícios na saúde que podem ser alcançados e proporcionados aqueles que as recebem, priorizando a questão da importância da alimentação saudável e seus efeitos antes, durante e após a prática de exercícios físicos, e até mesmo competições esportivas. Conclui-se que a estratégia teve resultados favoráveis e trouxe mais autonomia aos participantes em relação ao tema.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Área: Nutrição e Saúde Pública

FATORES AMBIENTAIS E INCAPACIDADE FUNCIONAL EM IDOSOS DE ÁREA URBANA

FOGAL, A. S.; PESSOA, M. C.; FILHO, E. I. F.; RIBEIRO, A. Q.

Universidade Federal de Viçosa, Viçosa – Minas Gerais
Universidade Federal de Minas Gerais – Belo Horizonte - Minas Gerais

Apresentador: Aline Siqueira Fogal

Modalidade: pôster

A incapacidade funcional é uma condição de expressiva prevalência na população idosa, sendo definida pela dificuldade do indivíduo em executar tarefas cotidianas necessárias para uma vida independente na comunidade. Fatores individuais têm sido apontados como responsáveis pelo processo de incapacidade funcional e pouco se conhece em relação aos fatores ambientais envolvidos. O objetivo do estudo foi estimar a associação entre fatores ambientais e a incapacidade funcional em população idosa urbana. Realizou-se estudo seccional, em amostra aleatória simples de 621 idosos com 60 anos ou mais residentes no município de Viçosa (MG), em 2009. A coleta foi realizada através de entrevistas domiciliares aplicando-se questionário semiestruturado, com variáveis relativas a condições sociodemográficas e de saúde. No momento da entrevista, os domicílios foram georreferenciados com o uso do GPS (Global Positioning System). Para o presente trabalho, foram incluídos os 499 idosos

residentes em setores censitários urbanos e que tiveram sua capacidade funcional avaliada. Todos os dados foram analisados por setor censitário. Foram considerados idosos com incapacidade funcional aqueles que relataram alguma dificuldade na realização de seis ou mais atividades de uma escala de catorze, ou dificuldade total para realizar pelo menos três atividades da escala de Katz et al. (1963) e Lawton e Brody (1969). As variáveis do ambiente foram a taxa de analfabetismo, a proporção de indivíduos com renda per capita menor que um salário mínimo, densidade residencial, de locais para a prática de atividade física (sendo consideradas academias, clubes, centros esportivos, praças, parques e canteiros habitáveis) e de estabelecimentos comerciais, conectividade de ruas e a variância da declividade do terreno. A associação da incapacidade funcional com as variáveis relativas ao ambiente foi testada utilizando-se a regressão multivariada global (OLS) e regressão geograficamente ponderada (GWR). A incapacidade funcional em idosos se associou positivamente com a proporção de renda per capita inferior a um salário mínimo e negativamente com a variância da declividade do terreno e com a densidade de estabelecimentos comerciais (R^2 ajustado= 0,269). O modelo apresentou resíduos com distribuição normal. As relações não foram estacionárias, variando em relação ao espaço na área de estudo e justificando a utilização da GWR. O modelo obteve R^2 ajustado de 0,322, sendo maior em relação ao obtido com a OLS. Conclui-se que variáveis ambientais relacionadas ao estado socioeconômico e ao desenho arquitetônico da vizinhança podem influenciar a incapacidade funcional de idosos e que essa relação varia no espaço geográfico. A incapacidade compromete a qualidade de vida e aumenta a demanda pelos serviços médicos, hospitalares e de saúde e está altamente relacionada com a maior mortalidade em idosos. Nesse contexto, ressalta-se a importância da adoção de políticas públicas diferenciadas. Estas devem considerar o ambiente em que vivem os idosos e ser capazes de proporcionar aos indivíduos um envelhecimento ativo e saudável com a capacidade funcional preservada.

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (protocolo nº 027/2008).

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

FATORES CONDICIONANTES PARA A PRESENÇA DA MASTITE BOVINA

BOMFIM, K.; ALMEIDA, T.; COSTA, H. OLIVEIRA R.; ANDRADE, R. Faculdade Anísio Teixeira, Feira de Santana-BA Brasil. Robinson Moresca de Andrade. Pôster.

A mastite bovina é a inflamação das glândulas mamárias, podendo ser classificada como clínica ou subclínica. Essa condição pode ser decorrente de fatores do manejo do rebanho. O presente estudo teve como objetivo verificar os condicionantes do manejo das vacas leiteiras em uma fazenda do interior da Bahia, bem como foi realizada a observação dos manipuladores durante o manejo dos animais e na sala de ordenha. O material biológico coletado da ordenhadeira, dos tetos das vacas e da grama onde as vacas permanecem em período de descanso, foi conduzido ao laboratório para análise, com utilização de meios de cultura específicos para alguns microrganismos. Durante a observação foram identificadas inadequações no manejo dos animais, higienização da sala de ordenha e instalações. Através da observação foi verificado a presença de vários fatores considerados condicionantes para a mastite bovina, como o manejo de ordenha, higiene do ordenhador, do ambiente e dos equipamentos. Após as análises laboratoriais, foram encontrados microrganismos capazes de promover a mastite bovina, sendo analisadas em teteiras com um número de UFC/cm² que apresentaram superiores aos padrões de qualidade para superfícies que entram em contato com o alimento (leite), podendo alterar a qualidade microbiológica do produto final, tornando impróprio para o consumo humano. A área de descanso dos animais também apresentou carga microbiana compatível aos causadores da mastite bovina. Torna-se imprescindível que haja uma assistência técnica produtores de leite para que estes conheçam e sejam treinados as Boas Práticas de Agropecuária, assim evitando o aparecimento da mastite bovina e reduzir as perdas dos produtos, assegurando uma melhor qualidade do leite.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

FLAN DE UMBU: UMA ALTERNATIVA PARA AS RESTRIÇÕES À LACTOSE

Carmo, M; Júnior, W, Melo M²; Sales R¹, Sena, W; Silva, G; Souza, J;
Senac Recife – Brasil
Forma de apresentação: Pôster
Apresentador responsável: Sales R

Atualmente muito se tem ouvido falar nas alergias e intolerâncias alimentares, desde o glúten entre outros. A lactose, conhecida como o açúcar do leite, um dissacarídeo hidrolisado pela enzima intestinal lactase, que libera seus componentes para a absorção na corrente sanguínea, vem sendo grande objeto de estudos principalmente a partir da inquietação que concerne às alergias e intolerâncias alimentares. Neste trabalho, optou-se como material de pesquisa o flan de umbu, harmonizado com calda de açaí, utilizando-se o leite de castanha em substituição ao leite animal, valorizando desta forma as frutas nativas de nosso país. O objetivo foi desenvolver um flan com extrato (leite) vegetal a partir de um fruto brasileiro. Após o preparo de amostras contendo os extratos, soja, castanha e coco, foram comparados os resultados obtidos e a partir de cada amostra realizadas análises acerca das características organolépticas dos mesmos. O melhor resultado de aceitação (degustação) foi alcançado em relação à troca do leite convencional por leite de castanha do Pará, cujo o gosto do umbu não foi alterado, mantendo o sabor original da fruta na preparação. Desta forma conclui-se, que o estudo sobre a lactose vem ganhando vasta pesquisa sobre os males causados nas pessoas que não podem ingerir a lactose, assim as preparações gastronômicas apresentam alternativas e ampliam os conhecimentos, bem como novas possibilidades nas receitas, contribuindo em uma alimentação saudável e prazerosa sem que a lactose faça parte dessas para não prejudicar a saúde das pessoas.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

IDOSOS: DETECÇÃO DO GOSTO DOCE E COGNIÇÃO

Elman Grinberg I, Gazelato de Mello Franco F, Diniz Nagem Janot de Matos L
Hospital Israelita Albert Einstein, São Paulo, Brasil
Autor que irá apresentar: Ilana Elman Grinberg

Poster

Objetivo: identificar os limiares de detecção do gosto doce em uma população de idosos e relacionar com a cognição. **Metodologia:** Foi aplicado teste de sensibilidade de Threshold para determinar o limiar dos gostos, utilizando 6 concentrações crescentes de água deionizada e sacarose para o gosto doce de 0,500 a 16,00 g/L. Foi aplicado teste de Mini Mental para avaliação da cognição, com ponto de corte maior ou igual a 24 (não participaram os idosos que apresentaram Mini Mental abaixo de 24). A classificação foi feita a partir da metodologia que relaciona os anos de estudo do idoso, em comparação com a pontuação final do teste (Brucki et al 2003). O teste de Mann-Whitney foi utilizado para relacionar a sensibilidade ao gosto doce (gramas por litros) em relação a classificação da cognição do idoso (normal ou alterado). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Israelita Albert Einstein e Plataforma Brasil. **Resultados:** Foram avaliados 182 idosos. A idade variou entre 60 e 97 anos, com média de 76,3 anos (DP = 8,76 anos). Foram agrupados em dois grupos, com idade de corte de 75 anos. Dentre a população estudada, 61,5% eram do sexo feminino. O escore total do Mini Mental variou entre 24 e 30 pontos, com média de 27,7 (DP = 1,68) e todos os idosos foram classificados como aptos a participar da pesquisa. Os resultados dos limiares de detecção do gosto doce foram mensurados pela média aritmética das médias geométricas de duas aplicações do teste de sensibilidade. Os limiares variaram entre 0,50 e 16,00 g/L com mediana de 1,06 g/L (DP = 3,30). Em relação aos resultados da aplicação do Mini Mental, 96 idosos (52,7%) apresentaram resultado normal e 86 idosos (47,3%) alterado. Em relação à cognição e a sensibilidade ao gosto doce, dentre os classificados sem alteração, a mediana de sacarose para a detecção do gosto doce foi de 0,710 g/L, sendo o mínimo necessário para a identificação do gosto 0,50 g/L e máxima 13,66 g/L (DP = 2,704). Já entre os idosos que apresentaram alteração de cognição, a mediana foi de 1,41 g/L de sacarose, com mínimo de 0,50 e máximo de 16,0 g/L (DP=3,80). De acordo com os resultados da aplicação do teste de Mann-Whitney, houve diferença estatística em relação à detecção do gosto do doce e a cognição ($p = 0,014$). **Conclusões:** observou-se que os idosos sem alteração no teste de cognição mostraram-se mais sensíveis ao gosto doce, necessitando de menor quantidade de soluto para identificar o limiar. Este pode ser um indicativo de preservação da sensibilidade ao gosto doce, de acordo com o

nível de cognição. O conhecimento dos limiares aos gostos básicos podem fornecer informações importantes em relação ao paladar dos idosos, assim como suas alterações, visando contribuir para a melhoria da qualidade do consumo alimentar.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública**INFLUÊNCIA DA ESTATURA NA RESILIÊNCIA E AUTOESTIMA DE ADOLESCENTES DE 6º AO 9º ANO**

Del Vale G. F., Golçalves G. A., Zillig Y. S., Beu A. T., Silva M. J, Carrijo G. R., Germano C. M. R. Departamento de Medicina, Universidade Federal de São Carlos. São Carlos (SP), Brasil.

Introdução: Culturalmente a estatura é relacionada com boa nutrição e status social, além de ser considerada uma variável que contribui para o sucesso profissional e satisfação pessoal. Os tratamentos com foco em um aumento da estatura final têm sido cada vez mais procurados e, em média, projetam um aumento de 5 cm na estatura final.

Objetivo: o presente estudo teve como objetivo avaliar adolescentes do 6º ao 9º ano do ensino fundamental para determinar o quanto a estatura influi na sua autoestima e resiliência.

Metodologia: trata-se de um estudo quantitativo, transversal, que foi desenvolvido na cidade de São Carlos (SP) em amostra de conveniência. A população estudada consistiu dos alunos matriculados em escolas públicas, do 6º ao 9º ano. O projeto de pesquisa foi aprovado CEP institucional (número do parecer: 1.218.390). Os alunos tiveram sua altura aferida utilizando estadiômetro portátil e classificados com base na idade auto-referida utilizando a tabela da OMS. A população estudada foi classificada em quatro grupos conforme os resultados do escore-z: $-2 < z < -1$ (A), $-1 < z < 0$ (B), $0 < z < 1$ (C) e $1 < z < 2$ (D), que tem entre si uma diferença média de 5 cm. Foram aplicados dois questionários como instrumentos para coleta de dados: Escala de Autoestima de Rosenberg e Escala de Resiliência. Os resultados foram apresentados como média \pm desvio padrão e o nível de significância adotado foi de 5%.

A significância estatística das diferenças foi determinada por análise de variância (Kruskall-Wallis), com pós-teste de Dunn. A correlação entre as variáveis foi avaliada pelo teste de Spearman.

Resultados: foram avaliadas 537 crianças sendo 305 (56,8%) do sexo feminino e 232 (43,2%) do sexo masculino. As médias±DP da autoestima e resiliência das meninas de 10 a 14 anos dos grupos A, B, C e D foram respectivamente: 27.60±5.542 e 129.1±17.94; 28.89±5.320 e 128.6±18.80; 27.76±5.172 e 124.9±22.39; 27.89±5.672 e 128.0±20.45. As médias±DP da autoestima e resiliência dos meninos de 10 a 14 anos dos grupos A, B, C e D foi respectivamente: 30.5±4.229 e 132.1±16.60; 29.4±4.194 e 126.1±16.60; 29.87±5.330 e 122.6±24.37; 30.19±4.01 e 128.1±21.15. Não houve diferença significativa nos valores de resiliência e autoestima no grupo de meninas e meninos classificados pelo escore de estatura. Os mesmos resultados foram obtidos quando os indivíduos foram analisados por faixa etária. Não foi encontrada correlação significativa entre a estatura e os escores de autoestima e resiliência.

Conclusão: Os resultados mostram que nessa faixa etária não há relação entre a autoestima e resiliência de indivíduos, independente do escore de estatura. Esses dados sugerem que a estatura não é um fator determinante para a autoestima e resiliência desses adolescentes. Financiamento: FAPESP.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição Esportiva / Nutrição Clínica

INFLUÊNCIA DAS TÉCNICAS DE CULTIVO NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA ROMÃ

CARMO1, M. C. L.; ALCANTARA2, B. K.; ALENCAR3, S. M.; BEZERRA4, R. M. N.

1 Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP, Departamento de Alimentos e Nutrição, Campus Barão Geraldo, Campinas, SP, Brasil, E-mail: monica-nut@hotmail.com. Autor para correspondência.

2 Laboratório de Genética Molecular de Plantas, Universidade de São Paulo (USP), Piracicaba, SP, Brasil.

3 Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição,

Universidade de São Paulo (USP), Av. Pádua Dias, Piracicaba, SP, Brasil.

4 Laboratório de Alimentos Funcionais, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campus FCA, Limeira, SP, Brasil.

Pôster

Resumo

O objetivo deste estudo foi avaliar e comparar por diferentes metodologias a capacidade antioxidante de romãs (*Punica granatum*) cultivadas em dois diferentes sistemas de agrícolas: orgânico e convencional. O extrato etanólico da polpa de romã foi obtido por método sequencial. Os fenólicos totais foram determinados pelo método de Folin Ciocateau e a atividade antioxidante in vitro foi determinada através de dois métodos: espectrofotometria, através da descoloração do radical ABTS+ (2,2-azinobis-[3-etil-benzotiazolin-6-ácido sulfônico]) com persulfato de potássio, e oxigen radical absorbance capacity. No cultivo das frutas do tipo convencional foram utilizados adubos, fertilizantes, pesticidas e aceleradores de amadurecimento, já as frutas orgânicas foram cultivadas sem o uso de herbicidas e inseticidas e aditivos minerais de indução de crescimento. A romã teve sua capacidade antioxidante determinada e os tipos de cultivo foram comparados entre si. Constatou-se que as frutas do cultivo orgânico apresentaram os mais altos teores de compostos redutores e atividade antioxidante equivalente ao Trolox quando comparadas à frutas de cultivo convencional. O sistema de cultivo orgânico contribuiu para uma mais efetiva atividade antioxidante da romã. O tipo de técnica agrícola foi capaz de interferir no conteúdo de compostos antioxidantes da fruta.

Palavras-chave: *Punica granatum*, Alimentos Orgânicos, Compostos Fenólicos.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

INTERVENÇÃO EM SAÚDE: EFEITO DO CONSUMO DE SARDINHA EM INDIVÍDUOS COM SOBREPESO OU OBESIDADE

BENTO, A. C. Z.; MELO, S. S.; LEMOS, A. D.; LEÃO, M. C. Universidade do Vale do Itajaí – Itajaí, Brasil

Autor Apresentador: Ana Carolina Zedral Bento – Pôster.

Objetivo: Avaliar o efeito do consumo da sardinha como fonte de ômega-3 no perfil lipídico e marcadores inflamatórios em indivíduos com sobrepeso ou obesidade.

Métodos: Trata-se de um estudo de intervenção nutricional. Adotou-se amostragem por conveniência, composta por 36 indivíduos, com diagnóstico nutricional de sobrepeso ou obesidade; subdivididos em dois grupos: Grupo Sardinha (n=20) consumiam refeições à base de sardinha, duas vezes na semana no refeitório de uma empresa de pescados; e Grupo Controle (n=16) não consumiam refeições à base de sardinha ou outras fontes de ômega-3, sendo certificado por meio de entrevista (não apreciar o consumo de peixes, não utilizar suplementos contendo ômega 3) e acompanhamento das refeições. No início e ao final dos 60 dias de estudo foram coletados dados antropométricos, dietéticos e bioquímicos.

Resultados: Observou-se associação ($p=0,05$) entre o estado nutricional e o consumo de sardinha. O Grupo Sardinha consumiu 47,47% a mais de ômega-3 comparado ao Grupo Controle ($p=0,0052$). O Grupo Sardinha demonstrou menor consumo médio de legumes e verduras (4,09x5,94 porções); maior de frutas (0,97x0,13 porção); apresentou maiores concentrações sanguíneas para distribuição das células vermelhas ($p=0,04$) e tendência em exibir maiores valores médios para a variável HDL-colesterol (18,28%); e menores de proteína C Reativa (52,30%) e concentração de hemoglobina corpuscular média (2,30%) em comparação ao Grupo Controle.

Conclusão: O consumo da sardinha por indivíduos com sobrepeso ou obesidade resultou em menores valores sanguíneos de marcadores inflamatórios. Sugere-se a utilização desta estratégia de saúde com o objetivo de estimular um estilo de vida mais saudável.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição Esportiva / Nutrição Clínica

NÍVEL DE CONHECIMENTO E HÁBITOS DE RECURSOS ERGOGÊNICOS DE JUDOCAS

CARMO1, M. C. L.; OLIVEIRA2, R. A. R.; MARINS3, J. C. B.
1 Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, Uni-

versidade Estadual de Campinas - UNICAMP, Departamento de Alimentos e Nutrição, Campus Barão Geraldo, Campinas, SP, Brasil, E-mail: monica-nut@hotmail.com. Autor para correspondência.

2,3 Universidade Federal de Viçosa, Laboratório de Performance Humana, Avenida Peter Henry Rolfs, s/n, 36570-Viçosa, MG, Brasil.

Pôster

Resumo

Introdução: O consumo de recursos ergogênicos tem se mostrado cada vez maiores por atletas que visam uma melhora no rendimento. **Objetivo:** Avaliar o nível de conhecimento e hábitos de consumo de recursos ergogênicos (RE) em judocas. **Metodologia:** Participaram do estudo 144 atletas, pertencentes à diferentes clubes de lutas, com 18 + 4,61 anos e 60 + 14 meses de treinamento. Foi aplicado um questionário para obtenção de dados sobre conhecimento e consumo de RE pelos atletas. **Resultados:** 80% dos atletas já obtiveram informações sobre RE, porém a maioria destas informações provém de fontes não fidedignas. Aproximadamente 13 % dos judocas tiveram orientação por um profissional de nutrição, as demais foram obtidas por fontes alternativas. Três suplementos foram citados como mais conhecidos: albumina (34,03%), whey protein (27,78%), maltodextrina (27,78%), sendo que 80% da amostra fazem uso de tais produtos de forma esporádica. Quanto ao uso de anabolizantes uma grande porcentagem (80%) fez, ou conhece quem tenha feito uso. **Conclusão:** Os atletas apresentam informações insuficientes e certos hábitos inadequados de RE, o que propicia um menor rendimento nos treinamentos e competições.

Palavras-chave: Nutrição, Suplementos Alimentares, Doping.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

O SAGRADO E O PROFANO: A CULINÁRIA CONTEMPORÂNEA NA TRAJETÓRIA DA FESTA DO MORRO DE PIRENÓPOLIS - GOIÁS

SILVA, N.
Universidade Estadual de Goiás – Campus Pirenópolis, Brasil.

Autor apresentador: Nathalia Medeiros Silva
Pôster

Resumo

Objetivo: Retratar a atual gastronomia da Festa do Morro, uma manifestação religiosa e cultural que ocorre em sistema de acampamento no Pico dos Pireneus, mediante uma pesquisa de campo no local da festa com o propósito de identificar os principais pratos que são preparados, sua forma de armazenamento, os equipamentos que são utilizados e a higiene do local para o preparo dos alimentos.

Metodologia: Nesta proposta, optou-se por trabalhar com a pesquisa qualitativa de natureza etnográfica, contemplando um conjunto de práticas que possibilitou uma base sólida na exploração do campo pesquisado. Os dados foram coletados mediante narrativas registradas durante a Festa do Morro e no Câmpus da UEG, a partir de questionário semi estruturado. Como instrumento de pesquisa utilizou-se o caderno de campo das visitas, os relatórios e textos que foram produzidos pela coordenadora do projeto e alunos dos cursos de gastronomia e hotelaria do Câmpus Pirenópolis, bem como as entrevistas realizadas com membros das comunidades, as imagens registradas e as anotações realizadas durante o período do projeto.

Resultados e Conclusões: De acordo com a festeira de 2017 e participantes da festa, em entrevista, o ambiente da festa possui uma infraestrutura rústica fazendo com que os participantes adotem técnicas retrógradas referente à preparação, higienização e armazenamento dos alimentos. Para os dias de festa, são elaborados cardápios pequenos com comidas caipiras e comidas de folia, visando o não desperdício dos alimentos. Utilizam-se energia solar, utensílios descartáveis para minimizar o consumo de água. Cada grupo é responsável pelo preparo de seu alimento, não havendo uma interação social gastronômica geral entre todos. A Festa do Morro se insere em um acontecimento que reúne grupos com diversos propósitos, correlacionando à religiosidade com a gastronomia, turismo cultural e rural, hotelaria, meio ambiente e diversão.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição Clínica.

ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PARA PACIENTE PERTENCENTE AO PROGRAMA DE

ANTICOAGULAÇÃO (PACO)

TAKEDA,B; DEGÁSPARE,M. Hospital Pitangueiras, Jundiá- Brasil

APRESENTADORA BEATRIZ TAKEDA- TEMA LIVRE

Objetivo: Orientar o paciente anticoagulado com cumarínico, sob os aspectos nutricionais colaborando para que o valor do RNI mantenha-se na faixa terapêutica, evitando assim eventos trombóticos ou hemorrágicos.

Métodos: Para o paciente participar do programa de anticoagulação, ele deve ter critério de elegibilidade ser usuário do anticoagulante cumarínico. A partir disso ele é encaminhado a realizar uma primeira coleta do RNI e uma consulta com a médica responsável pelo programa para traçar um plano terapêutico. Após a consulta, o paciente participa de uma palestra multiprofissional, representada por enfermeiro, nutricionista e farmacêutica, onde cada profissional traça um protejo terapêutico.

Resultados: Na palestra com a nutricionista são abordados sobre quais alimentos devem ser limitados, por serem fontes de vitamina K:

Conclusões: O monitoramento da anticoagulação é realizado através do tempo de protrombina (TP), sendo o resultado expresso pelo RNI (relação normatizada internacional). A melhor frequência de monitoramento do valor do RNI, em longo prazo, é influenciada por fatores individuais, mudanças em condições de comorbidade, no uso de outros medicamentos, nos hábitos dietéticos e estabilidade da dose resposta. A vitamina K tem importância na regulação da coagulação sanguínea. Maiores concentrações da vitamina são encontradas em vegetais verdes folhosos, que contribuem com 40 a 50% da ingestão total, mas concentrações significantes também estão presentes em vegetais, óleos vegetais, frutas e grãos. O paciente do programa de anticoagulação é orientado a manter um consumo diário dessas fontes de vitamina K, na porção equivalente a um prato de sobremesa.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição Esportiva – Food Service/Gastronomia

PANC FRUTA PÃO E SUAS POSSIBILIDADES GASTRONÔMICAS

Begoti,R; Carvalho, A; Costa, M; Chicoute,R; Ebrahim, M; Fonseca,M; Melo M²; Sales R¹

Senac Recife – Brasil

Forma de apresentação: Pôster

Apresentador responsável: Sales R

O acrônimo PANCS, “Plantas Alimentícias Não Convencionais”, é relativamente novo no Brasil. São definidas como plantas que não estão introduzidas no cardápio tradicional da população brasileira, apesar de possuir uma ou mais partes comestíveis, cuja gênese é espontânea ou cultivada, nativas ou exóticas. Este artigo tem como objetivo desenvolver preparações utilizando a fruta pão, com destaque para a origem e diversidade de uso. O trabalho coaduna pesquisa de revisão integrativa e experimental de verificação dos vários usos do PANC fruta pão. Foram desenvolvidas diversas experimentações de produção, variando em texturas, paladares e formas de cocção e custo de produção, ao final foi destacado o Chips de Fruta Pão, identificado como de boa palatabilidade e viabilidade de custo de produção. Para o desenvolvimento das receitas levou-se em consideração os tipos de cocção, temperos, formas de utilização e custos para comercialização. Desta forma, acredita-se que as PANCS agregam às bases de sustentabilidade de cada região, são plantas que se adaptam naturalmente com maior possibilidade de sobrevivência e figuram como importantes fontes de alimentação. Existe ainda uma grande quantidade de plantas alimentícias não convencionais a serem catalogadas e exploradas por profissionais da gastronomia, para que haja uma diversidade em pratos marcados pela identidade regional. Os estudos apontam para a fruta pão como uma forma viável na produção de preparações de baixo custo e com variações para comercialização ou ações que priorizam ações sustentáveis.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição Esportiva – Nutrição Esportiva

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ATLETAS DA EQUIPE FEMININA DE HANDEBOL NO MUNICÍPIO DE SÃO CAETANO DO SUL, SP.

Valverde B, Campos L, Pereira T, Viebig R..

Desenvolvido em Colégio Particular de São Caetano do Sul – SP, Brasil.

Nome da autora que apresentará: Beatriz Moreira Valverde

Pôster

Resumo

O objetivo do presente trabalho foi traçar o perfil antropométrico de atletas da equipe feminina de handebol em um colégio particular do município de São Caetano do Sul, SP. Metodologia: A amostra foi composta de 16 atletas do gênero feminino, com idade entre 13 e 15 anos que treinavam handebol duas horas por dia e três vezes por semana. Foram aferidas as medidas antropométricas de peso, altura, dobras cutâneas tricótipal, bicótipal, suprailíaca e subescapular, sendo o estado nutricional determinado por meio da classificação do IMC. Foi calculada a porcentagem de gordura corporal estimada conforme Durnin e Womersley (1974) e classificada por Lohman (1992). Todas as diretrizes da Resolução nº466/12 foram respeitadas. Resultados: Conforme os dados obtidos as adolescentes tinham idade média de 14 anos e valor médio de IMC de 21,58 Kg/m², sendo que 75% (n=12) apresentaram eutrofia e 25% (n=4) sobrepeso. Em relação a porcentagem de gordura, 62,5% (n=10) da amostra apresentou valores acima da média esperada para as mulheres, 12,5% (n=2) estava com risco para DCNT e 18,75% (n=3) dentro da média. Do total de meninas eutróficas, cerca de 80% (n=8) estavam acima da média esperada. Estudos semelhantes como o de Guerra, Knackfusse Silveira (2006) com 14 atletas adolescentes de uma equipe feminina de handebol em Natal obtiveram o mesmo resultado quanto ao estado nutricional. Já em relação a porcentagem de gordura, Leme, Kuada, Nacife Reis (2009) também observaram o mesmo perfil encontrado nesse estudo em sua amostra de 11 adolescentes praticantes de handebol em São Paulo, ou seja, meninas eutróficas com porcentagem de gordura acima da média. Conclusão: Apesar da maioria das adolescentes terem o estado nutricional adequado, grande parte dessas apresentaram percentual de gordura acima da média, sendo importante unir uma alimentação saudável com o tipo de treinamento adequado, a fim de melhorar e adequar essa composição corporal, trazendo resultados positivos na performance das mesmas.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM BENEFICIÁRIOS DO PRO-

GRAMA BOLSA FAMÍLIA EM SANTA CRUZ – RN: ANÁLISE DOS DETERMINANTES SOCIOECONÔMICOS

SANTOS, O., ARAÚJO, F., FAYH, A., BEZERRA, R., DUARTE, A., MOURA, L.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, SANTA CRUZ – RN, BRASIL.

Autor apresentador: André Matheus Costa Duarte – Pôster

Objetivos: Objetiva-se por meio deste trabalho verificar em que medida o perfil de segurança alimentar e nutricional é relacionado às condições socioeconômicas dos escolares beneficiários do Programa Bolsa Família na cidade de Santa Cruz-RN.

Metodologia: O presente estudo tem delineamento transversal e envolveu escolares do 1º ao 5º ano, matriculados na rede pública municipal de ensino em área urbana da cidade de Santa Cruz (RN). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA/UFRN), de acordo com o protocolo CAAE nº 39203314.6.0000.5568, e obedeceu a todos os aspectos éticos e legais de um estudo envolvendo seres humanos. A coleta de dados foi realizada no âmbito escolar, por estudantes de diversos períodos do curso de nutrição. Para a entrevista foi utilizado um questionário socioeconômico de elaboração própria e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. A amostra incluiu 377 escolares.

Resultados: Os resultados obtidos pela EBIA demonstram que quase metade da população estudada se encontra em algum grau de insegurança alimentar (49%). A grande maioria das famílias possui renda inferior a dois salários mínimos (84%), e recebe o benefício do Programa Bolsa Família (PBF) (82,6%). Foi demonstrada relação significativa entre a segurança alimentar e o recebimento do PBF ($p = 0,049$).

Conclusão: A contribuição do PBF nas condições socioeconômicas das famílias avaliadas pode contribuir positivamente com o perfil de segurança alimentar dos beneficiários, uma vez que a renda mensal apresenta maior relação com esse perfil e o incremento na renda das famílias pode favorecer a aquisição de alimentos, que é um dos princípios envolvidos na garantia da Segurança Alimentar e Nutricional. Tais resultados contribuem para avaliar o

impacto desta política nas famílias dos escolares da rede municipal de ensino em Santa Cruz (RN).

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

PREVALÊNCIA DE DIABETES MELLITUS GESTACIONAL NO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE DE CAXIAS DO SUL (RS)

UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL- RS

Santos, PA; Madi, JM; Gross, R; Bernart P; Luchese, Bruna; Garcia, RMR

Apresentadora: Pâmela Antoniazzi dos Santos

Categoria: Pôster

Objetivos: Estimar a prevalência do DMG e avaliar os fatores de risco associados (índice de massa corporal, idade materna no início da gestação, paridade, familiares de primeiro grau com DM2, abortamento prévio) em população de gestantes atendidas nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) do município de Caxias do Sul (RS).

Materiais e Métodos: Estudo transversal, descritivo para avaliação de prevalência DMG em 2016, por coleta de dados estratificada de prontuários das 47 UBS. Coletados dados de 1000 prontuários: idade da gestante, etnia, paridade, tabagismo, antecedente de DM2, síndrome hipertensiva (HA pré e durante a gravidez e pré-eclâmpsia), abortos prévios, peso do recém-nascidos, IMC, glicemia jejum e/ou glicemia 120 minutos pós sobrecarga.

Resultados e Conclusões: A prevalência estimada foi de 4,5%. Comparando os grupos com e sem DMG: a média da idade materna foi 31 vs 25 anos; IMC >30 em 79% vs 52%; antecedentes de DM2 em 44% vs 32%; tabagismo em 27% vs 16%; síndrome hipertensiva em 12% vs 65%; RN > 4 kg em 8% vs 4%, respectivamente. A prevalência de DMG encontrada foi semelhante aos dados anteriores da literatura. Nossos resultados sugerem associação da obesidade com DMG. Medidas preventivas sobre a obesidade poderão reduzir a prevalência de DMG na população.

Aprovação do Comitê de Ética da Universidade de Caxias do Sul- CAAE: 66638617.4.0000.5341

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Food Service/ Gastronomia

PROCESSO DE PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CERVEJA ARTESANAL “MAGALENE” ELABORADA NA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS-CAMPUS PIRENÓPOLIS

GONÇALVES, L., MACEDO, M., SILVA, N.
Universidade Estadual de Goiás – Campus Pirenópolis, Brasil.
Autor apresentador: Nathalia Medeiros Silva
Tema Livre

Resumo

Objetivo: Descrever detalhadamente todo o processo produtivo da primeira cerveja artesanal do núcleo de estudos de cerveja da Universidade Estadual de Goiás – Campus Pirenópolis e a avaliação sensorial da mesma para verificação da sua aceitabilidade pelo público do festival de cervejas artesanais “PiriBier” edição 2017.

Metodologia: Trata-se de um estudo experimental realizado em quatro etapas. A primeira etapa foi padronizar a formulação da cerveja de acordo com os ingredientes selecionados, para o volume final de 50 litros: Água filtrada, 10 kg de malte (Cara Ámber, Pilsen, Munich II, Rauch e Acidificado); 98g de lúpulos (Hallertauer Tradition, Columbos, Cascade e Galena); aditivos (200g de capim limão e 700g de rapadura); 35g de fermento seco (US-05). A segunda foi realizar a produção: Moagem, brasagem, filtração do mosto, fervura do mosto, resfriamento, fermentação, maturação e envase. A terceira: avaliar a aceitabilidade do produto através da análise sensorial no “PiriBier”, em Pirenópolis-GO, no dia 21 de abril de 2017, que contou com a presença de profissionais renomados da área cervejeira. Quarta e última etapa: elaboração dos gráficos com os dados da avaliação e a discussão dos mesmos.

Resultados e Conclusões: A cerveja “Magalene” foi classificada como “Pale Ale”, com teor alcoólico de 6,2% e IBU (índice de amargor) de 40. O teste de aceitabilidade foi realizado através de uma ficha de análise sensorial e contou com a colaboração de 60 pessoas (55% do sexo masculino

e 45% sexo feminino), entre apreciadores (92%) e profissionais do ramo (8%). Em relação ao amargor da cerveja avaliada, 65% dos degustadores classificaram como ideal, 27% afirmaram que poderia ser menos amarga e 8% sugeriram mais amargor. Referente à carbonatação, 51% consideraram esta como média, 32% a classificaram como leve, 15% alta e 2% como muito alta. Sobre o retrogosto, 66% avaliaram como amargo, enquanto 16% classificaram como adocicado, 10% consideraram adstringente e 8% seco. No aspecto textura, 59% dos avaliadores classificaram como cremosa, 17% como aveludada, 1% aguada e 8% grossa. Em relação ao sabor da cerveja, 75% classificaram como amargo, 14% consideraram a cerveja com sabor adocicado, 8% perceberam sabor ácido e 3% sabor salgado. A última questão da ficha de análise era composta por uma escala hedônica de 9 pontos para a avaliação do conjunto geral da bebida, que demonstrou 90% de aceitação da cerveja pelos avaliadores.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde pública

PROGRAMAS DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM PORTUGAL: MODELO ATUAL E PERSPETIVAS FUTURAS

Autores: Tavares A.(1), Henriques B.(1), Pais J.(1), Brandão K.(2)

(1) Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto- Portugal

(2) Universidade de Fortaleza – Ceará - Brasil

Autor apresentador: Brandão, K. (karolina.s.brandao@gmail.com)

Formato: Pôster

As questões de segurança alimentar, num planeta esgotável e com uma população crescente, têm sido debatidas com o propósito de encontrar soluções. No entanto, mesmo em países com alto rendimento, têm-se encontrado uma incidência crescente de indivíduos em insegurança alimentar. Neste ambiente vulnerável, a procura por ajuda em instituições de caridade tem sido desmedida e precipitada, condicionando a eficácia da sua intervenção. Deste modo, torna-se prioritário a elaboração e implementação de políticas nutricionais que compreendam várias entidades com preocupações de saúde, sociais e

éticas, que visem a assistência e resolução da insegurança alimentar a indivíduos em risco. Vários modelos têm sido implementados em vários países, com um objetivo comum, mas com diferentes focos de intervenção. Em Portugal, o principal objetivo deste tipo de programas é “matar a fome”, sendo recôndita a preocupação ao nível saúde e a qualidade nutricional dos alimentos distribuídos. Enquanto que, noutros países, como Brasil, EUA e Canadá, existem programas que não têm só como objetivo alimentar a população, mas também um papel importante na conscientização das escolhas alimentares e fornecimento de alimentos saudáveis. Durante o estudo realizado, que envolveu referências sobre os três países citados anteriormente e que tinha por principal objetivo o estudo das políticas nutricionais existentes em outros países e a análise da possibilidade de implementação, foi possível concluir que alguns países estão preocupados com a situação nutricional da sua população. Cada um deles tenta desenvolver programas que atendam às necessidades, de acordo com a sua realidade. A implementação de programas de cunho nutricional é árdua, pois envolve muito mais do que somente a distribuição de alimentos a quem não tem acesso. É preciso envolver profissionais de diversas áreas, realizar estudos e pesquisas, fazer avaliações periódicas e isso requer tempo e investimento financeiro. Deve-se também utilizar a descentralização da gestão dos programas, o que aumenta a eficiência, fornece autonomia e estimula a participação das entidades públicas de cada local, uma vez que estes detêm maior conhecimento sobre a realidade da sua região. Mesmo com a implantação de programas nos mais diversos âmbitos, a solução para o problema da fome e da insegurança alimentar só será resolvido quando a educação, saneamento, emprego, renda, moradia e saúde estiverem garantidos a toda a população.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição e Saúde Pública

TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM LACTENTES ATENDIDOS EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

Autores: Mendes A. C. L ; Mendes A. N. L. Unidade Básica de Saúde, Centro, Santa Cruz, Rio Grande do Norte, Brasil.

Autor apresentador: Amanda de Conceição Leão Mendes
Categoria: pôster

Objetivo: Verificar o tempo de aleitamento materno exclusivo (AME) em lactentes atendidos em Unidade Básica de Saúde.

Metodologia: Amostra de 22 lactentes atendidos em uma Unidade Básica de Saúde na cidade de Santa Cruz, RN. A coleta foi realizada no mês de dezembro de 2012, onde inicialmente foi aplicado a mãe um questionário semiestruturado com perguntas referentes a nível socioeconômico e ambiental, histórico da gestação, morbidades e suplementação de ferro na gestação e no pós parto, assim como questões referentes ao aleitamento materno. Os lactentes atendidos compreendiam a faixa etária de 6 a 24 meses. Os dados foram analisados utilizando-se o programa estatístico Epi Info versão 3.5.27. As análises estatísticas foram realizadas por meio do teste Qui-quadrado considerando-se o nível de significância estatística de $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (processo nº 59134/2012 e 201.409/2013).

Resultados: A média de idade encontrada dos lactentes foi de 13,8 meses (DP \pm 5,1 meses), o sexo masculino mostrou-se mais frequente com 59% (n: 13). Observou-se que nenhuma criança estava em Aleitamento Materno Exclusivo (AME), 63,63% (n: 14) apresentavam-se em aleitamento materno misto. O tempo médio de AME foi de 123,2 dias (DP \pm 68,9 dias) com mediana de 150 dias e máximo de 240 e mínimo de 2 dias. Em relação à introdução de outro tipo de leite, todas as crianças avaliadas tiveram contato com leite não materno. No momento da avaliação 77,27% (n: 17) usavam leite de vaca na sua forma em pó ou fluida, 18,18% (n:4) ingeriam fórmulas artificiais e 4,5% (n:1) leite de cabra. A idade média de introdução de outro tipo de leite foi de 149,2 dias (DP \pm 90,5 dias). A introdução da fórmula artificial se deu em média com 91,8 dias (DP+70,7 dias), quanto ao leite de vaca na sua forma fluida a média compreendeu 193,8 dias (DP+88,9 dias) e quanto ao leite de vaca em pó a média de introdução foi de 130 dias (DP \pm 62 dias) e o leite de cabra foi ofertado somente para 1 criança aos 3 dias de vida.

Conclusão: Apesar da maioria dos lactentes estarem em aleitamento materno, o tempo de AME mostrou-se abaixo

do recomendado pela organização mundial de saúde. A ingestão de outros alimentos além do leite materno antes dos 6 meses de idade é considerada desnecessária e pode intervir negativamente na formação dos hábitos alimentares, trazer risco para o trato digestivo, para as vias respiratórias e para a função renal, assim como contribuir para a superalimentação, proporcionando aumento de sobrepeso e obesidade. Havendo necessidade de uma estratégia adequada para o fortalecimento da prática do aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade.

18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida - Nutrição Clínica

VIA DE ACESSO PARA ALIMENTAÇÃO E TIPO DE PREPARAÇÃO DA NUTRIÇÃO ENTERAL UTILIZADA POR PACIENTES IDOSOS E ONCOLÓGICOS EM DOMICÍLIO

AUTORES: DZIEDICZ, D. D; HOFFMANN, A.P.H.R; ZAGO, R.C.C; LEPRE, K.F; SCHIEFERDECKER, M.E.M; GORDIANO, E.A.

INSTITUIÇÃO: Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil.

APRESENTADOR: GORDIANO, E.A.

APRESENTAÇÃO: Pôster

O objetivo do estudo foi identificar a via de acesso para alimentação e o tipo de preparação da nutrição enteral mais utilizada em indivíduos idosos oncológicos e em uso de Terapia Nutricional Enteral Domiciliar (TNED) na cidade de Curitiba-PR. Trata-se de um estudo descritivo, transversal e retrospectivo realizado com dados dos usuários do Programa de Atenção Nutricional às Pessoas com Necessidades Especiais de Alimentação (PAN), da Prefeitura de Curitiba. Os dados foram coletados das fichas de avaliação nutricional utilizada pelas nutricionistas do Programa no período de 2006 a 2015. Os dados foram tabulados e analisados em planilha de Excel. As informações coletadas foram: via de acesso, tipo de fórmula enteral e forma de aquisição da fórmula enteral. Os critérios de inclusão foram: pacientes maiores de 60 anos, em uso de TNED e com diagnóstico de câncer. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná sob parecer nº 49265615.1.0000.0102/2016. A amostra foi formada por 202 pacientes e a via de acesso mais comum entre os in-

divíduos foi a sonda nasogástrica com 43,5% (n=88). A fórmula enteral mais utilizada foi a mista, preparada com alimentos e fórmulas comerciais, sendo oferecida a 93 indivíduos (46%). Dessa forma é fundamental o acompanhamento nutricional no domicílio para monitorar a evolução dos indivíduos oncológicos no sentido de promover o aconselhamento dietético adequado. Sugere-se o desenvolvimento de outros estudos para ampliar o entendimento do assunto em questão.

Palestrantes Confirmados

Todas as palestras internacionais terão tradução simultânea.

Palestrantes Internacionais



Chef Cecilia Aragaki – Chef Instrutor no Le Cordon Bleu Peru. Foi Chef de Cozinha do Sr. Trond Jenssen, Consul da Noruega em Miami e na sua residência de verão em Risør-Norway, Chef De Cozinha do Sr. Guillermo Luksic em seu navio Explorador no Chile e Chef de Cozinha no Grand Hyatt São Paulo. Nobu South Beach, Miami.



Dra Eileen Stollefson Myers, MPH, RDN, LDN, FAND, CEDRD – Nutricionista pela Universidade da Pensilvânia, MPH pela Universidade da Carolina do Norte, Consultora em saúde e bem-estar, foi vice-presidente responsável por Dietética e Soluções Nutricionais da Little Clinic, Kroger Company. Realizou várias conferências e publicou vários artigos sobre motivação e estratégias de mudança de comportamento. Publicou “Vencendo a Guerra: Terapia Nutricional para Clientes com Distúrbios Alimentares”. Recebeu vários prêmios da American Academy of Nutrition sobre excelência na administração do peso, nutrição cardiovascular e distúrbios alimentares. Especialidades: entrevistas motivacionais, aconselhamento comportamental, administração do peso, distúrbios alimentares e nutrição esportiva.



Dr Lee Kaplan – Graduado pela Universidade de Harvard com PhD e MD em Biologia Molecular pela Escola de Medicina Albert Einstein, fez residência em gastroenterologia e genética no Hospital Geral de Massachusetts e na Harvard Medical School. Foi Chefe do Departamento de

Obesidade, Metabolismo e Nutrição da American Gastroenterological Association, Chefe do Departamento de Cirurgia Bariátrica e do Comitê Clínico da Obesity Society. Membro do Conselho Consultivo do National Institute of Diabetes, Digestive and Kidney Diseases. É autor de mais de 200 artigos em publicações médicas renomadas.



Dra Louise Wilson – Dietista Registrada, Nutricionista e PhD em Ciências Nutricionais pela Universidade de Surrey, UK, com o tema “Uma abordagem sistêmica biológica para o estudo comparativo da eficácia das vitaminas D2 e D3 no aumento da concentração de 25(OH)D”. O foco da sua pesquisa é a eficácia da suplementação com vitaminas D2 e

D3 em mulheres do sul da Ásia e em mulheres brancas caucasianas, explorando também a fortificação de alimentos. Dra Louise já realizou conferências em mais de 20 congressos internacionais. Foi premiada com o “2016 Nutrition Society Postgraduate Award”. Atualmente é Gerente Científico Assistente na Yakult UK, mantendo fortes vínculos com o Departamento de Nutrição da Universidade de Surrey.



Dra Marcela Moraes Mendes - PhD em Ciências Nutricionais na Universidade de Surrey, UK (em andamento), sob o tema “Uma abordagem sistêmica biológica para a interação entre a suplementação de vitamina D e a exposição solar em mulheres brasileiras vivendo em latitudes opostas”. Nutricionista pela UFG, participante do Projeto Ciência sem

Fronteiras do CNPQ.



Dr Sue Cummings - Membro do Hospital Geral de Massachusetts, Centro de Estudos do Pêso, responsável pelo desenvolvimento de todas os programas clínicos. Membro da Academy of Nutrition and Dietetics, Grupo de Gerenciamento do Pêso. Editora da edição 2013 do Manual da Academia sobre Cirurgia Bariátrica. Premiada em 2009 com o Weight Mana-

gement DPG Excellence e em 2014 com o Weight Management DPG Shining Star. Co-autora do artigo da American Heart Association sobre Fatores de Risco nas Cirurgias Bariátricas e Cardiovasculares e do artigo Gerenciamento de Pacientes após a Cirurgia Bariátrica.

Palestrantes Nacionais



Adriana Palermo de Andrade, Profa - Master Coaching (SBC), Master em PNL (ABPNL), consultora organizacional, com especialização em Liderança e Administração, Profissional de ajuda da Escola VIDA há mais de 4 anos, cursos de formação em desenvolvimento humano e organizacional

e certificação em Assessments. Herdeira no segmento de alimentação, trabalha como diretora em uma das empresas da família por mais de 15 anos e se aprimorou em gestão de empresas familiares em programas como o Curso de Gestão de Empresa Familiar (FGV), o Seminário de Formação para Sócios e Herdeiros (Bernhoeft), Formação em Constelação Familiar (Instituto Peter Spelter) e Reconstrutivas (Carola Castillo). Participou de programas de formação no Disney Institute, além de treinamentos na área de liderança, formação gerencial, comportamento organizacional, relações interpessoais, excelência em atendimento ao cliente, entre outros. Como executiva, conduziu processos de reestruturação administrativa, implementação de área de RH e criação de estrutura permanente de T&D. Consultora e coach, vem ajudando diversas empresas e profissionais a encontrar seu melhor desempenho. Ministra programas de treinamento e desenvolvimento personalizados. Professora de Pós-graduação do INSIRA Educacional. ministra aulas de Gestão de Pessoas com Ferramentas de Coaching ampliando a eficácia.



Aline David, Profa Dra - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Mestrado em Ciências (Fisiologia Humana) pela Universidade de São Paulo, Doutorado em Ciências (Fisiologia Humana) pela Universidade de São Paulo. Docente do curso de graduação em nutrição, pós-graduação

em nutrição clínica e pós-graduação em nutrição esportiva em wellness do Centro Universitário São Camilo.



Ana Margaret N. G. F. Soares, Dra - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas. Especialista em Nutrição Clínica pelo GANEP. Especialista em Nutrição Enteral e Parenteral pela SBNPE. Mestranda pelo Programa de Pós graduação em Nutrição da UNIFESP.

Atualmente é Nutricionista Coordenadora Administrativa da EMTN do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia e Nutricionista Clínica do Hospital Geral de Vila Nova Cachoeirinha.



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

André Luis Godoy, Dr - Cirurgião Oncológico do Departamento de Cirurgia Abdominal do AC Camargo. Mestre em Ciências pela Fundação Antonio Prudente. Titular da Sociedade Brasileira de Cirurgia Oncológica. Membro da Sociedade Brasileira de Cirurgia Hepatobiliopancreática (CB-HPBA). Membro da Sociedade Internacional e Americana de Cirurgia Hepatobiliopancreática (IHPBA/AHPBA).



Bruna Vieira de Menez - Monitora de qualidade do serviço de alimentação e nutrição, Nutricionista formada pela universidade Paulista UNIP.



Cezar Vicente Jr, Prof Dr - Nutricionista, Aprimorado em Transtornos Alimentares (AMBULIM/HCFMUSP). Mestrando em Nutrição e Saúde Pública (FSP/USP). Membro do Grupo de Pesquisa em Alimentação e Cultura (FSP/USP). Atua como Nutricionista no Grupo de Estudos em Comer

Compulsivo e Obesidade (GRECCO / AMBULIM) e em consultório particular. Quase 10 anos de assistência nutri-

cional direta com pacientes com diversas queixas envolvendo a alimentação. Professor convidado em diversos cursos de extensão nos temas: aconselhamento nutricional, entrevista motivacional, mito da beleza, transtornos alimentares e comportamento alimentar. Co-autor do livro Nutrição Comportamental.



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



Daniela Caetano Gonçalves, Profa Dra - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo. Doutorado em Ciências (ICB) pela Universidade de São Paulo. Docente do curso de graduação em nutrição (UNIFESP, Campus Baixada Santista).



Daniela Cierro, Profa Dra - Nutricionista, especialista em Nutrição Clínica, Personal e Professional Coach, Master em Neurolinguística. Atualmente faz parte da diretoria da ASBRAN - Associação Brasileira de Nutrição, é Membro da Sociedade Brasileira de Coaching, docente em diversas instituições no Brasil. É Diretora da Sociedade Brasileira de Personal Diet, colaboradora do livro Coaching - grandes mestres ensinam como estabelecer e alcançar resultados extraordinários.



Denise Balchiunas Toffoli, Profa Dra - Nutricionista graduada pelo Centro Universitário São Camilo, Mestre em Administração de Empresas pela UMESP, doutoranda em Administração pela FGV. Foi consultora em Gestão de UAN e docente do SINDHOSP. Foi coordenadora-adjunta da graduação em Nutrição e coordenadora de curso de pós-graduação em UAN no Centro Universitário São Camilo. Atualmente, é Conselheira do CRN-3 (Gestão 2017-2020) e docente do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade das Américas- FAM



MEGAEVENTO NUTRIÇÃO 2017

24 à 26 de agosto de 2017



Erika Romano, Dra - Nutricionista formada pela FSP-USP, Mestre em Saúde Pública pela FSP-USP, Especialista em Fisiologia do Exercício pela Escola Paulista de Medicina - EPM/UNIFESP.



Fernanda Sabatini, Dra - Nutricionista pela UNIFESP. Mestranda em Nutrição e Saúde Pública (FSP/USP) trabalhando especialmente com o tema prazer na alimentação em mulheres com obesidade.



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



Gláucia Cristina Conzo, Dra - Gerente do hospital Policlínica Taubaté. Especialista em nutrição clínica, terapia nutricional, segurança alimentar e qualidade dos alimentos pela Universidade Estácio de Sá. Especialista em Saúde Coletiva pela ASBRAN. Aprimoramento em Gestão de UPR pelo SINESP e Gerontologia pela UNIFESP.



Fabiana Poltroniere, Profa Dra - Nutricionista pela Universidade Federal de Santa Catarina, Doutora em Ciência dos Alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, Professora da Faculdade das Américas - FAM, Coordenadora da Comissão de Ética do CRN3 (SP e MS), Conselheira Titular do CRN3.



Hamilton Roschel, Prof Dr - Professor Doutor da Escola de Educação Física e Esporte da Universidade de São Paulo (EEFE-USP). Coordenador do Grupo de Pesquisa em Fisiologia Aplicada e Nutrição (Applied Physiology and Nutrition Research Group) da Universidade de São Paulo. Coordenador do Laboratório de Avaliação e Condicionamento em Reumatologia da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HC-FM-USP). Coordenador do Laboratório de Adaptações Neuromusculares ao Treinamento de Força da Escola de Educação Física e Esporte da Universidade de São Paulo (EEFE-USP)



Fabiana Ruotolo, Dra - Nutricionista especialista da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) do Hospital Sírio Libanês, Especialista em Nutrição Clínica pela UNIBAN e ASBRAN, Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE, Mestre em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP)



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



Fabrício Eduardo Rossi, Prof Dr - Possui graduação em Educação Física pela Universidade Estadual Paulista (UNESP); Pós-graduação em nível de Especialização em Avaliação, Prescrição e Orientação de Programas de Exercício Físico pela Universidade Estadual de Londrina; Mestrado em Fisioterapia pela Universidade Estadual Paulista (UNESP); Doutorado em Ciências da Motricidade pela Universidade Estadual Paulista (UNESP); Doutorado Sanduíche no Department of Kinesiology, Coastal Carolina University, South Carolina, USA (2015-2016). Bolsista de Pós-doutorado da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) e Professor do Departamento de Educação Física da Universidade Federal do Piauí.



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



João Alfredo Bolivar Pedroso, Dr - Graduado em Nutrição pelo Centro Universitário Filadélfia – UNIFIL. Especialista em Fisiologia do Exercício pela Universidade Norte do Paraná – UNOPAR, Mestre em Ciências pelo programa de Ciências dos Alimentos pela FCF/USP, Doutor pelo programa de Fisiologia Humana do ICB/USP. Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisa em Metabolismo, Nutrição e Exercício da Universidade Estadual de Londrina (GEPEMENE - UEL).



Joé Carlos Dias Reis, Eng. - Eng. de Produção pela FEI – Faculdade de Engenharia Industrial, MBA em Gestão Empresarial e em Gestão para Executivos pela FGV – Fundação Getúlio Vargas, Mestrado em Engenharia de Alimentos pelo Instituto Mauá de Tecnologia.



José Peralta, Prof Dr - Nutricionista formado pela Escola de Nutrição da Universidade Nacional Mayor De San Marcos, Lima/Peru, Mestre em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo (USP), Diretor Técnico da Clínica de Nutrição Peralta.



Juliana Tieko Kato, Profa Dra - Doutoranda do setor de Lipídeos, Aterosclerose e Biologia Vascular da Universidade Federal de São Paulo. Membro do Núcleo de Nutrição do Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia.



Karin Dunker, Dra - Nutricionista formada pela FSP-USP, Mestre e Doutora em Nutrição Humana Aplicada interunidades – USP, Pós-doutorada no Departamento de Psiquiatria e Psicologia Médica – UNIFESP, Pós-Doutorado e Formação em Entrevista Motivacional pelo Aim of Change (San Francisco-EUA), Nutricionista do Programa de atenção aos transtornos alimentares (PROATA) - UNIFESP.



Lara Natacci, Profa Dra - Nutricionista, doutoranda em educação e saúde, com foco em Comportamento Alimentar na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (USP) É mestre em Ciências pela Faculdade de Medicina da USP, e Coach de Bem Estar pela American College of Sports and Medicine. Fez especialização em Nutrição Clínica Funcional na UNIB, em Distúrbios do Comportamento Alimentar na Université de Paris 5 René Descartes – Paris, França e em Bases Fisiológicas da Nutrição no Esporte na Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP - São Paulo, Brasil. Coordenadora da disciplina de Gestão de Consultório na Pós Graduação de Nutrição Esportiva e Wellness no Centro Universitário São Camilo, Docente convidada no curso de Especialização em Promoção de Saúde do HCFMUSP, no Instituto da Criança do HC, na especialização em nutrição clínica do Ganep, do Hospital Israelita Albert Einstein e na Pós graduação em Nutrição Clínica do Centro Universitário São Camilo. Membro do grupo de comunicação da câmara técnica de marketing do CRN3.



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



Lia Giro, Dra - Nutricionista, especialista em Comunicação e Jornalismo pela Universidade Metodista, em Reeducação Alimentar pela Central Michigan University, em Fisiologia do Exercício pela UNIFESP, em Marketing Nutricional pelo Centro Universitário São Camilo e cursando especialização em Marketing Digital na ESPM. Coach em Saúde e Bem-Estar pela Carevolution. Experiência profissional nas áreas de nutrição coletiva, esporte, clínica e marketing. Proprietária da Comunika Nutri, empresa de consultoria em comunicação na área de alimentação. Membro do grupo de comunicação da câmara técnica de marketing do CRN3.



MEGAEVENTO NUTRIÇÃO 2017

24 à 26 de agosto de 2017



Lúcia Helena Lista Bertonha, Dra - Nutricionista formada pela Universidade do Sagrado Coração (Bauru, 1985). Atuação na área clínica de 1986 a 1996. A partir de 1996, atuação no Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª Região. Atualmente, ocupa o cargo de Gerente Técnica.



Luciana Rossi, Profa Dra - Graduada em Nutrição pela FSP-USP, Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF – USP, Doutora pelo PRONUT –USP, Pós-Doutoranda FCF-USP, Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness. Organizadora do livro: Avaliação Nutricional, novas perspectivas (1ª e 2ª edições)



Luciana Setaro, Profa Dra - Nutricionista, formada pelo Centro Universitário São Camilo, Especialista em Fisiologia do Exercício – UNIFESP, Mestre em Nutrição Humana Aplicada – USP, Doutora em Ciências dos Alimentos - FCF – USP, Docente do Centro Universitário São Camilo, Docente da Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Membro da Comissão técnica CRN-3.



Marcela Cadenazzi, Dra – Nutricionista com experiência em Alimentação escolar e nutrição clínica infantil, Nutricionista responsável técnica em instituições filantrópicas, em colégios privados. Pós graduada em alimentação escolar e nutrição materno infantil.



Marcus Vinicius Santos, Prof Dr - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Especialista em Fisiologia do Exercício Aplicada à Clínica pela UNIFESP-BS, Especialista em Nutrição Esportiva: Bases fisiológicas, bioquímicas e moleculares pela FAPES-SP, Mestre em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo, Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário São Camilo.



Maria Carolina Gonçalves Dias, Profa Dra - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (FMUSP). Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas (EMTN-HC). Mestre em Nutrição Humana pela USP. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Enteral e Parenteral (SBNPE), em Nutrição Clínica pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) e em Administração Hospitalar pelo Instituto de Pesquisas Hospitalares. Tutora da Residência de Nutrição Clínica em Gastroenterologia do ICHC-FMUSP.



Mariana de Rezende Gomes, Profa Dra - Graduada em Nutrição pela FSP-USP. Mestre e Doutora em Ciência dos Alimentos e Nutrição Experimental pela FCF – USP. Professora Auxiliar e Coordenadora do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina do ABC.



Mariana Dimitrov Ulian, Dra - Nutricionista e Mestre pela UNIFESP. Doutoranda em Nutrição e Saúde Pública (FSP/USP) trabalhando especialmente com tema de abordagens não prescritivas para o tratamento da obesidade.



Mariana Doce Passadore, Profa Dra - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Especialista em Desnutrição Energético-Proteica e Recuperação Nutricional pela UNIFESP, Especialização em Fisiologia do Exercício pela UNIFESP, Mestre em Ciências pela UNIFESP, Docente da graduação e pós-graduação do Centro Universitário São Camilo.



Marisa Diniz Graça, Dra - Nutricionista pela Universidade Metodista de São Paulo. Especialista em Nutrição Clínica Funcional pela Universidade Cruzeiro do Sul, São Paulo. Especialista em Nutrição Aplicada a Estética pelo Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde – IPGS, Belo Horizonte.

Nutricionista Clínica no Ambulatório dos Hospitais Bandeirantes, Hospital Leforte e Clínica Médica Bianco.



Marli Brasioli, Dra - Nutricionista graduada pela UNG. Especialização em Administração Hoteleira pelo Senac com ênfase em Alimentos e Bebidas. Pós-graduada em Gestão da Qualidade e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos Especialização em Nutrição, Saúde em Nutrição, Saúde Pública, Consumo e Comunicação pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto-Portugal. Presidente da Associação Paulista de Nutrição nas gestões de 2011/2014 e 2014/2016. Sócia proprietária da empresa de consultoria e assessoria Cozinha Negócios.



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



Murilo Datillo, Prof Dr - Graduado em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo. Doutor e Mestre pela Universidade Federal de São Paulo, Especialista em Nutrição Desportiva e Qualidade de Vida pela FEFISA, Coordenador de Cursos de Especialização e Extensão da Fundação de Apoio à Pesquisa e Estudo na Área da Saúde (FAPES). Nutricionista do corpo clínico da RG Nutri Consultoria Nutricional.



Natália Leonetti Lazzari, Dra - Nutricionista Sênior do A.C.Camargo Câncer Center. Mestre em Ciências da Saúde pela Fundação Antonio Prudente.



Nathália Petry, Dra - Nutricionista pela UFSC. Formação complementar pela University College Dublin (Irlanda). Coach de Meditação e Mindfulness pelo Instituto Nutrição Meditação e Consciência. Curso na área de transtornos alimentares pela National Eating Disorders Association (NEDA

- USA).



Nathalia Russo, Dra - Nutricionista Clínico do Hospital Beneficente de Senhoras – Sírio Libanês. Graduação no Centro Universitário São Camilo. Pós-Graduação Lato Sensu no Instituto de Metabolismo e Nutrição – Nutrição Humana Aplicada à Terapia Nutricional. Pós-Graduação em Nutrição Clínica: enfoque no atendimento em consultório.

Orlaniro Ros Neto, Prof - Treinador de equipes para obtenção de Alta Performance, Personal e Professional Coach (SBC), Membro da Sociedade Brasileira de Coaching, Master em Programação Neurolinguística (ABPNL). Sócio diretor da Sociedade Brasileira de Personal Diet e palestrante de diversas instituições, colaborador do livro Coaching - grandes mestres ensinam como estabelecer e alcançar resultados extraordinários.



Paula Teixeira, Dra - Profissional de Educação Física (CREF 048388-G/SP). Doutora em Neurociências e Comportamento pela USP. Especializada em Teorias e Técnicas para Cuidados Integrativos pela UNIFESP. Colaboradora do AMBULIM (Programa de Transtornos Alimentares do Hospital das Clínicas de São Paulo). Membro do GENTA (Grupo Especializado em Transtornos Alimentares e Obesidade). É habilitada no método das cadeias musculares GDS e em facilitação de técnicas de Meditação Ativa. Possui artigos científicos e capítulos de livro na área de saúde mental. Idealizadora do Exercício Intuitivo Integrativo.



Ramiro Andres Fernandez Unsain, Prof - Antropólogo - Universidad de Buenos Aires e mestrado em Antropologia Social pela Universidad de Buenos Aires. Doutorando na Universidade Federal de São Paulo. Tem experiência na área de Antropologia, com ênfase em cultura, etnicidade, sexualidade, gênero, alimentação e saúde.



Renata Longuinho Nunes, Profa - Professora de Educação Física, Graduada em Educação Física pela FEFISA - Faculdades Integradas de Santo André, Especialista em Treinamento Desportivo pela FEFISA, Atleta de Fisiculturismo na categoria Wo-

men Physique



Ricardo Dametto, Dr - Nutricionista graduado pela Universidade Anhembi Morumbi e especialista em Geriatria e Gerontologia pela UNIFESP. Atua no ramo de Alimentação há 30 anos, com vasta experiência em Administração de Serviços de Alimentação, Gestão da Qualidade, Controle Higiênico-Sanitário e Consultoria Técnica e Operacional em Food Service. Proprietário da empresa RM Soluções em Segurança Alimentar.



Roberta Soares Lara Cassani, Profa Dra - Proprietária e Responsável Técnica do Instituto de Nutrição Roberta Cassani, Sócia proprietária da empresa Cassani & Spinelli, Mestrado e Doutorado em investigação Biomédica, área concentração Clínica Médica pelo Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (HCFMRP). Pesquisadora colaboradora do Laboratório de Genômica Nutricional (LABGEN) Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA) Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Membro do Núcleo de Nutrição e Saúde Cardiovascular do Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). Membro da Diretoria Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN). Membro do Comitê Científico Consultor Institucional Life Sciences Institute (ILSI). Idealizadora e apresentadora do Programa 5 minutos de Nutrição com Roberta Cassani no G1. Membro do grupo de comunicação da câmara técnica de marketing do CRN3.



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



Tatiane Fujii, Dra - Nutricionista. Pós-graduada em Nutrigenômica e Nutrigenética na Prática Clínica. Mestre e Doutoranda pela FSP/USP. Nutrigeneticista do Centro de Genomas.



Thais Manfrinato Miola, Dra - Coordenadora de Nutrição Clínica do A.C. Camargo Câncer Center. Mestre em Ciências na Área de Oncologia. Especialista em Nutrição Clínica e Oncológica. Presidente do Numaco - Núcleo Multidisciplinar de Apoio à Cirurgia Oncológica.



Thiago Gonçalves, Dr - Médico nutrólogo. Especialista em Nutrologia pela Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN). Especialista em Terapia Nutricional Parenteral e Enteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN). Coordenador clínico e técnico administrativo das EMTN dos Hospitais Sancta Maggiore de SP. Coordenador da equipe de Nutrogeriatria da Rede Prevent Senior



Valéria Arruda Machado, Profa Dra - Mestre e doutoranda em Ciências da Saúde Aplicadas à Cardiologia pela Universidade Federal de São Paulo - Unifesp. Especialista em Nutrição Esportiva, nutricionista coordenadora do ambulatório de nutrição do setor de Lípidos da Unifesp. Representante regional da Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo (Socesp). Proprietária da clínica Nutrir Corphus.



Viviane Sant'Anna, Dra - Nutricionista graduada pelo Centro Universitário São Camilo. Doutoranda em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). Atendimento clínico no ambulatório de nutrição do Setor de Lípidos, Biologia Vascular e Aterosclerose da UNIFESP.

Organização e Divulgação

Nutrição em Pauta - A Revista dos melhores Profissionais da Nutrição

Informação confiável, baseada em evidências científicas, em uma linguagem acessível.

A revista Nutrição em Pauta tem participado ativamente da formação e atualização dos profissionais e estudantes do setor de nutrição e alimentação de todo o país, através da divulgação de artigos científicos e realização de eventos científicos, nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição e Esportes, Nutrição e Pediatria, Nutrição e Saúde Pública, Alimentos Funcionais, Food Service e Gastronomia.

Com 25 anos de existência, a Nutrição em Pauta tem definido tendências nas diversas áreas da nutrição, saúde e alimentação, sempre trazendo para os profissionais do setor o que há de mais avançado e comprovado cientificamente.

A revista Nutrição em Pauta é uma revista científica, indexada na Base de Dados PERI da ESALQ/USP e pontuada pela CAPES. Fazem parte da comissão científica da revista renomados pesquisadores das principais universidades do país.

O site da Nutrição em Pauta contém: resumos dos artigos e matérias de capa publicados desde 1998, os eventos mais importantes da área, entrevistas atualizadas sobre relevantes assuntos do setor e notícias científicas atuais, originadas de publicações científicas reconhecidas (nacionais e internacionais). Os assinantes da revista tem, a partir de jan/2005, acesso aos artigos na íntegra dentro do site.

São mais de 3.000 artigos, notícias científicas e entrevistas com informações atualizadas e confiáveis sobre os temas mais importantes da atualidade em saúde e nutrição, tais como: nutrigenômica, alimentos funcionais, nutrição e neurociência cognitiva, gastronomia molecular, nutrição e envelhecimento saudável, nutrição e ecologia, e muito mais; disponíveis na Base de Dados da revista, com um mecanismo de buscas fácil de utilizar.

É o site número 1 da nutrição na internet, sendo referência para os profissionais, pesquisadores, professores e estudantes do setor.

Informações: Nutrição em Pauta
Tel 11 5041-9321
eventos@nutricaoempauta.com.br
www.nutricaoempauta.com.br



NUTRIR O BEM VIVER
Estudo, pesquisa e conhecimento que nutrem o corpo de saúde. Sensibilidade, dedicação e atenção que alimentam a alma!

31 DE AGOSTO
DIA DO NUTRICIONISTA

O INSIRA desenvolve programas de especialização e extensão universitária que abordam conteúdo atual, de alto valor técnico e científico. Contribuímos com a formação e valorização de profissionais melhor preparados para obter e gerar resultados práticos para a saúde das pessoas.

Pós-graduação e Extensão Universitária nas áreas de Nutrição, Saúde e Alimentação

insira.com.br
fone 11 3253.2966

insira
EDUCACIONAL

SIDNEY OLIVEIRA



amz/so

1112



A MAIOR
— LINHA DE —
VITAMINAS
E MINERAIS
DO BRASIL

— pelo preço que —
só o **SIDNEY**
OFERECE

Canais de
Vendas



11 5591-1466



ultrafarma.com

CONSULTORES
SIDNEY
OLIVEIRA

Por trás de todo bom resultado: Intellikit

Cozinhar é uma arte, mas também é estratégia e planejamento. É preparar alimentos com dinamismo, funcionalidade, qualidade e produtividade. Nosso discurso não é sobre produtos, mas sim entender a sua cozinha e levá-la para outro nível.

Falamos de resultado.

Transformamos uma cozinha em cozinha inteligente. A consequência é a satisfação refletida no seu cliente.



Fale com o nosso CEO - José Carlos

 (11) 9.9977-7124

intellikit.com.br

Intellikit 
Sua cozinha mais inteligente



NUTRIUM.IO

SOFTWARE DE NUTRIÇÃO

EXPERIMENTE 14 DIAS GRÁTIS!

Simple, prático, completo

e com um aplicativo

para o paciente!

PARCEIROS:





MEGAEVENTO NUTRIÇÃO 2017

Novos Desafios da Nutrição

- 18º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
- 18º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
- 5º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
- 13º Fórum Nacional de Nutrição
- 12º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (EUA)
- 10º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido)
- 10º Simpósio Internacional de Gastronomia (Le Cordon Bleu)
- 4º Fórum de Alimentação Orgânica
- 18º Exposição de Produtos e Serviços em Nutrição Saúde e Alimentação

24 à 26 de agosto de 2017
Bourbon Convention Ibirapuera
Av. Ibirapuera, 2.927 – Moema – São Paulo – SP – Brasil.

PATROCINADORES



APOIOS INTERNACIONAIS



APOIOS NACIONAIS



TRANSPORTADORA AÉREA OFICIAL



HOTEL OFICIAL



REALIZAÇÃO E DIVULGAÇÃO

