

## **Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2020**

# **NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA**

### **AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL DO PÃO DE MASSA DE JERIMUM COM RECHEIO DE JAMBU(SPILANTHES OLERACEA L.)**

ANA PAULA CAVALCANTE DOS SANTOS; DERECK RAMON SANTANA DA CRUZ;  
TAYANA PATRICIA ALEIXO SEPEDA; ERICA QUEIROZ VALENTE.  
FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nos últimos anos, observou-se que entre a comunidade acadêmica a preferência por refeições mais práticas, rápidas, de baixo valor nutricional e que na maioria das vezes são compostas por alimentos industrializados (MESCOLOTO et al, 2017). Entretanto, o Guia Alimentar Brasileiro estabelece que a base da alimentação deva consistir no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, priorizando os de origem regional e que estejam no período da safra (BRASIL, 2014). Baseando-se nessas recomendações, ressalta-se a possibilidade de utilização do jambu na culinária paraense. O jambu é uma planta originária da Amazônia com efeito anti-inflamatório, anestésico e antioxidante, tendo em sua composição substâncias importantíssimas como os carotenoides, fenóis e vitamina C (BORGES et al, 2015). **OBJETIVO** Avaliar a aceitação do pão de massa de jerimum com recheio de jambu pela comunidade acadêmica como opção de lanche saudável. **METODOLOGIA** Foi elaborado o pão de massa de jerimum com recheio de jambu com a utilização de ingredientes tais como: jerimum (polpa e casca), jambu, cenoura, gergelim, linhaça, trigo, fermento biológico, açúcar, óleo, sal e orégano (isento de leite e ovo). Trata-se de um estudo transversal quantitativo, realizado com a comunidade acadêmica de uma instituição de ensino superior privada em agosto de 2019 no município de Belém do Pará, 80 participantes (não treinados) foram abordados durante o intervalo da programação em alusão ao "dia do nutricionista" e, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, responderam ao Teste em Escala Hedônica avaliando as propriedades (sabor, aparência, aroma, textura e cor) e a intenção de compra. A análise dos resultados foi realizada no programa Microsoft Office Excel® 2013. **RESULTADOS** Obteve-se no quesito "Gostei" nas propriedades aroma 91%, textura e cor 90% sabor e aparência 84%. Em "Gostei Moderadamente" aparência 10%, textura e sabor 9%, aroma e cor 6%. E "Não Gostei" sabor 7%, aparência 6%, cor 4%, aroma 3% e textura 1%. Quanto à intenção de compra, 90% dos provadores comprariam demonstrando que tiveram boa aceitação quanto ao produto ofertado. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, nota-se que o produto ofertado à comunidade acadêmica obteve imagem positiva de lanche saudável quanto às propriedades sensoriais e intenção de compra. Com isto, estimula-se o emprego de estratégias na promoção de práticas alimentares saudáveis no âmbito acadêmico, por meio de ações de educação alimentar, nutricional e testes sensoriais ressaltando a

criatividade na elaboração de novos produtos com ingredientes típicos da região paraense, pois são de fácil acesso, baixo custo e nutritivos.

Palavras-chave: Alimento regional; Culinária Paraense; Lanche saudável; Teste sensorial;

## **O PRATO IDEAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS**

**PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA; ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA;  
DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES; KESIA PRESTES VALENTE; MANUELA  
MARIA DE LIMA CARVALHAL; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** Estima-se que, em 2019, 340 milhões de crianças apresentavam carências nutricionais no mundo, enquanto 4,4 milhões estavam acima do peso no Brasil. Diante desse quadro, que tende a crescer, o Ministério da Saúde aponta a necessidade de alterar os hábitos alimentares, demonstrando que uma refeição deve ser composta por verduras e legumes, além de uma fonte de carboidratos, leguminosas e proteína. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional na elaboração de um prato saudável, a partir de ferramentas lúdicas, para crianças na Atenção Primária à Saúde. **METODOLOGIA** Relato de experiência de uma ação educativa realizada em uma Unidade Municipal de Saúde em Belém, Pará, em Novembro de 2019. A atividade faz parte do projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará de número 3.380.831. Participaram crianças de 4 a 7 anos de idade, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Compromisso Livre e Esclarecido. Inicialmente, foi confeccionada a tecnologia educativa: fichas triangulares com as bases abauladas para, quando unidas, formarem um círculo. As fichas eram compostas por alimentos, divididos em cinco grupos alimentares: proteínas (carne bovina, frango e peixe), carboidratos (arroz e macarrão), leguminosas (feijão, ervilha e grão de bico), verduras/legumes (couve, alface, tomate, brócolis e batata) e frutas como sobremesa (maçã e banana). Em uma cartolina, foram dispostos pratos descartáveis para a inserção das fichas e um espaço avulso para a fruta. No dia da ação, as crianças preenchiam os pratos com as fichas de acordo com suas preferências, e, logo após, havia orientação dos discentes quanto à montagem correta. **RESULTADOS** Tendo como base as orientações do Ministério da Saúde, o prato deveria ser composto por três fichas de verduras/legumes; uma de proteína; uma de carboidratos; uma de leguminosas; e uma de fruta. A maioria das crianças incluiu mais de uma ficha de proteínas. Em relação às leguminosas, o feijão foi o mais utilizado, sendo o grão de bico desconhecido em unanimidade. Dos carboidratos, o macarrão foi o mais recorrente. Em relação às verduras/legumes, houve a montagem adequada em alguns casos, mas em outros houve somente a inserção de uma ficha ou nenhuma. **CONCLUSÃO** Foi observada alta frequência de produção de pratos reduzidos em verduras/legumes e ricos em proteína animal, que aumentam o risco de desenvolvimento de doenças

e agravos não transmissíveis. Nesse sentido, é necessário ensinar a importância de uma alimentação saudável e equilibrada, que forneça nutrientes essenciais para o crescimento e prevenção de doenças e distúrbios nutricionais, além de estimular a criatividade das crianças em consumir alimentos diferentes diariamente, garantindo aporte nutricional variado.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Atenção Primária à Saúde; Atividades Educativas;

## **ACOMPANHAMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA**

ANA CARMEM DE OLIVEIRA LIMA; RAYANNE SILVA VIEIRA LIMA; LUIS GOMES DE MOURA NETO.

UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Bolsa Família é um dos programas de transferência de renda com condicionalidades do Governo Federal, criado com o intuito de apoiar as famílias mais pobres e garantir o direito aos serviços sociais básicos (BRASIL, 2010). As condicionalidades do programa são compromissos assumidos pelo poder público e pelas famílias beneficiárias nas áreas de Saúde e Nutrição, e de Educação, que visam a melhoria da saúde pública (BRASIL, 2004b). Em crianças as condicionalidades de saúde são avaliadas mediante ações de vacinação e acompanhamento do crescimento/desenvolvimento, o que possibilita prever o estado nutricional e subsidiar programas e ações de saúde (BRASIL, 2004c). **OBJETIVO** Identificar e acompanhar a evolução do estado nutricional de crianças beneficiárias do Programa Bolsa Família da 10<sup>o</sup> região de saúde do Estado do Ceará, além de possibilitar reflexões acerca das condicionalidades de saúde do programa. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo observacional longitudinal retrospectivo, com característica descritiva e de abordagem quantitativa. Analisaram-se os índices de Altura para Idade, Peso para Altura e Peso para Idade de crianças menores de 5 anos, beneficiárias do Programa Bolsa Família no período 2013-2017. Os dados foram obtidos através dos relatórios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN-web, mediante registros do Sistema de Gestão do Bolsa Família (DATASUS). Posteriormente foram tabulados em planilha do programa Microsoft Excel (2016) e analisados estatisticamente no programa SPSS (IBM SPSS Statistics), versão 20. Para avaliar a associação dos índices com a variável tempo adotou-se o teste do Qui-quadrado de Pearson, com nível de significância de  $p < 0,05$ , todos os índices analisados apresentaram significância. **RESULTADOS** A análise dos índices revelou um aumento nos quadros de déficits nutricionais e um declínio nos quadros de excesso de peso e eutrofia. Foram avaliadas 36.931 crianças segundo o índice de altura para idade, e o mesmo evidenciou um aumento no percentual de altura muito baixa e altura baixa para a idade e uma diminuição no percentual de crianças com altura adequada; o índice de peso para altura, aplicado às 36.931 crianças, mostrou que os percentuais representantes dos déficits (magreza acentuada e magreza) elevaram-se. Já os valores de risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade apresentaram um declínio. Quanto ao índice de peso para idade avaliou-se 36.786 crianças,

e os dados apontaram uma elevação no número de casos de peso muito baixo e peso baixo para a idade, e declínios no estado de peso adequado e no excesso de peso para a idade. **CONCLUSÃO** O cenário encontrado é comum ao cenário de Sindemia Global (concomitância de estados de déficits e excessos nutricionais, e mudanças climáticas), no entanto, não se equipara à crescente pandemia de obesidade. Apesar de o maior percentual da amostra apresentar o estado nutricional dentro dos parâmetros da eutrofia, deve-se atentar para o aumento dos quadros de déficits, indicativos de insegurança alimentar. Sugere-se a monitorização contínua em estudos da evolução do estado nutricional dos beneficiários. Além disso, deve-se atentar para que o Programa Bolsa Família não tenha sua cobertura reduzida, mas sim ampliada, e não perca sua principal característica - a associação da transferência de renda com o acesso aos direitos sociais básicos de educação, saúde e nutrição - e passe a ser somente um programa de transferência de renda e de estimulação do mercado.

Palavras-chave: Atenção Básica; Desenvolvimento Infantil; Política Pública; Vigilância Nutricional; Saúde Pública

## **FRONT-OF-PACK NA PROMOÇÃO DA SAÚDE DE CONSUMIDORES: REVISÃO DA LITERATURA**

ERICA QUEIROZ VALENTE; ANA PAULA CAVALCANTE DOS SANTOS.  
FACULDADES INTEGRADAS BRASIL AMAZONIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Com a transformação no cenário epidemiológico, a população tem buscado alternativas mais práticas no seu dia a dia, incluindo a adição de alimentos industrializados na alimentação, em especial os ultraprocessados, com altos teores de açúcar refinado, sódio, gorduras e aditivos químicos, contribuindo com mudanças no padrão alimentar e tendo como consequência o aumento de risco para excesso de peso e Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs). A rotulagem frontal permite a comunicação entre o produto e o consumidor, de maneira clara, visível e facilmente entendível, devendo considerar às necessidades de cada população, respeitando seu nível de instrução, a cultura local e os padrões alimentares. O front-of-pack é uma das apostas mundiais para a evolução da rotulagem nutricional, favorecendo ao cliente realizar escolhas alimentares mais conscientes no momento da aquisição do produto, bem como a comparação entre eles (ANVISA, 2018; SOUZA, 2019). **OBJETIVO** Realizar uma revisão sistêmica dos efeitos que o modelo de rotulagem frontal proporciona à percepção dos consumidores. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão sistemática com vinte artigos e demais documentos publicados pertencentes aos anos de 2010 a 2019 nos idiomas em português e inglês sobre as vantagens em implementar à rotulagem frontal no mundo, foram pesquisados nos bancos de dados Scielo, Google Acadêmico, Lilacs e Pubmed, utilizando os seguintes termos de forma isolada e/ou combinada rotulagem frontal, semáforo nutricional, consumidores e Nutrition labelling. **RESULTADOS** Nota-se nos estudos revisados, que a rotulagem frontal quando é apresentada aos consumidores resulta em uma melhor interpretação dos rótulos, segundo Mandle et al., (2015) pesquisa realizada no Chile apontou a preferência dos consumidores pelo modelo de advertência em octógono preto, pois este modelo desempenhou melhor

visibilidade aos termos, compreensão e intenção de compra da população local, resultados semelhantes foram encontrados no estudo de Egnell et al., (2019) realizado em Franceses, onde o modelo Nutri-score com cores semânticas em letras de A a E auxiliou a diminuição da mortalidade por DCNTs relacionado a dieta. No Brasil apesar da rotulagem frontal não ser vigorante, estudo feito em (2016) pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) alegou que o consumidor brasileiro apoiaria o uso da rotulagem frontal e que essa nova forma de apresentação possibilitaria a compreensão das informações nutricionais. Identificou-se que a implantação da rotulagem frontal traz vantagens em auxiliar a interpretação dos consumidores, entre outras características permiti ampliar a compreensão do conteúdo nutricional dos alimentos, simplicidade na elaboração dos designs de apresentação, facilidade em comparar alimentos da mesma categoria, competem com outras informações contidas nas embalagens e promovem maior decisão de compras dos alimentos pelos consumidores (ANVISA, 2018). **CONCLUSÃO** A adoção de modelos com representação gráfica frontal favorece a qualidade na interpretação, facilita a comunicação expressa na embalagem do alimento ao consumidor, possibilitando autonomia para analisar nutricionalmente o melhor produto para a saúde, reduzindo os riscos para o desenvolvimento de doenças por excesso de ingestão. Observa-se que ainda há limitações na quantidade de estudos que analisaram os efeitos de rotulagem nutricional frontal quanto ao entendimento e uso dessas informações pelos brasileiros, sendo necessários mais estudos sobre o tema.

Palavras-chave: Rotulagem; Compras; Alimentos;

## **DESIGUALDADES SOCIOECONÔMICAS E OBESIDADE EM INDÍGENAS XAVANTE DO BRASIL CENTRAL**

LUANA TEIXEIRA GHIGGINO<sup>1</sup>; ISABELA DA COSTA GASPAR DA SILVA<sup>1</sup>; YASMIN LUIZ OLIVEIRA<sup>1</sup>; ALINE ALVES FERREIRA<sup>1</sup>; CARLOS EVERALDO ALVARES COIMBRA JUNIOR<sup>2</sup>; JAMES ROBERT WELCH<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** De acordo com o último relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, a fome, a desnutrição e o excesso de peso (sobrepeso+obesidade) têm maior magnitude nos indivíduos do sexo feminino, de baixa renda, povos indígenas e famílias rurais na América Latina. Os indígenas no Brasil apresentam, além da condição de pobreza e desigualdades sociais, os piores indicadores de saúde, quando comparados aos não indígenas. Nesse contexto, encontra-se os Xavante, um dos povos indígenas mais populosos do Brasil que vem apresentando indícios de um processo de diferenciação socioeconômica interna. **OBJETIVO** Avaliar o excesso de peso e obesidade em adultos indígenas Xavante, em um contexto de diferenças socioeconômicas internas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado em todas as aldeias da Terra Indígena Pimentel Barbosa em julho/agosto de 2011. Não foram utilizadas técnicas de amostragem, objetivando o total da população adulta (número total=378). Para o presente estudo, foram utilizados

os dados antropométricos (peso e estatura), sociodemográficos e econômicos de adultos Xavante ( $\geq 18$  anos e RESULTADOS A renda per capita média foi de R\$93,46 (desvio-padrão= $\pm 66,01$ ). A renda média entre os indivíduos obesos foi de R\$104,87 (desvio-padrão=79,20), enquanto que para os classificados como eutróficos foi de R\$83,94 (p-valor=0,057). O excesso de peso acometeu 71,4% dos indígenas, sendo a maioria no sexo feminino (74,5%). A obesidade atingiu 24,3% da população, porém maior no sexo masculino (26,9%, p-valor=0,085). O grupo de aldeias mais antigo, com áreas ambientais mais estruturadas e acesso a equipamentos públicos apresentou sobrepeso em 49,8% de seus moradores. Os demais grupos, apresentaram 38,2% e 46% (p-valor=0,221). Nesse mesmo sentido, as pessoas com quartil superior de renda per capita apresentaram 27,7% de obesidade, enquanto que os 25% mais pobres (quartil inferior), apresentaram 16,8% de obesidade (p-valor=0,197). CONCLUSÃO Os indígenas Xavante apresentaram prevalência de excesso de peso e de obesidade, assim como muitos outros grupos sociais negligenciados ou marginalizados, em situação de pobreza. As frequências encontradas ultrapassam a população não indígena e sinaliza um processo de diferenciação socioeconômica interno, diferente do destacado na literatura: a maior prevalência de obesidade entre os mais favorecidos dentre daquele contexto. Assim, faz-se necessário políticas públicas adequadas com foco nessas realidades culturalmente diferenciadas para o enfrentamento das desigualdades socioeconômicas e em saúde.

Palavras-chave: desigualdade social; epidemiologia; excesso de peso; povos indígenas;

## COMPOSIÇÃO CORPORAL, NÍVEL DE ESTRESSE E QUALIDADE DE VIDA DE POLICIAIS MILITARES

CAMILA RODRIGUES SOARES; FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; KELRY GREY CAEXETA SANTOS.

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os policiais militares (PMs) realizam um trabalho que demanda bastante atenção, muitas vezes desempenhando atividades com alto grau de risco. Estão constantemente expostos aos perigos da rua e de agressões oral e moral, devendo frequentemente intervir em momentos de conflito e tensão, contribuindo para o aumento de fatores psicossociais que condicionam a presença do estresse no trabalho. O ritmo acelerado, as jornadas excessivas e o turno de trabalho são fatores que podem ocasionar ao desenvolvimento do estresse ocupacional (PINHEIRO et al. 2016). OBJETIVO O estudo teve como objetivo analisar a composição corporal e o nível de estresse, relacionando com a qualidade de vida de policiais militares. METODOLOGIA Trata-se de estudo observacional, do tipo transversal analítico. A população de estudo foi composta por policiais militares, adultos e de ambos os sexos, do 17º Batalhão de Polícia Militar do Distrito Federal. Foram utilizados os questionários Medical Outcomes Study 36 Item Short-Form Health Survey, para avaliação da qualidade de vida, e o Inventário de Sintomas de Stress Adulto (LIPP MEN, 2005) para estudar o nível de estresse dos policiais. Para avaliar a composição corporal foram realizadas as medidas de circunferência abdominal e bioimpedância elétrica tetrapolar, sendo observados a porcentagem de

gordura corporal, quantidade de músculo esquelético e o nível de gordura visceral. Foi aprovado Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Católica de Brasília, número do protocolo: 79677517.8.0000.0029. Antes de participarem das coletas de dados, todos assinaram o termo de consentimento livre e esclarecimento. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 96 policiais militares, em sua grande maioria com excesso de peso 72%. Foi verificado que 29% dos policiais apresentaram estresse em algum nível, com predominância da fase de resistência, analisados os últimos 30 dias. Quanto à função exercida, observou-se um maior nível de estresse em policiais da área administrativa, além disso, eles apresentaram menores índices de Qualidade de Vida nos domínios de capacidade funcional, vitalidade e saúde mental, do que os policiais com trabalho externo. Observou-se uma associação negativa entre os domínios da Qualidade de Vida de dor, vitalidade, aspectos sociais e saúde mental com o nível de estresse nas fases alarme, resistência e exaustão. Foi observada também uma associação negativa entre o Índice de Massa Corporal e os domínios da Qualidade de Vida de capacidade funcional e estado geral de saúde. Além disso, foi verificada uma associação positiva entre a vitalidade e a massa muscular e uma negativa com o %Gordura Corporal. **CONCLUSÃO** Conclui-se que os policiais encontram-se com o percentual de gordura acima dos valores desejados, Índice de Massa Corporal indicativo de sobrepeso e obesidade, circunferência abdominal com indicativo de risco para doenças metabólicas e alto nível de gordura visceral. Foi determinado também que os profissionais que exercem funções administrativas apresentaram níveis mais elevados de estresse e menores escores nos domínios de Qualidade de Vida de capacidade funcional, vitalidade e saúde mental. Quanto maior o nível de estresse e pior composição corporal, menores os índices de qualidade de vida, sugerindo a necessidade de intervenções para prevenção e tratamento do estresse e sobrepeso/obesidade para uma melhor qualidade de vida desses profissionais.

Palavras-chave: Esgotamento profissional.; Polícia.; Qualidade de vida;

## **HÁBITOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE CAMPO GRANDE (MATO GROSSO DO SUL)**

THAIS ALIEVI PONCIANO DA SILVA; GIOVANA ELIZA PEGOLO; RAISSA DE OLIVEIRA RODRIGUES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nas últimas três décadas o sobrepeso e a obesidade aumentaram tanto na infância quanto na adolescência. Um dos motivos para esse aumento são as modificações nos hábitos alimentares, com a inserção rotineira de alimentos cada vez mais calóricos, ricos em açúcares e gorduras, e que pouco contribuem nutricionalmente. Esse padrão alimentar pode impactar negativamente no estado nutricional desses jovens e, ao longo do tempo, acarretar a manifestação de doenças, como o excesso de peso e suas comorbidades. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi descrever os hábitos alimentares de adolescentes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com adolescentes de ambos os sexos, com idades  $\geq 13$  e  $< 15$  anos, matriculados

em uma escola pública de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Os critérios de exclusão foram: presença de dificuldade para expressar seu hábito alimentar rotineiro; gestantes e nutrizes. Para a coleta de dados foi elaborado um questionário baseado na pesquisa Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), conforme publicações de 2017 e 2018. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), parecer 3.030.864. A participação foi confirmada a partir dos consentimentos dos adolescentes (Termo de Assentimento Livre e Esclarecido) e de seu responsável (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido). Os dados foram analisados de forma descritiva (frequências absolutas e relativas), de acordo com o sexo.

**RESULTADOS** A amostra foi composta por 60 adolescentes, em sua maioria do sexo feminino (81,7%). Dentre os principais resultados, destaca-se a reduzida frequência semanal de alimentos in natura. Sobre o consumo de verduras e legumes crus, 36,4% dos meninos relataram o consumo em 1 a 2 dias/semana. Entre as meninas, 24,5% apontaram que quase nunca consomem este grupo de alimentos. Sobre o consumo de frutas, entre os meninos, os maiores percentuais de respostas foram para as frequências de 1 a 2 e 3 a 4 dias/semana (36,4%). Para as meninas, além dos maiores percentuais de respostas concentrarem-se nas frequências de 1 a 2 e 3 a 4 dias/semana, nota-se que 22,4% da amostra mencionou quase nunca consumir. Entre as meninas, 20,4% informaram consumo de refrigerantes ou sucos artificiais diariamente. Entre aqueles que afirmaram consumir, 66,6% e 67,3%, respectivamente para os meninos e meninas, informaram consumo de 2 a 3 latas/copos por dia. Sobre o consumo de leite, destaca-se o resultado entre as meninas, 28,6% quase nunca consomem leite e 12,2% nunca fazem o consumo desse alimento. Em relação à ingestão de doces, 14,3% das meninas e 18,2% dos meninos informaram consumo diário.

**CONCLUSÃO** O padrão alimentar dos adolescentes deste estudo mostrou-se preocupante tendo em vista o consumo insuficiente de alimentos in natura por parcela expressiva de adolescentes, e consumo frequente de refrigerantes e/ou sucos artificiais e doces. A Educação Alimentar e Nutricional pode ser um importante instrumento para a promoção de alimentação saudável e o ambiente escolar é ideal para a realização de atividades direcionadas para a prevenção de doenças.

Palavras-chave: Adolescência; Comportamento Alimentar; Consumo Alimentar;

## **HÁBITOS ALIMENTARES E PERFIL DE SAÚDE DE AGRICULTORES FAMILIARES FLUMINENSES DE CULTIVO ORGÂNICO.**

CAROLINA MOREIRA DE SOUZA; LUCIA GOMES RODRIGUES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A agricultura familiar, no Brasil, é responsável por pelo menos 70% do cultivo de produtos destinados ao mercado interno do país além de ser responsável em salvaguardar a agrobiodiversidade e o uso sustentável dos recursos naturais. Apesar do incentivo à agricultura familiar e também à produção de alimentos mais sustentável, há poucos estudos sobre as condições de vida e de saúde destes trabalhadores agrícolas. Os trabalhadores de atividade agrícola possuem sua

auto percepção de condições de saúde pior daquelas referidas entre os de ocupação não agrícola. Além disso, é possível observar entre os agricultores familiares maior prevalência de obesidade e consumo de alimentos ultraprocessados, fatores que contribuem para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), além de o agricultor também ser refém do seu próprio meio laboral, por possível contato direto e indireto com agrotóxicos, sendo mais um dentre os fatores que colaboram com a insegurança alimentar e nutricional e com a falta de acesso a uma alimentação adequada e saudável. **OBJETIVO** Descrever o perfil antropométrico e alimentar de agricultores familiares de cultivo orgânico do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Foi um estudo observacional, transversal realizado no período de julho de 2019, com agricultores familiares de produção orgânica e seus dependentes, participantes do circuito de feiras orgânicas da região metropolitana do Rio de Janeiro. Foi utilizado um questionário estruturado abordando questões sobre o histórico social e econômico do agricultor; Antropometria, com a aferição do peso e estimação da estatura a partir da altura do joelho pela fórmula de Chumlea (1994) para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), circunferência de cintura (CC) através dos pontos anatômicos referenciados pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e a relação Cintura/Estatura (RCE); Perfil alimentar, através de um Questionário de Frequência Alimentar Qualitativo (QFAQ), em que os alimentos foram subdivididos em in natura e minimamente processados, processados e ultraprocessados, seguindo o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Foi realizada análise descritiva simples dos dados através do pacote estatístico IBM SPSS 20. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa nº CAAE 91292918.4.0000.5285 da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. **RESULTADOS** Participaram 30 agricultores, sendo 53,3% homens, com 41,6±15 anos, 53,4% com ensino médio completo/incompleto e 80,0% com renda de até 3 salários mínimos. A prevalência de excesso de peso, circunferência de cintura e relação cintura/estatura foi de 40,0%, 56,6% e 85,7%, respectivamente. A prevalência de consumo de alimentos in natura e minimamente processados foi elevada, em ambos os sexos, seguindo o recomendado pelo Guia Alimentar para população brasileira assim como o consumo de alimentos orgânicos oriundos de produção própria. **CONCLUSÃO** A partir deste trabalho, foi possível apresentar que apesar da condição de risco apresentada pelos agricultores pela elevada prevalência de excesso de peso e adiposidade abdominal, em ambos os sexos, o perfil alimentar dos agricultores familiares orgânicos se mostrou como fator protetor, visto que atende o recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, além dos alimentos orgânicos fazerem parte dos hábitos alimentares dos agricultores.

Palavras-chave: agricultura orgânica; estado nutricional; hábitos alimentares;

### **ASSOCIAÇÃO ENTRE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM UM GRUPO DE IDOSOS: UMA ANÁLISE POR MODELAGEM DE EQUAÇÕES ESTRUTURAIS**

CAROLINA CAMPOS DE CARVALHO<sup>1</sup>; SILVIA TEREZA DE JESUS RODRIGUES MOREIRA LIMA<sup>1</sup>; ELIZIANE GOMES DA COSTA MOURA DA SILVA<sup>2</sup>; JOELMA XIMENES PRADO TEIXEIRA NASCIMENTO<sup>1</sup>; YUKO ONO SILVA<sup>1</sup>; ISABELLA DE LOURDES FERREIRA E SILVA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE CEUMA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A relação entre o aumento da expectativa de vida e a ocorrência de doenças crônicas já vem sendo explorada na literatura científica e os resultados da Pesquisa Nacional de Saúde sinalizam para uma maior morbidade por doenças cardiovasculares em indivíduos com mais de 60 anos de idade, tendo uma prevalência de 11,4%. Estudos que investigaram a associação dos indicadores antropométricos e bioquímicos associados às doenças cardiovasculares nesse grupo, frequentemente usaram abordagem estatísticas tradicionais como: testes qui-quadrados, correlação linear de Pearson ou regressão múltipla e analisando a adiposidade como variáveis categóricas e/ou dicotômicas. Entretanto, a adiposidade associada a indicadores bioquímicos de risco cardiovascular em idosos é uma condição de difícil diagnóstico. No presente estudo, a adiposidade foi uma variável latente contínua, deduzida a partir das correlações observadas entre três indicadores antropométricos: índice de massa corporal, circunferência da cintura e circunferência do quadril. Esses indicadores individualmente não medem bem a obesidade em idosos, mas usados em conjunto, podem reduzir o erro de mensuração. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre indicadores antropométricos e bioquímicos em um grupo de idosos: uma análise por modelagem de equações estruturais. **METODOLOGIA** O estudo teve delineamento transversal envolvendo uma amostra de 31 idosos com média de idade de  $72,7 \pm 8,47$  anos, atendidas no período fevereiro a maio de 2015 em um Ambulatório de Atenção Integral à Saúde. Para avaliar as associações entre a variável latente adiposidade formada por três indicadores (índice de massa corporal, circunferência da cintura e circunferência do quadril) e os indicadores bioquímicos (glicemia em jejum, colesterol total, lipoproteína de baixa densidade do colesterol, lipoproteína de alta densidade do colesterol (HDL-c), triglicérides e razão triglicérido/HDL-c) foi utilizado a modelagem de equações estruturais. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade CEUMA sob o protocolo nº 00500/11. As pacientes que concordaram em participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Das idosas avaliadas, 54,9% eram obesas, segundo o IMC, 80,6% apresentavam valores elevados de circunferência da cintura, 35,5% apresentavam hiperglicemia, 35,5% hipercolesterolemia, 45,2% valores aumentados de lipoproteína de baixa densidade do colesterol, 32,3% hipertrigliceridemia, 51,6% com valores diminuídos de lipoproteína de alta densidade do colesterol e 19,4% apresentaram razão triglicérido/HDL-c acima do preconizado. Nas associações foi encontrado que as idosas com maiores valores da variável latente adiposidade estiveram associadas a maiores valores de glicemia em jejum (Coeficiente Padronizado CP=0.412;  $p=0.005$ ) e também apresentaram uma associação limítrofe com os maiores valores da razão TG/HDL-c (CP= 1.460;  $p=0.052$ ). **CONCLUSÃO** A elevada frequência de adiposidade central e o excesso de peso apontam a suscetibilidade dessa população às doenças cardiovasculares, ressaltando a necessidade de acompanhamento por equipe multidisciplinar para a identificação e tratamento desses agravos, contribuindo para a qualidade de vida dessa população.

Palavras-chave: Análise Estatística; Antropometria; Estado Nutricional; População idosa;

## A NUTRIÇÃO NA EDUCAÇÃO EM SAÚDE: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM PROJETO EXTENSIONISTA EM COMUNIDADE RIBEIRINHA

ANA CAROLINA SANTOS UCHÔA; ALICE SILVA LIMA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O projeto de extensão Esse Rio é Minha Rua foi criado no ano de 2010 e, atualmente, compõe o Núcleo de Inovação e Empreendedorismo Júnior (NIEJ) do Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA), tendo como parceira a Sociedade Bíblica do Brasil (SBB). Possui como objetivo principal a melhoria da qualidade de vida e o desenvolvimento local de comunidades ribeirinhas próximas à cidade de Belém/PA, por meio do desempenho de ações de diferentes áreas de atuação, como nutrição, enfermagem, fisioterapia, odontologia, medicina, farmácia, engenharia de produção e direito. Ademais, realizam-se orientações e atendimentos que melhorem as condições de saúde dos indivíduos das comunidades, bem como consultorias de negócios e formações empreendedoras.

**OBJETIVO** Apresentar a experiência de acadêmicas de nutrição, em um módulo de educação em saúde, realizado no projeto extensionista Esse Rio é Minha Rua, na comunidade ribeirinha Genipaúba, localizada no município de Acará/PA.

**METODOLOGIA** A proposta da experiência foi realizada com o intuito de auxiliar a população da comunidade de Genipaúba na autogestão de doenças crônicas, bem como a prevenção e acompanhamento de outras patologias. Diante disso, foram estabelecidos temas entre as diferentes áreas de atuação do projeto, e os membros do curso de nutrição ficaram responsáveis pelo preparo e realização de uma exposição dialogada sobre hipertensão e diabetes, com abordagem das causas, das possíveis complicações e da prevenção. Nesse cenário, foram elaborados dois cartazes acerca das patologias citadas, sendo que nas cores verdes eram expostos os alimentos que influenciam positivamente na prevenção e cuidado das doenças e nas cores vermelhas no desenvolvimento e complicações das mesmas. Além disso, foram explanados possíveis comportamentos para o cuidado individual e familiar da alimentação, como o aumento ou diminuição do consumo de certos produtos.

**RESULTADOS** Na data determinada para o módulo, os grupos de cada curso da saúde se organizaram para estabelecer o fluxo dos adultos atendidos, em maioria do sexo feminino, e as crianças participaram de brincadeiras educativas com estudantes de direito. Os membros de nutrição participaram da exposição dialogada proposta, induzindo a participação com as pessoas presentes, as quais apresentaram interesse no decorrer da conversa, levantando a mão e respondendo quando era feita alguma pergunta, além de demonstrarem surpresa ao entenderem alguma informação que não tinham conhecimento. O momento ocorreu junto com os cursos de fisioterapia e farmácia que abordaram os temas de outras formas. Ressalta-se que estava prevista a realização de um jogo para identificar o entendimento dos ribeirinhos acerca da hipertensão e da diabetes, contudo não pôde ser realizado.

**CONCLUSÃO** Após a realização da atividade foi possível analisar a importância de ações com foco na educação em saúde, pois possibilitam a interação entre os indivíduos que formam a comunidade ribeirinha, bem como a relação com os acadêmicos que participam do projeto de extensão. Destaca-se, ainda, a valia de módulos educativos, com foco preventivo acerca das doenças, posto que dúvidas puderam ser compartilhadas e sanadas. Apesar do receio dos membros de que a população não aderisse à proposta, foi possível notar que os ribeirinhos, ainda que com resistências iniciais, interagiram ao incitamento. Tais fatos demonstram a necessidade e os benefícios da união entre ações educacionais e de atendimento para as comunidades ribeirinhas.

Palavras-chave: Comunidade ribeirinha; Diabetes; Educação em saúde; Exposição dialogada; Hipertensão

## HÁBITOS E COMPORTAMENTOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS DE 4 A 11 ANOS PARTICIPANTES DE OFICINAS CULINÁRIAS

BEATRIZ PHILIPPI ROSANE; PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA; IVANA ARAGÃO LIRA VASCONCELOS ALMEIDA; RENATA PUPPIN ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.  
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O cenário epidemiológico atual de crescente excesso de peso está relacionado ao aumento no consumo de alimentos industrializados e à redução de frequência de preparo dos alimentos em casa. Nesse contexto, a infância é um período com potencial e as oficinas de culinária e a participação ativa na compra de alimentos são oportunidades para realização de educação nutricional, exercendo um importante papel na formação de hábitos alimentares saudáveis e diminuição da neofobia alimentar. **OBJETIVO** Analisar a percepção dos pais sobre hábitos e comportamentos alimentares de crianças participantes de um projeto de oficinas. **METODOLOGIA** Estudo descritivo transversal sobre o projeto de extensão A conquista da alimentação saudável pelas crianças na cozinha. Os responsáveis de 99 crianças (quase 80% do total de participantes no período de seis meses de oficinas) responderam a um formulário, previamente elaborado, sobre a percepção de hábitos e comportamentos alimentares de crianças de 4 a 11 anos. Dentre os questionamentos, foram incluídos itens do Food Nephobia Scale, do Food Neophobia Test Tool e do Fruit and Vegetable Neophobia Instrument, com tradução livre e adaptação ao tipo de respondente e da escala para cinco níveis de concordância. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, CAAE 92268318.2.0000.0030. **RESULTADOS** As respostas dos pais (85% eram as mães) mostraram que 47%, 31% e 22% dos filhos eram das faixas etárias 4-5, 6-7 e 8-11 anos; 65% da amostra eram meninas; e 64% eram novos na oficina culinária. Dentre as razões para matricular as crianças no projeto, destacou-se desenvolver habilidades culinárias (25%), ter uma alimentação saudável (23%) e experimentar novos alimentos (22%). Cerca de 65% davam autonomia para as crianças fazerem escolhas durante as compras, sendo as escolhas mais frequentes frutas/hortaliças (25%), chocolates e doces (22%) e laticínios (19%). Quase 30% e 29% das crianças participavam muito raramente e 1 vez/semana do preparo dos alimentos em casa e o bolo era o que mais faziam (27%). Observou-se um relato de consumo de hortaliças maior, mas a aceitabilidade maior de frutas. Em destaque, 61% e 83% disseram que as crianças provam mais alimentos em eventos e se interessam em saber o que estão comendo. A idade e o tempo de participação nas oficinas não influenciaram a frequência de ida ao mercado ( $p=0,448$  e  $p=0,214$ ) ou auxílio de preparos em casa ( $p=0,636$  e  $p=0,640$ ). Foi observada relação direta ( $p$ CONCLUSÃO Há limitação nas conclusões por se tratar de uma análise da percepção. De maneira geral, a neofobia alimentar não foi identificada, já que houve uma tendência das crianças se interessarem pelo o que provam e terem preferência de provar novos alimentos em eventos, além da relação positiva de achar divertido provar novos alimentos. Nenhum dos ambientes se destacou como favorável para experimentar novas frutas e hortaliças, indicando a necessidade de se incentivar mais

o preparo de alimentos saudáveis em casa e na escola. A concretização de hábitos saudáveis torna-se ainda mais importante, pois a maior parte dos pais dá autonomia para os filhos escolherem os alimentos durante as compras.

Palavras-chave: alimentação saudável; criança; neofobia alimentar; oficinas culinárias;

## **DESEMPENHO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA NO SERVIÇO DE ATENÇÃO ESPECIALIZADO EM SAÚDE ADOLESCENTE NO PERÚ: EXPERIÊNCIA NA EQUIPE MULTIPROFISSIONAL**

MARLENE ROSARIO JULCA RUPAY; VICTORIA GUADALUPE LOPEZ CORDOVA.  
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As instituições que proporcionam atendimento especializado em saúde adolescente atuam de acordo com a estratégia de cuidado integral da saúde adolescente no Perú. Para isso, são integradas pela equipe multiprofissional que deve abordar problemas ou fatores de risco físico e psicossocial próprios da faixa etária. Especificamente, o papel do nutricionista é crucial na promoção de bons hábitos alimentares, cultura de amor próprio, amor pela comida de verdade, etc. Não obstante, os centros especializados ainda estão em processo de melhora e a participação do nutricionista recém vem sendo mais valorizada considerando o contexto obesogênico atual. **OBJETIVO** Expor um relato da experiência como nutricionista no Serviço de Atenção Especializado em Saúde Adolescente no Perú e a relevância da sua integração na equipe multiprofissional biopsicossocial. **METODOLOGIA** Apresenta-se um relato de experiência das atividades desempenhadas como nutricionista no Serviço de Atenção Especializado em Saúde Adolescente em Lima, no Perú, entre abril de 2016 e abril de 2019, durante a participação dentro da equipe multiprofissional biopsicossocial, no Instituto Nacional de Salud del Niño. **RESULTADOS** Ao longo da experiência, se apreciou a relevância do papel do nutricionista dentro das atividades multiprofissionais. O nutricionista atende adolescentes derivados pela área médica e de outros profissionais (psicóloga, assistente social, enfermeira, obstetrix) e é o coordenador responsável da integração da equipe nas escolas. A normativa do serviço estabelece que todos os profissionais procurem que os adolescentes recebam atendimento integral completo; portanto, o nutricionista também os conduz às demais áreas. O nutricionista segue as linhas de ação: promoção de educação nutricional dentro do serviço e nas escolas (oficinas de culinária, grupos de discussão), atendimento individual, palestras e pesquisas sobre nutrição adolescente. Particularmente, a experiência mostrou que além da capacitação em nutrição, o nutricionista que trabalha com adolescentes precisa ter características pessoais notáveis como flexibilidade, empatia e paciência. O processo educativo envolve ver ao adolescente como sujeito ativo que pode fazer mudanças nos seus hábitos alimentares inadequados e para isso, o nutricionista procura semear valores de responsabilidade pelo corpo, família, ambiente e sociedade. A má alimentação é generalizada em adolescentes; alguns afetados com agravantes de alto ou baixo peso e outros ainda com peso normal. Distúrbios alimentares e problemas metabólicos estão se acrescentando e o Profissional requer constante preparação, criatividade, assim como o compromisso da equipe na melhora dos seus

próprios hábitos alimentares. Outro desafio percebido é conseguir que a adequada nutrição e as outras áreas de atenção integral sejam consideradas de igual importância pelo governo, pois embora existam as normativas, os recursos financeiros não são distribuídos igualmente. **CONCLUSÃO** A participação do nutricionista é muito relevante no Serviço de Atenção para adolescentes e seu desempenho deve-se encaminhar a fortalecer o enfoque de saúde integral completo em adolescentes, considerando a participação ativa e compromisso daqueles na melhora dos seus hábitos, valorização do corpo e ambiente. O nutricionista pode melhorar suas estratégias, considerando aspectos técnicos e pessoais, procurando o apoio mútuo com a equipe e maior apoio externo.

Palavras-chave: biopsicossocial; juvenil; nutrição; relato; saúde integral

## **CULINÁRIA PARA MENORES DE DOIS ANOS: A EXPERIÊNCIA DO SERTÃO CENTRAL DO CEARÁ**

JULIANA VALE FERREIRA<sup>1</sup>; MARIA CLAUDIA DA VEIGA SOARES CARVALHO<sup>2</sup>.  
1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A culinária opera memórias afetivas numa dimensão comunicativa de narrativas e pode se tornar um elemento importante para promoção da alimentação saudável (BRASIL, 2019). As narrativas que analisamos no sertão central do Ceará são formas de ressignificação do que se entende por alimentação saudável construídas no território social onde a comunidade habita. A criatividade e resistência de famílias sertanejas atravessam gerações e se manifestam nas preparações culinárias de suas crianças, sofrendo a influência do mundo globalizado. Delimitamos nosso campo de estudo no município de Quixadá, que historicamente é um território de criação de gado e produtor de carne de sol. O clima marca a culinária com uma natureza contrastante: curto período de chuvas no inverno contra um longo verão de secas, o que justifica uma produção agrícola restrita vinculada à insuficiência de reserva de água em seus mananciais (SANTOS, 2011). **OBJETIVO** Analisar os sentidos e significados da culinária como expressão da cultura sertaneja nos núcleos familiares de crianças menores de dois. **METODOLOGIA** Foi realizado mapeamento local com observação participante no período de agosto a novembro de 2019 e aplicada entrevista semi-aberta à população usuária de um serviço de creche de uma instituição da Igreja Católica em Quixadá-CE, destinada a famílias de baixa renda. Estas leram e assinaram termo de consentimento livre e esclarecido. A análise narrativa empregada nesse estudo contextualizou uma dentre as entrevistas como elemento do território observado. O registro de falas esteve acima de tudo preocupado com a forma como o narrador, neste caso, a avó de uma criança um ano e dez meses lembra e reconta sua história de vida. Essa estratégia metodológica pode lançar luz sobre uma consciência mais ampla da sociedade. (THOMPSON, 2000). **RESULTADOS** Em sua narrativa a avó ressalta sua infância com dificuldades para se alimentar, mas com expressão de satisfação: A gente passou muita dificuldade quando a gente era mais nova! [...] meu pai trabalhava em um emprego que descarregava uma carrada, aí vinha com aquelas ossadas... tirava aqueles tutanos e colocava farinha e feijão e fazia aqueeeele pirão!. As patas

do boi eram subprodutos destinados ao público de baixa renda, que ficava aliado das partes consideradas nobres do boi. Do tutano era feita a preparação culinária mocotó, cujo sentido era o da sobrevivência: uma comida forte. Em suas memórias a avó compartilhou também o sentimento de orgulho em fazer e comer esta preparação saborosa com prazer. A narrativa teve pontos de interseção com o Guia Alimentar para criança menor de dois anos quando mostra uma resistência aos ultraprocessados, ao mesmo tempo que resgata culinária regional, marcada por uma comensalidade onde a criança depois de oito meses come o mesmo que a família (Brasil, 2019). Eu boto a mão de vaca ... Aí coloco caldinho ... Fiz isso com meus filhos, faço com ela também! [...] a criança só criada com besteira, com Danone, não tem vitamina! **CONCLUSÃO** As preparações culinárias voltadas para crianças menores de dois anos envolveram significados da cultura local bricoladas com uma política global contra o consumo de produtos ultraprocessados. Embora as orientações do guia nacional estivessem presentes na resistência aos ultraprocessados, foi na prática de preparações culinárias regionais que foram construídos vínculos afetivos de compromisso e confiança que representaram estratégias para enfrentamento da desigualdade social.

Palavras-chave: alimentação complementar; culinária; cultura local; memória afetiva; políticas em alimentação e nutrição

## **CONSUMO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO DE GESTANTES DE DIAMANTINA: CONTRIBUIÇÃO DA FORTIFICAÇÃO DOS DERIVADOS DE TRIGO E MILHO**

IVANA THAYNARA SOUZA<sup>1</sup>; ANGELINA DO CARMO LESSA<sup>1</sup>; ROMERO ALVES TEIXEIRA<sup>1</sup>; NATALIA TENUTA KUCHENBECKER DO AMARAL<sup>1</sup>; NATANE APARECIDA DOS SANTOS<sup>1</sup>; MARIANA DE SOUZA MACEDO<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, - BRASIL;
2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Durante a gestação a deficiência de ferro é associada a vários resultados adversos para a mãe e a criança, dentre esses estão o maior risco de hemorragia, sepse, mortalidade materna, mortalidade perinatal do bebê, baixo peso ao nascer. No que tange a deficiência dietética do ácido fólico está associada a graves defeitos fetais denominados defeitos no tubo neural. Assim, o Ministério da Saúde implementou e normatizou a fortificação com ferro e ácido fólico, toda a farinha de trigo e milho, produzidos em território nacional desde 2004. **OBJETIVO** Avaliar os níveis de ingestão de ferro e ácido fólico no consumo alimentar de gestantes no terceiro trimestre e a contribuição da política de fortificação da farinha de trigo e do fubá e seus derivados na dieta das gestantes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, observacional com objetivo de avaliar o consumo de alimentos fortificados com Ácido Fólico e Ferro por determinação legal, e a contribuição dos mesmos para o aporte de Ácido Fólico e Ferro em gestantes no município de Diamantina MG. Esse estudo é um subprojeto de um projeto de pesquisa maior que teve aprovação no CEP sob parecer no 721.108, e contou com apoio financeiro da FAPEMIG (processo 481025/2013-8). Utilizou-se Recordatório de 24 horas para coleta de informações alimentares e

questionário semiestruturado para informações demográficas, sociais, econômicas e de assistência à saúde. Foram investigadas 339 gestantes no período de agosto de 2014 a dezembro de 2015. RESULTADOS Observou-se uma ingestão mediana de 15,2 (11,5-20,0) mg de Ferro e de 503,7 (363,3-693,3) µg de Ácido Fólico, dos quais, 0,2 (0,0-1,5) mg e 7,0 (0,0-31,6) µg, respectivamente, eram provenientes da ingestão de alimentos fortificados. A mediana da contribuição do percentual relativo da ingestão de alimentos fortificados com Ácido Fólico e Ferro de 1,2% (0,0-6,2) e 1,7% (0,010,3) respectivamente, para a ingestão geral. Para as necessidades segundo a Recommended Dietary Allowances (RDA) a mediana da contribuição do percentual relativo da ingestão de Ácido Fólico e Ferro dos alimentos fortificados foi de 1,2% (0,05,4) e de 0,85% (0,035,7), respectivamente. As medianas da contribuição do percentual relativo da ingestão de Ferro e Ácido Fólico provenientes de alimentos fortificados para a ingestão geral e para a RDA, correlacionou-se negativo e fracamente com a renda familiar. No entanto, para a ingestão geral e para a RDA, correlacionou-se positivo e fortemente com a ingestão energética, de macronutrientes, fibras e Cálcio. CONCLUSÃO Apesar da indisponibilidade de Ácido fólico nas tabelas de composição de alimentos, há suficiente quantidade de informações de ferro nas mesmas. Assim, para esse grupo, a ingestão de ferro e ácido fólico oriundos de alimentos fortificados contribuem em pequeno percentual para a ingestão geral desses nutrientes e em comparação às recomendações dietéticas. A Renda familiar parecer correlacionar com o percentual da contribuição desses alimentos para a ingestão geral e para as recomendações.

Palavras-chave: Ácido Fólico; Alimentação; Ferro; Fortificação; Gestantes;

## **O EXCESSO DE PESO DO ADULTO PODE INFLUENCIAR NA SATISFAÇÃO COM A VIDA E AUTOAVALIAÇÃO DE SAÚDE DO ADOLESCENTE?**

MAGDA DO CARMO PARAJÁRA<sup>1</sup>; AMANDA CRISTINA DE SOUZA ANDRADE<sup>2</sup>; CESAR COELHO XAVIER<sup>3</sup>; FERNANDO AUGUSTO PROIETTI<sup>3</sup>; ADRIANA LÚCIA MEIRELES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL; 3. FACULDADE DA SAÚDE E ECOLOGIA HUMANA, VESPASIANO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A autoavaliação de saúde é indicador multidimensional da percepção de saúde (CDC, 2000). A satisfação com a vida, por outro lado, é definida como uma avaliação global da vida (DIENER, 1994). A autoavaliação de saúde e satisfação com a vida são influenciadas por fatores pessoais, relacionamento com pares, suporte do ambiente familiar, dentre outros (HESHMAT et al., 2015; PYPER; HARRINGTON; MANSON, 2016). O impacto independente do status do peso dos moradores do domicílio nos comportamentos de saúde dos adolescentes, contudo, é pouco conhecida. OBJETIVO Determinar e quantificar a associação entre o excesso de peso do adulto do domicílio com a autoavaliação de saúde e satisfação com a vida de adolescentes. METODOLOGIA Estudo transversal com dados do Estudo Saúde Urbana em Vespasiano (ESUV), inquérito populacional de base domiciliar conduzido em Vespasiano, Minas Gerais, 2015-2016. Vespasiano faz parte da Região

Metropolitana de Belo Horizonte, e em 2010, contava com uma população de 104.527 habitantes (IBGE, 2011). A amostragem contemplou três etapas: setor censitário; domicílio; morador adulto ( $\geq 18$  anos). Todos os adolescentes do domicílio com idade entre 11 e 17 anos foram convidados para participar da pesquisa, totalizando 423 adolescentes. As informações foram coletadas por meio de questionário, sendo realizada entrevista face-a-face para o adulto e, para o adolescente, os dados foram autorrespondidos. A autoavaliação de saúde do adolescente foi dicotomizada em pior (razoável, ruim e muito ruim) e melhor (muito boa e boa). A satisfação com a vida do adolescente foi mensurada por uma Escala de Satisfação com a Vida, pela escala da escada, com valores de 1 (baixa satisfação) a 10 (alta satisfação), sendo categorizada em positiva (6-10) e negativa (1-5). O IMC foi calculado pela divisão do peso (kg) pela altura ao quadrado ( $m^2$ ), ambos autorrelatados pelo adulto, e classificado em excesso de peso ( $\geq 25$  kg/ $m^2$ ). Regressão logística múltipla foi usada para determinar a Odds Ratio (OR) e Intervalo de Confiança de 95% (IC95%), ajustada por idade, sexo e renda familiar. O ESUV foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade da Saúde e Ecologia Humana (CAAE 01942212.0.0000.5101) sob o número 431/2012. **RESULTADOS** Dos 385 adolescentes deste estudo (adolescentes cujo adulto do domicílio possuía dados de peso e altura), 51,2% eram do sexo masculino, idade média igual a 14,2 ( $\pm 1,9$ ) anos e 54,1% com renda familiar inferior a dois salários mínimos. Excesso de peso foi evidenciado em 55,1% (IC95%: 50,160,1%) dos adultos. Prevalência de pior autoavaliação de saúde e satisfação negativa com a vida foram relatadas em 14,3% (IC95%: 10,817,8%) e 15,1% (IC95%: 11,518,6%), respectivamente. Após ajustar pelos fatores de confusão, o excesso de peso do adulto apresentou-se como um preditor positivo da pior autoavaliação de saúde (OR=2,00; IC95%: 1,063,77) dos adolescentes. Não foi encontrada associação entre a variável satisfação com a vida e excesso de peso. **CONCLUSÃO** O excesso de peso do adulto entrevistado no domicílio foi associado à pior autoavaliação de saúde do adolescente. Sendo assim, sugere-se que o IMC dos familiares seja um importante preditor a ser considerado na abordagem de melhora da saúde dos adolescentes. Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001 e da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP).

Palavras-chave: Adolescência; Comportamentos relacionados com a saúde; Epidemiologia nutricional; Obesidade; Sobrepeso;

## **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL: CONSTRUÇÃO DO GUIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SESC – BRASIL**

LILIAN GULLO DE ALMEIDA<sup>1</sup>; ANA LUCIA VIEIRA<sup>1</sup>; JULIANA PALUDO VALLANDRO<sup>2</sup>; MARIA CLOTILDE BARBOSA NUNES MAIA DE CARVALHO<sup>1</sup>.

1. SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO -DEPARTAMENTO NACIONAL, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO RITTER DOS REIS, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As experiências alimentares incorporadas durante a infância são determinantes para a formação dos padrões alimentares adotados pelos indivíduos, sendo o ambiente escolar um importante local que possibilita o contato e a criação de hábitos alimentares saudáveis. A escola tem como dever difundir práticas adequadas que propiciem o controle de deficiências nutricionais e a redução da desnutrição infantil e das doenças e agravos não transmissíveis (Conceição et al, 2010). O ato de comer na escola se realiza em meio a outras práticas que compõem o espaço escolar, configurando-se em experiências e processos que influenciam na construção de hábitos alimentares e de identidades de crianças e adolescentes (Silva et al, 2018). **OBJETIVO** Construir um Guia de alimentação escolar que forneça embasamento teórico e prático para os nutricionistas, cantineiros e demais manipuladores de alimentos que atuam no ambiente escolar. **METODOLOGIA** O Guia foi construído em 5 etapas, no período de 2015 à 2019, por um grupo multidisciplinar de profissionais da saúde e da educação, pertencentes à equipe técnica do Serviço Social do Comércio-Departamento Nacional. Na etapa 1 foi delineada a proposta de trabalho por meio da construção de um projeto. Na etapa 2 a iniciativa foi apresentada aos Gestores do SESC e aprovada para realização. Na etapa 3 foi contratada consultoria externa para, em parceria com a equipe técnica do SESC, construir o material. Na etapa 4 o Guia, já na sua versão final, foi apresentado a equipe de nutricionistas das Regionais do SESC de todo o Brasil. Para etapa 5 está programado uma capacitação não presencial para todos os atores envolvidos no processo da alimentação escolar. **RESULTADOS** Trata-se de um Guia composto por 3 volumes independentes, distribuídos em 9 capítulos. O volume 1 trata da saúde e qualidade dos alimentos. O volume 2 aborda a implantação de uma alimentação saudável nas cantinas escolares e o volume 3 apresenta sugestões de como enfrentar as situações de alimentação especial na escola, assim fornece receitas que valorizam a cultura alimentar de cada região do Brasil. O Guia aborda os temas: alimentos saudáveis; segurança e educação alimentar e nutricional; cultura alimentar e situações especiais relacionadas a alimentação infantil. **CONCLUSÃO** Alinhado as estratégias de enfrentamento da obesidade infantil que o Sesc já realiza em todo o território nacional, a construção do Guia da Alimentação Escolar representa uma oportunidade para que todos os cantineiros possam transformar seus estabelecimentos em locais de promoção de uma alimentação saudável, sustentável e segura.

Palavras-chave: Escolares; Nutrição; Saúde Coletiva;

## **EFEITO DA QUALIDADE DA DIETA MATERNA SOBRE O TEOR LÍPIDICO DO LEITE HUMANO**

MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; DANIELA BUENO PONTES; GRACE KELLY DE SOUSA LOVI; MARILIA MENDONÇA GUIMARÃES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIANIA - GO - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O leite humano é o melhor alimento que pode ser oferecido aos recém-nascidos. É recomendado pela Organização Mundial de Saúde que seja ofertado de forma exclusiva até o sexto mês de vida e sua continuidade estimulada até os dois anos de idade ou mais (WHO, 2003). Sua

composição pode ser alterada por diversos fatores, incluindo a dieta materna. A produção de gordura láctea, em sua grande maioria, é proveniente dos lipídios circulantes, que são produtos da dieta materna ou dos depósitos de gordura do organismo materno. A qualidade global da dieta pode ser avaliada por meio de instrumentos como o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) (PREVIDELLI et al., 2011). Este estudo tem como hipótese que a qualidade da dieta materna influencia o teor lipídico do leite humano. **OBJETIVO** O objetivo principal deste estudo foi avaliar se há relação entre o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) e o teor de lipídico do leite humano. **METODOLOGIA** Estudo observacional transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás sob o protocolo de número 1.864.707. Realizado em um Banco de Leite Humano (BLH), com 40 nutrízes doadoras de leite humano. O leite humano ordenhado cru foi submetido à análise microbiológica, pasteurização e crematócrito. Foram coletados três recordatórios de 24 horas, analisados pelo programa Avanutri Online e avaliados pelo IQD-R. A análise estatística foi realizada no software SPSS Statistics versão 21. Aplicou-se regressão linear simples para verificar se o Índice de Qualidade da Dieta - Revisado exerceu papel de preditor sobre o teor lipídico do leite humano. Para análise da normalidade, foi realizado o teste de Kolmogorov-Smirnov. Nas análises, considerou-se um nível de significância de 5%. **RESULTADOS** A média do teor de gordura no leite humano foi de  $2,4 \pm 0,96$  g/dL, sendo caracterizado como hipolipídico. O teor de lipídio pode ter sofrido influência do método de coleta, do período do dia (KENT et al., 2006) e do processo de pasteurização. O IQD-R teve pontuação de  $68,44 \pm 10,51$ . A regressão linear simples mostrou que, para esta amostra, o IQD-R não prevê o teor de gordura do leite humano [ $F(1,36)=1,587$ ,  $p=0,216$ ;  $R^2=0,042$ ]. Apesar de a qualidade do lipídio ser influenciada pela dieta materna, o teor da fração lipídica parece ser constante entre as populações (BALLARD; MORROW, 2013). A falta de associação entre a qualidade da dieta materna e o teor lipídico do leite humano ressalta a eficácia da fisiologia humana em ofertar o necessário para suprir as necessidades nutricionais do lactente, de forma individual, independentemente da quantidade ou qualidade da alimentação durante a lactação. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as amostras de leite humano avaliadas por este estudo foram classificadas como hipolipídicas e que a qualidade da dieta das nutrízes pode ser melhorada. O índice de qualidade da dieta revisado não exerceu efeito preditor sobre o teor lipídico do leite humano neste estudo, ou seja, a qualidade da dieta materna não influenciou a quantidade de lipídios do leite humano, reafirmando que este é o melhor alimento para o lactente, mesmo em situação em que a qualidade da dieta não alcança uma pontuação próxima ao ideal.

Palavras-chave: Índice de Alimentação Saudável; Aleitamento Materno; Bancos de Leite; Nutrição Materna;

## **NUTRIGENÔMICA - IDENTIFICAÇÃO DE GENES RELACIONADOS A ERROS INATOS DO METABOLISMO**

JÉSSICA DE LIMA MARTINS; ANDREY CARLOS DO SACRAMENTO DE OLIVEIRA.  
FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A identificação de sequências gênicas é uma ferramenta que auxilia o aconselhamento, o diagnóstico e a terapêutica em diferentes condições clínicas de origem genética. Os distúrbios decorrentes de erros inatos do metabolismo estão diretamente associados a expressão de diferentes genes que afetam, dentre outras coisas, a ação enzimática levando à interrupção de via metabólica, podendo ocasionar alguma falha de síntese, degradação, armazenamento ou transporte de moléculas no organismo. **OBJETIVO** o objetivo desse trabalho foi utilizar princípios de nutrigenômica através da identificação de genes relacionados a erros inatos do metabolismo. **METODOLOGIA** Para identificação dos genes foi utilizada a plataforma do National Center for Biotechnology Information. **RESULTADOS** Os resultados do levantamento no banco de dados revelaram 15 genes que estão diretamente relacionados a distúrbios associados aos erros inatos do metabolismo. Foram identificados genes que apresentam fatores que afetam o metabolismo associado ao colesterol LDL (APOE\_1 codifica a proteína essencial para a quebra de lipoproteínas ricas em triglicerídeos; ABCG5/8 proteína que regula a exportação do colesterol celular; LDLR proteína de membrana que se une as partículas de LDL na superfície das células permitindo o transporte), colesterol HDL (APOA1 codifica lipoproteína que é o principal componente do HDL no sangue; GALNT2 codifica a proteína implicada na biossíntese de oligossacarídeos; PPARalfa\_1 codifica a proteína nuclear envolvida na regulação da síntese de ácidos graxos, oxidação, glicogenólise e cetogênese; PPP1R3B codifica a proteína que se expressa no fígado e músculo esquelético e inibe a inativação de glicogênio fosforilase e limita a degradação do glicogênio nesses tecidos), triglicerídeos (APOA5 apolipoproteína A5 que atua na regulação no nível de triglicerídeos no plasma; LRP1 envolvida na homeostase de lipídeos celular; TIMD4 receptor de fosfatidilserina que aumenta o englobamento de células apoptóticas) e açúcar no sangue (SLC30A8 codifica o componente principal do fornecimento de zinco para a produção de insulina; G6PC2 enzima pertencente a subunidade catalítica de glucosa-6-fosfatase que influencia no nível de glicose no sangue; MTNR1B codifica o receptor de melatonina, hormônio que influencia nos ritmos circadianos; DGKB diacilglicerol quinase que regula a secreção de insulina; ADCY5 codifica a ciclase, responsável pela síntese de cAMP que regula a atividade do glucagon e da adrenalina). **CONCLUSÃO** A identificação desses 15 genes, possibilita um redirecionamento no planejamento nutricional de um paciente levando-se em consideração a influência direta de nutrientes para ativar e/ou silenciar genes relacionados a erros inatos do metabolismo, garantindo uma melhor qualidade de vida, mesmo naquelas doenças para as quais não existe tratamento específico. Assim, conclui-se que a identificação desses 15 genes é de fundamental importância para a manutenção da saúde e para a suspeita clínica e o diagnóstico precoce de doenças associadas a erros inatos do metabolismo.

Palavras-chave: LDL; HDL; Triglicerídeos; Açúcar no sangue;

## **ANÁLISE DE MATÉRIAS PUBLICADAS SOBRE O CONSUMO DE ÓLEO DE COCO E SUA RELAÇÃO COM AS DISLIPIDEMIAS EM REVISTAS ONLINE**

**BRUNA GOES DA SILVA; CHRISTINA MONTUORI; VANESSA BRAVO BERNARDELLI.**  
UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No Brasil, o infarto agudo do miocárdio mostrou-se responsável por 22,4% dos óbitos, e a dislipidemia foi fator de risco associado aos pacientes infartados, tendo como prevalência 31% dos casos relatados. O óleo de coco apresenta estrutura líquida ou sólida, de acordo com a temperatura, e estrutura química predominante de ácidos graxos saturados (91,9%). No campo midiático, propagandas alegam que este produto atua em benefício à saúde, por vezes associado ao tratamento de dislipidemias. A American Dietetic Association declarou que a desinformação sobre alimentação e nutrição exposta na mídia pode trazer efeitos nocivos à saúde e bem-estar dos indivíduos, e diante disto, demonstrou em sua revista científica, sinalizadores para classificar notícias sem valor científico. **OBJETIVO** Analisar matérias em revistas online referentes ao óleo de coco e a sua relação com o tratamento de dislipidemias. **METODOLOGIA** Tratou-se de uma pesquisa documental descritiva quanti-qualitativa. Foram selecionados 25 artigos científicos publicados no Scientific Electronic Library Online, Google Acadêmico e Pubmed (português e inglês), utilizando os descritores: doenças crônicas não transmissíveis (non-communicable chronic diseases), dislipidemias (dyslipidemias), tratamento dietoterápico referente às dislipidemias (diet therapy for dyslipidemias), óleo de coco (coconut oil), mitos e meios midiáticos (myths and media). Ainda, 03 revistas online (A, B, C) de alimentação saudável foram selecionadas por apontarem o uso do óleo de coco no tratamento e prevenção das dislipidemias. Nelas, 06 reportagens foram escolhidas, entre janeiro de 2016 e julho de 2018, e classificadas segundo 05 dos 10 sinalizadores (ten red flags of junk science), sendo eles: recomendações que prometem uma solução rápida; reivindicações que soam muito boas para serem verdadeiras; conclusões simplistas extraídas de um estudo complexo; recomendações baseadas em um único estudo e recomendações feitas para ajudar a vender um produto. **RESULTADOS** As reivindicações que soam muito boas para serem verdadeiras foram localizadas em todas as reportagens (100%), seguido do recomendações que prometem uma solução rápida, classificado em 02 delas, ambas da revista B (33%). Já uma reportagem da revista C, foi aquela que mais apresentou sinalizadores no corpo do seu texto (03). Também, recomendações feita para ajudar a vender um produto, foi localizado apenas em uma reportagem da revista A. Todas as matérias abordavam apenas a categorização de hipercolesterolêmica, escritas por editores das próprias revistas, não sendo assinadas nem por médicos, nem por nutricionistas, ou até mesmo, qualquer outro profissional da saúde. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que as reportagens online apresentaram discrepâncias científicas das entidades referências no assunto, sendo preocupante por divulgarem informações que comprometem o grau de veracidade de informações sobre nutrição, alimentação e promoção da saúde, causando desinformação dos leitores.

Palavras-chave: Dislipidemias; Óleo de Coco; Revistas online;

## **INTERVENÇÃO EDUCATIVA NUTRICIONAL EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE LIMA, PERU: RELATO DE EXPERIENCIA**

MARLENE ROSARIO JULCA RUPAY; VICTORIA GUADALUPE LOPEZ CORDOVA.  
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Serviço de Medicina do Adolescente do Instituto Nacional de Salud del Niño tem a missão de brindar atendimento integral de saúde aos adolescentes que vão ao Instituto e nas comunidades educativas, de acordo com a normativa nacional. Isso inclui atividades de educação alimentar-nutricional em algumas escolas, pois são espaços onde adquirem, constroem e fortalecem conhecimentos de maneira coletiva. Ao permanecer tempo significativo e constante neste espaço, é possível contribuir a criar ambientes saudáveis, ainda que o contexto atual seja fortemente obesogênico. **OBJETIVO** Semear nos adolescentes da escola pública o interesse pela alimentação saudável e a sua promoção. **METODOLOGIA** Realizou-se uma pesquisa exploratória quali-quantitativa, com autorização do diretor da escola e dos pais que assinaram uma declaração de consentimento livre e informado. A escola tem localização perto ao Instituto e possui 100 alunos adolescentes de 10 a 13 anos. A intervenção foi feita em quatro etapas: Na primeira, efetuou-se uma avaliação nutricional antropométrica (peso, em quilograma; altura em metro; cintura em centímetro) em 50 alunos de 6º ano, considerando como indicadores o índice de massa corporal por idade, a estatura por idade e medições de cintura segundo referências estabelecidas na normativa nacional. Mesmo assim, hábitos alimentares foram avaliados e os pais completaram um pequeno questionário incluso no consentimento com informação sobre as frequências de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis na família. Na segunda, a partir dos resultados obtidos, a intervenção educativa foi desenhada para a população avaliada. Em horários estabelecidos com os professores responsáveis, relataram-se contos sobre as origens dos alimentos naturais e ultraprocessados, com ênfase na importância da comida de verdade; organizaram-se sessões educativas por meio das quais os alunos elaboravam refeições balanceadas com alimentos in natura, assim como comidas ricas em ferro e proteínas para a prevenção de anemia. Na terceira etapa, foi um concurso de pratos e bebidas nutritivas para avaliar a compreensão prática e a criatividade dos alunos na promoção da alimentação saudável. A quarta etapa consistiu da premiação, agradecimento aos alunos, pais e professores. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 28 adolescentes homens e 22 mulheres. Segundo as variáveis antropométricas, 40% tinham excesso de peso, a estatura por idade era normal e 26% tinham excesso de gordura abdominal. Identificou-se que 49% tinham inadequados hábitos alimentares e que a frequência de doenças crônicas não transmissíveis era de 40% nas famílias dos estudantes. Durante as atividades realizadas, percebeu-se um alto interesse de todos na participação em atividades culinárias, embora as mulheres tivessem mais habilidades nesses espaços. Além disso, a utilização de alimentos in natura e refeições foram perfeitas para o entendimento das ideais principais em cada sessão; isso foi comprovado no concurso final. A utilização de contos foi útil para incentivar a criatividade na elaboração dos pratos. Os alunos, professores e pais ficaram contentes e motivados para uma alimentação saudável. **CONCLUSÃO** Conseguiu-se semear nos adolescentes desta escola pública um grande interesse pela alimentação saudável e a sua promoção com criatividade; graças ao apoio da diretiva, professores e pais. Considerando a importância do tema, é preciso que o Ministério de Saúde reconheça o esforço do Instituto e que confira maior apoio para organizar programas similares.

Palavras-chave: educação alimentar; estratégias; estudante; nutrição; saúde escolar;

## **CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM ADOLESCENTES DE ESCOLA PÚBLICA DO FORTALEZA-CE**

THAYANE MARIA TOMÉ DE SOUSA; GABRIELLY ROSSI MONTEIRO; RIBANNA APARECIDA MARQUES BRAGA; ASHLEY BRITO VALENTIM; RAQUEL ALVES FERREIRA; CARLA SORAYA COSTA MAIA.  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os alimentos ultraprocessados são formulações industriais, compostos majoritariamente ou inteiramente de derivados de constituintes de outros alimentos ou sintetizados em laboratório. O Guia Alimentar da População Brasileira incentiva a diminuição do consumo de ultraprocessados devido ao seu elevado valor calórico e aos impactos ambientais, culturais e sociais de sua fabricação. Quanto aos riscos à saúde de adolescentes, estes alimentos podem acarretar em deficiências nutricionais, comuns nessa fase da vida, como as de cálcio e ferro, além do desenvolvimento de obesidade e outras Doenças Crônicas Não Transmissíveis. **OBJETIVO** Investigar o consumo de alimentos ultraprocessados em adolescentes de uma escola pública de Fortaleza-CE. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal utilizando dados preliminares do projeto intitulado Estudo de Nutrição e Saúde em Crianças e Adolescentes da cidade de Fortaleza, desenvolvido em escolas municipais. Para avaliar o consumo alimentar aplicou-se um questionário denominado Índice de Alimentação do Escolar baseado na frequência de consumo de 15 itens alimentares, dos quais foram contabilizados para esse estudo apenas o consumo de ultraprocessados (doces ou balas, biscoitos recheados ou chips, refrigerantes, hambúrgueres, maionese e macarrão instantâneo). Os participantes do estudo assinaram o Termo de Assentimento e seus responsáveis o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi realizada análise estatística descritiva, sendo a idade (variável contínua) expressa em média e desvio padrão e as categóricas em frequência simples e percentuais. **RESULTADOS** A amostra final resultou em 132 adolescentes, com idade média de  $13 \pm 1,92$  anos, com predominância do sexo masculino (50,8%). Ao analisar o consumo de alimentos ultraprocessados entre os estudantes foi verificado que mais da metade, 51,5% (68), consomem doces ou balas mais de duas vezes na semana e 34,1% (45) consomem todos os dias. Cerca de 41% dos adolescentes comem biscoito recheado ou chips mais de duas vezes na semana, enquanto 27,3% (36) consomem todos os dias. Aproximadamente 41% dos escolares referiram beber refrigerante mais de duas vezes na semana e 22,7% todos os dias. Além disso, 65,1% dos alunos estudados informaram consumir macarrão instantâneo. A maioria dos adolescentes, 84,8% (112), afirmaram não comer hambúrguer ou comer raramente. E 87,9% (116) afirmaram não comer maionese ou comer raramente. **CONCLUSÃO** Conclui-se que os adolescentes apresentaram consumo acentuado de alimentos ultraprocessados, principalmente densos em açúcares, provenientes de doces ou balas, biscoitos recheados ou chips e refrigerante. Com isso, é importante salientar a necessidade de políticas públicas que desestimulem o consumo frequente destes produtos relacionados à incidência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

Palavras-chave: Estudantes; Consumo de alimentos; Adolescentes; Açúcares da dieta;

## **AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS COM SÍNDROME DE DOWN EM UMA ASSOCIAÇÃO DE BELÉM-PA.**

BEATRIZ LIMA DAMASCENO.  
HOIOL, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A síndrome de Down é uma condição genética em que ocorre uma alteração cromossômica. Esses indivíduos têm como características; redução no crescimento, bloqueio intestinal e hipotireoidismo que podem contribuir para o desenvolvimento de um quadro de obesidade. Por conta de suas singularidades, indivíduos com síndrome de Down devem ser avaliados e acompanhados de forma particular, para que a avaliação do crescimento e desenvolvimento seja o mais fidedigna possível, são recomendadas curvas próprias para esses indivíduos, como a curva de Cronk (1988) que foi elaborada a partir de estudos com crianças americanas e a curva de Mustacchi (2002) realizada com crianças brasileiras. **OBJETIVO** Avaliar o perfil antropométrico de indivíduos portadores da Síndrome de Down acompanhados pela Associação Singularidade Down. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo transversal, realizado com indivíduos com síndrome de Down de uma Associação em Belém do Pará, foi realizada avaliação antropométrica de crianças na faixa etária de 2 a 8 anos, após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, sob o parecer nº 2.846.229. **RESULTADOS** O estudo contou com uma amostra de 20 crianças com a síndrome, de ambos os sexos, composta por 50% meninas e 50% meninos. Considerando as duas curvas pelas quais as crianças foram avaliadas, foi possível encontrar os seguintes resultados. Com relação às variáveis peso/idade, de acordo com Cronk 75% das crianças estavam com peso adequado e 20% com excesso de peso. A curva de Mustacchi apresentou pouca variação em relação à de Cronk, onde foi possível observar que 85% apresentaram peso adequado e 10% peso elevado. Com relação estatura/idade, a curva de Cronk mostra que 55% apresentavam estatura adequada para idade e 40% acima da estatura esperada, comparando com a curva de Mustacchi em que 50% apresentaram estatura adequada, 40% acima da estatura esperada e 10% abaixo do que era esperado para idade. Os resultados encontrados foram bastante semelhantes, demonstrando que tanto a curva de Cronk et al. (1988) como a curva de Mustacchi (2002), há uma expressiva concentração de crianças com peso adequado, quando levadas em consideração a variável peso/idade. Com relação a estatura/idade, em ambas as curvas ocorreu uma igualdade de concentração de resultados nos perfis de estatura adequada e estatura acima do proposto pelas curvas. **CONCLUSÃO** A partir da avaliação da curva de Mustacchi (2002) e Cronk et al (1988), foi possível observar que não ocorreram diferenças significativas nos valores, visto que os resultados encontrados apresentaram proximidade. Portanto, deve-se discutir sobre a construção ou revisão de curvas de crescimento voltadas para essa população, já que pesquisa sobre curvas específicas contém informações limitadas ou são escassas, desta forma sugere-se a realização de novos estudos a respeito do tema.

Palavras-chave: Curvas; Peso; Estatura; Cronk; Mustacchi

## **CONSUMO DE COMPONENTES DA DIETA DASH (DIETARY APPROACHES TO STOP HYPERTENSION) POR ADOLESCENTES BRASILEIROS**

LILIANA PAULA BRICARELLO; RICARDO FERNANDES; ANABELLE RETONDARIO;  
FRANCISCO DE ASSIS GUEDES DE VASCONCELOS; AMANDA DE MOURA SOUZA;  
MARIANE DE ALMEIDA ALVES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension) é considerada um padrão alimentar saudável e é recomendada para o controle da hipertensão arterial (HA) em adultos(1-4). Entretanto, seu papel em adolescentes precisa ser melhor investigado e esclarecido<sup>4</sup>. **OBJETIVO** Identificar o consumo dos componentes da dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension) por adolescentes brasileiros. **METODOLOGIA** Estudo transversal, utilizando dados de uma amostra probabilística nacional, multicêntrica e escolar, denominado: Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA) que avaliou 71.553 adolescentes brasileiros por meio de recordatório alimentar de 24 horas preenchido em entrevista presencial (2013-2014). Os seguintes componentes da dieta DASH foram avaliados, pelo Escore de Fung et al, 2008<sup>5</sup>: 1) frutas, 2) vegetais, 3) leguminosas / oleaginosas, 4) cereais integrais, 5) laticínios com pouca gordura e diet / light, 6) sódio, 7) carne vermelha e processada e 8) bebidas açucaradas<sup>5</sup>. Os cinco primeiros componentes foram considerados alimentos protetores e os três últimos foram considerados de risco para a saúde<sup>5</sup>. A distribuição da ingestão de componentes foi estimada com base nos indivíduos que consumiram o componente alimentar. A pontuação final variou de 8 a 40 pontos<sup>5</sup>, sendo a pontuação máxima o indicativo de maior concordância com a dieta DASH, portanto, os adolescentes classificados no 3º tercil do escore DASH foram os que apresentaram maior concordância com a dieta DASH. O estudo foi realizado de acordo com a Declaração de Helsinque e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Rio de Janeiro (relatório nº 01/2009, processo nº 45/2008) e pelos comitês de ética dos 26 estados brasileiros. Os adolescentes que concordaram em participar e apresentaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) assinado foram incluídos no estudo. **RESULTADOS** A concordância com a dieta DASH foi significativamente associada à maior ingestão de frutas, cereais integrais, laticínios com pouca gordura e diet / light, leguminosas e oleaginosas e vegetais. A ingestão de bebidas açucaradas, carne vermelha e processada e sódio dos participantes classificados no 3º tercil da pontuação DASH foi significativamente menor em comparação com os do 1º tercil (**CONCLUSÃO** Uma pequena proporção de adolescentes brasileiros consome os alimentos protetores da dieta DASH. Estratégias para aumentar a ingestão desses alimentos em adolescentes devem ser investigadas, bem como os possíveis benefícios à saúde da dieta DASH para essa faixa etária ao longo do tempo.

Palavras-chave: Adolescentes; Consumo de alimentos; Abordagens dietéticas para parar a HAS; Escore DASH; Estudo transversal

## **ESTADO NUTRICIONAL, TEMPO DE TELA E PRÁTICA DE EXERCÍCIOS FÍSICOS ENTRE ADOLESCENTES**

THAIS ALIEVI PONCIANO DA SILVA; RAISSA DE OLIVEIRA RODRIGUES; GIOVANA ELIZA PEGOLO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O estado nutricional dos adolescentes está diretamente associado à prática de exercícios físicos e ao comportamento sedentário. O tempo excessivo diante da televisão/telas, além de contribuir para o aumento do tempo gasto com atividades sedentárias, tem um impacto negativo sobre as escolhas alimentares. Tais comportamentos colaboram para a instalação do excesso de peso e comorbidades em idades cada vez mais precoces. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional de adolescentes e o tempo gasto em frente a telas e com a prática de exercícios físicos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com adolescentes de ambos os sexos, com idades  $\geq 13$  e  $< 15$  anos, matriculados em uma escola pública de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Os critérios de exclusão foram: presença de deficiências que impossibilitassem a aferição do peso e altura, por limitações dos equipamentos, e gestantes e nutrízes. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) por idade (WORDL HEALTH ORGANIZATION, 2007), com a seguinte classificação: Magreza acentuada, Magreza, Eutrofia, Sobrepeso e Obesidade. Para avaliar o tempo gasto com atividades sedentárias foi investigado o tempo diário de tela, uso de computadores e celular (em horas). Adotou-se a recomendação da Sociedade Brasileira de Pediatria (2017), que estipula o tempo máximo total de 2 horas diárias, tanto para crianças quanto para adolescentes. Para avaliar o tempo semanal de exercícios físicos ou esportes foi avaliada a frequência semanal e o tempo em minutos dedicados para tais atividades, sendo considerados insuficientemente ativos adolescentes com tempo de atividade física menor que 300 minutos semanais (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2010). Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), parecer 3.030.864. A participação foi confirmada a partir dos consentimentos dos adolescentes (Termo de Assentimento Livre e Esclarecido) e de seu responsável (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido). Os dados foram analisados de forma descritiva (frequências absolutas e relativas), de acordo com o sexo. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 60 adolescentes, com idade mínima de 13,1 e máxima de 14,9 anos, sendo 81,7% do sexo feminino. Entre as meninas, 79,6% foram classificadas como eutróficas e 18,4% com sobrepeso ou obesidade. Entre os meninos, destacou-se o percentual de sobrepeso (36,4%) e obesidade (9,1%). A respeito do tempo diante de telas, 18,2% dos meninos e 36,4% das meninas informaram passar mais de 2 horas diárias diante da televisão. Sobre o uso das demais tecnologias, 63,6% dos meninos e 57,1% das meninas registraram passar mais de 4 horas diárias utilizando o computador, tablet ou celular. Os exercícios físicos estão presentes na rotina da maioria dos adolescentes, sendo mais frequente semanalmente para o sexo masculino, contudo, 81,6% das meninas e 72,8% dos meninos praticam exercícios físicos  $< 5$  dias/semana. Em 70,9% das meninas e em 54,6% dos meninos o tempo de duração é menor que 60 minutos/dia. **CONCLUSÃO** O excesso de peso (sobrepeso e obesidade) destacou-se entre os meninos. A maioria dos adolescentes relatou praticar exercícios físicos, contudo a frequência e o tempo (em minutos) semanal foram insuficientes para mais da metade da amostra. O tempo diante da televisão e outras telas mostrou-se acima do recomendado para ambos os sexos.

Palavras-chave: Adolescência; Sedentarismo; Estado Nutricional;

## **ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA) NO MUNICÍPIO DE MACAPÁ, AP**

**JONATA BRAIAN FERREIRA CORREA; ANDRIELY KARINE DE OLIVEIRA LIMA;  
LARISSA PENHA MORAES.  
FACULDADE ESTÁCIO DE MACAPÁ, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** O autismo caracteriza-se por alterações significativas de comunicação, integração social e no comportamento. As crianças com autismo podem apresentar distúrbios nutricionais, consequência da dificuldade em aceitar os alimentos in natura como frutas, verduras e legumes, apresentando como consequências, desde uma leve desnutrição até a obesidade mórbida, tanto quanto problemas gastrointestinais. **OBJETIVO** Analisar hábitos alimentares de crianças diagnosticadas com TEA no município de Macapá-AP. **METODOLOGIA** Os participantes do estudo foram pais ou responsáveis das 20 crianças com idade de 2 a 12 anos, diagnosticadas com transtorno do espectro autista, participantes da associação pais e amigos com autismo do Amapá (AMA-AP). Pesquisa realizada com característica de estudo de campo, de natureza quanti-qualitativa, transversal. A coleta de dados deu-se por meio de plano de pesquisa com entrevistas, aplicando questionário adaptado do estudo de Vitória; Fernandes e colaboradores, com perguntas objetivas sobre consumo alimentar e aspectos socioeconômicos. Após a coleta, os dados foram analisados de forma sistemática, utilizando os programas Microsoft Excel para tabulação, utilizando o teste qui-quadrado, adotando nível de significância  $p$ . **RESULTADOS** Os participantes da pesquisa ( $n=20$ ) eram os responsáveis pelas crianças com TEA, com a idade entre 22 a 55 anos. 90% residiam no município de Macapá e apenas 10% residiam em outros municípios do Estado do Amapá. Sobre o sexo das crianças participantes do estudo com transtorno do espectro autista, 90% eram do sexo masculino ( $n=18$ ) e 10% do sexo feminino ( $n=2$ ). Quanto aos dados sócio-econômicos: 5% das famílias tinham renda de até um salário mínimo  $n=1$ , 50% dos familiares ganham entre um a três salários ( $n=10$ ), 35% dos participantes ganham de três a cinco salários mínimos ( $n=7$ ), e apenas 10% ganham valores acima de cinco salários mínimos ( $n=2$ ). Sobre o grau de autismo entre as crianças, 70% dos familiares souberam informar o grau de autismo, destes 40% apresentavam transtorno do espectro autista grau leve ( $n=8$ ). Quanto ao questionário de frequência alimentar 70% dos participantes responderam que os filhos nunca consumiram alimentos ultra processados. Ao serem questionados sobre o consumo de prébiotico e probióticos respectivamente 90% e 80% dos pais afirmaram que seus filhos não aceitam ou fazem pouca ingestão. Observou-se que 40% das crianças consomem pouco ou não fazem ingestão de verduras e legumes. Segundo relatos de 90% dos participantes, o alimento fonte de glúten está presente desde uma vez ao dia até quatro vezes por semana. Em relação ao consumo de leite e derivados constatou-se que 90% consomem diariamente. Quanto o consumo de proteína de origem animal, 70% das crianças consomem proteína animal diariamente. **CONCLUSÃO** Foram analisados hábitos alimentares de 20 crianças com TEA, sendo predominante o sexo masculino. Observou-se baixo consumo de alimentos ultraprocessados, prebióticos e probióticos e verduras e legumes. Sendo predominante no consumo alimentar produtos lácteos, alimentos fonte de glúten e proteínas de origem animal. O estudo possibilitou conhecimento a respeito da alimentação das crianças com TEA do município de Macapá, possibilitando uma gama de conceitos e discussões para melhoria da qualidade

de vida dos mesmos, sendo necessário realizar mais estudos para caracterizar o perfil nutricional deste público.

Palavras-chave: autismo; consumo alimentar; crianças;

## LIMITANTES PARA O CUIDADO À OBESIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA BRASILEIRA

MARIANA SOUZA LOPES<sup>1</sup>; NATHALIA LUIZA FERREIRA<sup>2</sup>; MARIA CECILIA RAMOS DE CARVALHO<sup>1</sup>; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS<sup>1</sup>; MARIANA CARVALHO DE MENEZES<sup>3</sup>; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 2. FACULDADE PITÁGORAS, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O adequado manejo da obesidade na Atenção Primária à Saúde (APS) deve envolver a promoção da saúde, vigilância alimentar e nutricional, educação em saúde e atenção integral. Avaliar o acesso e a qualidade da atenção à saúde ofertada é também importante para promover melhorias nos serviços de saúde e, assim, contribuir para a efetividade das ações voltadas para usuários com obesidade. No entanto, estudos sobre a qualidade do manejo da obesidade no Brasil são escassos. **OBJETIVO** Descrever a qualidade do manejo da obesidade no Brasil quanto à estrutura das Unidades Básicas de Saúde (UBS) e ao processo de trabalho das equipes da Atenção Primária. **METODOLOGIA** Estudo transversal, multicêntrico, desenvolvido a partir de dados do segundo ciclo do Programa de Melhoria do Acesso e Qualidade da Atenção Básica (PMAQ-AB) 2013/2014. Foram analisados a estrutura das UBS, processo de trabalho das equipes e percepção dos usuários sobre o atendimento. Para isto, foram utilizadas informações dos módulos: I - Observação das UBS; II - Entrevista com profissional da estratégia de saúde da família e verificação dos documentos da unidade; III - Entrevista com usuários da unidade. Foram criados três indicadores: (I) Estrutura adequada (equipamentos, recursos humanos e instalações adequadas para ações de manejo da obesidade); (II) Acesso adequado (realização de avaliação nutricional, atendimentos coletivos e individuais para usuários com obesidade e de promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável); e (III) Organização de serviços e gestão (registro de informações dos usuários, apoio matricial, sistematização de procedimentos e condutas e educação permanente). Os usuários foram caracterizados de acordo com sexo, idade, macrorregião de residência, cor da pele, escolaridade, renda individual mensal, hipertensão arterial (HA) e diabetes mellitus (DM) autorreferidos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Pelotas (Nº 21494013.0.0000.5317/2012). Todos os entrevistados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliadas 24.055 UBS e 114.615 usuários em 4.845 cidades brasileiras. Apenas 7,6% das unidades analisadas possuíam estrutura adequada para o manejo da obesidade. O acesso e a organização adequada dos serviços ofertados foram identificados em 26,6% e 27,8% das unidades, respectivamente. Os usuários entrevistados foram predominantemente mulheres, de meia idade, residentes nas regiões Nordeste e Sudeste, autodeclaradas pardas, com baixa

escolaridade e renda de até 3 salários mínimos. HA e DM foram relatados por 37,6% e 13,7% dos usuários, respectivamente. A qualidade da atenção ofertada foi classificada como "boa"/"muito boa" por 82,4% dos entrevistados. Esses indicadores variaram de acordo com região geográfica, com melhores resultados para as regiões Sul e Sudeste. **CONCLUSÃO** No primeiro estudo a avaliar a adequação de estrutura e dos processos de trabalho da APS para o manejo da obesidade, os resultados sugerem que, o Brasil ainda está iniciando a sistematização da atenção ofertada, com importantes disparidades entre as regiões do país. Considerando a prevalência ascendente da obesidade e os resultados deste estudo, concluímos que é necessário aprimorar a estrutura, o acesso e a organização da APS com vistas a conter o seu avanço.

Palavras-chave: OBESIDADE; AVALIAÇÃO EM SAÚDE; PROGRAMAS NACIONAIS DE SAÚDE; ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE;

## **DESAFIOS DO CUIDADO À PESSOA COM OBESIDADE NO BRASIL: PERCEPÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA ATENÇÃO PRIMÁRIA E ESPECIALIZADA**

MARIANA SOUZA LOPES<sup>1</sup>; MARIA CECILIA RAMOS DE CARVALHO<sup>1</sup>; MARIANA CARVALHO DE MENEZES<sup>2</sup>; NATHALIA LUIZA FERREIRA<sup>3</sup>; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS<sup>1</sup>; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL; 3. FACULDADE PITÁGORAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é um problema global, multifatorial e complexo. Seu cuidado envolve inúmeros desafios, tanto relacionados à estrutura do serviço, quanto ao processo de trabalho e qualificação dos profissionais de saúde. A identificação e a caracterização de tais desafios são essenciais para o aprimoramento do cuidado ofertado na Rede de Atenção à Saúde. **OBJETIVO** Verificar os principais desafios enfrentados pelos profissionais do Sistema Único de Saúde no cuidado da pessoa com obesidade. **METODOLOGIA** Estudo transversal de abrangência nacional, realizado em julho de 2018 com nutricionistas, educadores físicos, enfermeiros, médicos e psicólogos da Atenção Primária à Saúde (APS) e da Atenção Especializada (AE). As entrevistas foram realizadas online via formulário Google docs. O convite e a divulgação da pesquisa foram realizados por carta aos gestores, enviada via e-mail institucional do Ministério da Saúde, por redes sociais e no site da Rede Nutri. Foram coletados os seguintes dados do profissional: sexo, idade, categoria profissional, estado, nível de atenção e tempo que atua no SUS. Já os desafios enfrentados no cotidiano de trabalho para realizar o cuidado da pessoa com obesidade foram investigados por meio de escala Likert de cinco pontos e categorizados em: estrutura (5 afirmações), processo de trabalho (16 afirmações) e autopercepção sobre o cuidado ofertado (4 afirmações). Foi realizada análise descritiva para a população total e por categoria profissional. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Minas Gerais. Os entrevistados preencheram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido virtual. **RESULTADOS** Responderam à pesquisa 1348 profissionais, sendo 90,1% mulheres, com média de idade de 35,7±8,5 anos, 45,5% nutricionistas, 61,3% do Sudeste e 83,0%

atuantes na APS. Os profissionais concordaram totalmente que a alta demanda por atendimentos individuais (50,4%), a falta de estrutura física adequada (48,1%) e a alta demanda curativa (43,7%) são os principais desafios estruturais do serviço. Já os principais desafios do processo de trabalho identificados foram: presença de comorbidades (67,4%), baixa adesão dos usuários ao tratamento (51,4%) e a redução progressiva da adesão às atividades coletivas (46,5%). Quanto à autopercepção sobre o cuidado ofertado, 46,2% dos respondentes discordaram totalmente que o tratamento da pessoa com obesidade é de responsabilidade do nutricionista, e 41,4% concordaram totalmente que a forma de conduzir o trabalho impacta na adesão ao tratamento. Ao estratificar os dados verificou-se que nutricionistas e enfermeiros relataram maior dificuldade para realizar abordagens coletivas (48,7% e 64,0%, respectivamente), enquanto as demais categorias profissionais relataram maior dificuldade para realizar o atendimento domiciliar (48,0%). Os resultados subsidiaram a elaboração de material Instrutivo em parceria com o Ministério da Saúde para cuidado da pessoa com obesidade. **CONCLUSÃO** Como visto, são diferentes os desafios enfrentados pelos profissionais de saúde do SUS para ofertar cuidado à pessoa com obesidade. Os desafios identificados são parcialmente modificáveis, sinalizando alvos potenciais para intervenção nos serviços. Espera-se que estes resultados auxiliem os gestores no desenvolvimento de políticas e estratégias que os auxiliem no adequado manejo dessa doença, incluindo atividades de educação permanente e desenvolvimento de materiais instrucionais que sejam aplicáveis ao seu cotidiano de trabalho.

Palavras-chave: Obesidade; Estrutura dos Serviços; Avaliação de Processos (Cuidados De Saúde; Atenção Primária À Saúde; Atenção Secundária À Saúde);

## **EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS COM TUBERCULOSE PULMONAR**

BIANCA OLIVEIRA DA SILVA; FERNANDA MARIA LIMA MOURA; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; FAPRISCIA GOMES DE SOUZA; DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; ROSA MARIA DIAS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A tuberculose é uma doença transmissível, anualmente cerca de 10 milhões de novos casos no mundo são detectados. No Brasil, em 2018 foram diagnosticados 72.788 novos casos de Tuberculose, com incidência de 34,8 casos/100 mil habitantes. Durante a infecção ativa por Tuberculose ocorre o aumento da demanda energética individual causada pela elevação da produção de citocinas proteolíticas e lipolíticas, isto leva à perda de peso acentuada devido a maior demanda metabólica basal. O monitoramento do estado nutricional é um importante indicador de acompanhamento da efetividade da resposta imunológica do organismo antes, durante e após o período de tratamento. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional e sua associação com o sexo de adultos com tuberculose pulmonar no período inicial e final do tratamento. **METODOLOGIA** Estudo transversal, envolvendo adultos com tuberculose pulmonar, que buscaram atendimento em uma unidade de saúde em Belém-PA, no período de agosto/2018 a outubro/2019. Esta pesquisa foi

aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em seres humanos do Núcleo de Medicina Tropical da Universidade Federal do Pará, com o parecer de nº 865.243. Para avaliação do estado nutricional foram coletados o peso e a altura aferidos de acordo com os procedimentos descritos no Manual de orientações do Ministério da Saúde. Para a medida do peso foi utilizada balança digital da marca SECA, com capacidade para 180 quilogramas e precisão de 100 gramas. Para a medida de altura foi usado o estadiômetro da marca Altorexata, com precisão de 1 milímetro. As medidas de peso e altura foram utilizadas para o cálculo do Índice de Massa Corporal. Para classificação do estado nutricional foram adotados os parâmetros preconizados pela World Health Organization. Os dados foram analisados nos softwares Excel e BioEstat 5.0. Foram utilizados o Teste G para variáveis independentes e o teste T para testar a associação entre as médias de peso com o sexo, no início e no final do tratamento. O nível de significância aceito foi de 5%. **RESULTADOS** Participaram do estudo 109 adultos no primeiro mês e 101 no último mês de tratamento, com predomínio do sexo masculino (63,3%). Quanto ao estado nutricional no início e no final do tratamento, observou-se diminuição das condições de baixo peso (18,4% para 11,9%) e obesidade (10% para 5%), aumento da categoria de eutróficos (50,5% para 61,4%), e manutenção do excesso de peso (21,1% para 21,7%), sem diferença estatisticamente significativa. Observou-se diferença estatisticamente significativa ( $p=0,05$ ), entre as médias de peso inicial e final de homens (58,1 para 61,1 quilogramas), e mulheres (62,4 para 64,5 quilogramas). **CONCLUSÃO** A evolução do estado nutricional dos adultos com tuberculose pulmonar acompanhados no primeiro e último mês de tratamento, evidenciou predomínio da condição de eutrofia. Houve associação entre a média de peso de homens e mulheres, com maior ganho de peso entre os homens no final do tratamento.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Doenças transmissíveis; Peso corporal;

## **CONSTRUÇÃO DE TECNOLOGIA EDUCATIVA PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DURANTE A GRAVIDEZ**

MARINA LOPES MOREIRA; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; BÁRBARA KAROLAYNE BALIEIRO DE SOUZA; VICTORIA GORRESEN BRASL.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Às necessidades nutricionais da gestante aumentam a fim de auxiliar o desenvolvimento adequado do feto e oferecer o aporte nutricional e calórico necessário ao desenvolvimento saudável de ambos. Vários fatores influenciam na saúde adequada da gestante, como os emocionais, o nível de escolaridade, a estabilidade financeira e conjugal, as condições de moradia, o acesso à saúde, o saneamento, dentre outros. O ganho de peso durante a gestação deve ser observado e monitorado por profissionais da área da saúde para garantir que este ocorra dentro dos padrões desejados para a promoção da saúde materno-infantil (TEIXEIRA et al, 2015; COELHO et al, 2015). O uso de tecnologias educativas pode ter impacto positivo na educação em saúde de pacientes e ser capaz de ajudá-los a compreender de uma maneira mais descritiva e ilustrativa as melhores formas de se ter uma alimentação saudável (OLIVEIRA, LOPES, FERNANDES, 2014).

**OBJETIVO** Descrever o processo de construção de tecnologia educativa, do tipo cartilha, para alimentação saudável na gravidez com inclusão alimentos regionais da região Norte. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo metodológico, para elaboração de uma tecnologia educativa no formato de cartilha. Na primeira etapa foram realizadas pesquisas em bases científicas Scielo, google acadêmicos e Lilacs, utilizando as seguintes palavras-chave alimentação saudável, gestação e tabus alimentares. Na segunda etapa, foram coletadas da internet as imagens que se relacionassem com as informações. A formatação da cartilha foi realizada com auxílio do CANVA uma ferramenta simplificada de design gráfico, sendo formatada em tamanho A4, fonte 14. Após a compilação do referencial teórico, as informações foram dispostas de forma didática, com formatação das ilustrações, escolha das cores, diagramação, organização estrutural e formato final de compreensão acessível e clara do conteúdo. **RESULTADOS** A estruturação da cartilha apresenta os seguintes tópicos: a importância da alimentação adequada durante a gravidez (alimentação da gestante, hábitos saudáveis, vitaminas encontradas nas frutas e verduras regionais e ganho de peso) e mitos e verdades sobre alimentação na gestação (tabus alimentares e verdades e mitos). A tecnologia educativa foi elaborada em uma estrutura voltada para atender gestantes, em diferentes níveis sociais e de escolaridade. Para tal objetivo, o texto é apresentado em linguagem simples e de fácil entendimento e compreensão. A cartilha além de contribuir para o esclarecimento sobre alimentação saudável na gravidez valoriza a inclusão de alimentos regionais da região Norte e os tabus e mitos alimentares. **CONCLUSÃO** O presente estudo permitiu a elaboração de uma tecnologia educativa sobre alimentação saudável para gestante para ser utilizada na educação em saúde, facilitando a aquisição de conhecimento sobre alimentação saudável na gravidez.

Palavras-chave: Alimentação saudável; gestação; tabus alimentares; educação em saúde;

## **AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE ESCOLARES EM SÃO JOÃO EVANGELISTA/MG**

RAYANE RODRIGUES LOPES<sup>1</sup>; MARGARIDA MARIA HIGINO DE JESUS<sup>1</sup>; ALINE BARBARA PEREIRA COSTA<sup>2</sup>; ANNE DANIELI NASCIMENTO SOARES<sup>3</sup>.

1. INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS - CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 3. INSTITUTO FEDERAL DO SUDESTE DE MINAS GERAIS - CAMPUS BARBACENA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O processo de crescimento é influenciado por vários fatores intrínsecos (potencial genético) e extrínsecos (ambientais), sendo por isso, considerado um instrumento importante na aferição das condições de saúde e qualidade de vida de uma população. O Brasil passa por um momento de transição nutricional caracterizado pelo declínio da prevalência de desnutrição e a ocorrência expressiva de sobrepeso/obesidade, com a persistência de comprometimento linear. Quadros de sobrepeso e obesidade na infância podem desencadear diversas consequências para a saúde, tanto a longo quanto a curto prazo, como quadros de distúrbios ortopédicos, dislipidemias, disfunções no fígado, distúrbios respiratórios e psicossociais (inferior desempenho escolar, depressão

e baixa autoestima). Ao que se refere as consequências a longo prazo podem ser observadas hipertensão arterial, distúrbios glicêmicos, síndrome metabólica, doenças cardiovasculares na fase adulta. OBJETIVO Investigar o estado nutricional de escolares no município de São João Evangelista/MG. METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal cuja amostra foi constituída de escolares com idade entre 7 e 10 anos, de ambos os sexos, que cursam do 1º ao 5º ano do ensino fundamental, nas 3 escolas municipais do Município de São João Evangelista, Minas Gerais. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 2.897.707) e para a participação foi solicitada assinatura pelos pais/responsáveis do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram aferidos peso e altura para avaliação segundo os índices estatura/idade e IMC/idade, por meio dos parâmetros indicados pela Organização Mundial da Saúde e utilizados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricionais. A classificação do estado nutricional foi feita no software Who Anthro Plus 2009 e análise estatística foi realizada pelo programa STATA 12.0. As prevalências de baixa estatura, baixo IMC para idade, sobrepeso e obesidade serão estimadas e apresentadas segundo sexo, idade e escola. Realizou-se análises de regressão logística e multinomial, considerando nível de significância de 5%. RESULTADOS Participaram do estudo 313 escolares, sendo 55,6% do sexo feminino e 44,4% masculino. Foi encontrado que 2,6% dos escolares estavam com déficit de estatura. Quanto ao IMC/idade, 2,6% dos alunos apresentavam magreza, 63,9% eram eutróficos, 18,5% estavam com sobrepeso e 15% eram obesos. Para os dois índices não houve diferença nas prevalências de alterações nutricionais segundo sexo, idade ou ano escolar, mas encontrou-se diferenças nas classificações do IMC/idade para variável escola, sendo que a Escola 2 apresentou prevalência de obesidade (22,3%) significativamente maior que a Escola 1 (9,1%) e que a Escola 3 (7,8%) ( $p = 0,045$ ). Essas duas últimas instituições não diferiram entre si. CONCLUSÃO Os achados aqui encontrados mostram que, no que se refere à situação nutricional, a desnutrição por déficit de estatura e massa corporal não se apresentou como um problema relevante. Contudo, o excesso de peso corporal despontou como um agravo nutricional que merece atenção entre os escolares de São João Evangelista-MG, principalmente na Escola 2. Este quadro é característico do processo de transição nutricional. Dessa maneira, torna-se urgente a realização de ações de cunho educacional e de prevenção quanto ao excesso de peso corporal destinados aos pais e aos escolares, considerando que essa fase da vida é crucial para a estruturação de comportamentos, atitudes e hábitos de saúde.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Crescimento; Obesidade; Excesso de peso; Transição nutricional

## SENTIDOS ATRIBUÍDOS À SAÚDE E À ALIMENTAÇÃO ENTRE ADVENTISTAS DO SÉTIMO DIA

ISABELLA CRISTINA RODRIGUES RAMOS; TATIANA COURA OLIVEIRA; RAQUEL FERREIRA MIRANDA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – CAMPUS DE RIO PARANAÍBA, MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Comer é um ato social (CANESQUI; DIEZ-GARCIA, 2005). Destaca-se, no entanto, a interface existente entre alimentação e religiosidade, na qual a comida assume para além de seu caráter de nutrição, prazer e comensalidade, uma dimensão espiritual (NATH, 2010). Os Adventistas do Sétimo Dia caracterizam-se como minoria cristã que busca, por meio da alimentação, mais precisamente do vegetarianismo, atingir elevação espiritual. Apesar da evidente relação entre comida e fé neste grupo religioso, a maioria dos trabalhos existentes na literatura se aproximam da temática numa abordagem predominantemente biomédica (MURPHY et al., 1990; VELTEN et al., 2016) sem se atentar para as produções discursivas que só se tornam inteligíveis a partir da compreensão dos contextos culturais que lhes servem de ancoragem. **OBJETIVO** Buscou-se compreender melhor os sentidos atribuídos à saúde entre indivíduos que professam a fé adventista. **METODOLOGIA** Estudo transversal de natureza qualitativa, realizado mediante entrevistas iniciadas após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 80161217.1.0000.5153) e da assinatura do termo de consentimento livre esclarecido. Como forma de manter o sigilo dos dados utilizou-se a seguinte codificação: E (entrevista), M (masculino), F (feminino) e a numeração de 1 a 20. As entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas conforme Bardin (2009). **RESULTADOS** Ao todo foram entrevistados vinte indivíduos, 7 homens com idades entre 23 e 82 anos (DP=19,33) e 13 mulheres com idades entre 22 e 74 anos (DP=21,15). A partir das falas percebe-se que saúde e alimentação se entrelaçam e se distinguem em duas vertentes: saúde/alimentação como aspecto de fé e adoração e, saúde/alimentação como ciência que justifica a fé. O cuidado com o corpo assume lugar de destaque na compreensão da própria bio-espiritualidade. Na primeira vertente existe uma compreensão de saúde como aproximação do sagrado: termos como correto, puro, morada de Deus aparecem nas falas e reforçam esta conotação. EM1 (82 anos) exemplifica a primeira dimensão: Saúde é o que Deus quer que nós faça... Cuidar do nosso corpo, porque o nosso corpo é o templo do espírito santo. Se a gente não cuidar do nosso corpo de que que nós vamos cuidar? Então, se nós não tivermos com o nosso corpo limpo, preparado como é que o Espírito Santo vai habitar em nós?. A segunda vertente possui um caráter mais biológico e é exemplificada por EF3 (28 anos): [...] acho que saúde engloba isto, boa alimentação, com bastante verdura, legumes. Termos como glicose, gordura, carboidrato, colesterol, alimentação saudável, alimentação equilibrada e vitaminas emergem nas falas que explicam saúde neste contexto. Destaca-se que neste contexto o discurso da saúde endossando o religioso como explica EF4 (29 anos) A forma que você apresenta isso para a pessoa, faz uma diferença na reação dela como que ela vai entender, se você virar para ela e falar, ah, eu não como carne de porco porque está na bíblia, ela vai rir da minha cara. Mas se você chegar, não eu não como carne de porco por causa disso, daquilo outro, não é simplesmente você falar que está escrito na bíblia e pronto e eu acredito, não [...]. **CONCLUSÃO** A apropriação do discurso da saúde como justificativa da escolha alimentar na fé adventista evidencia uma transformação importante no discurso religioso. Na visão dos entrevistados argumentos científicos parecem justificar e dar credibilidade à escolha alimentar do grupo.

Palavras-chave: Saúde; Comportamento Alimentar; Bioespiritualidade;

## LONGEVIDADE E COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM IDOSOS 80+

NICOLE DEBIA.  
FACULDADE DE FLORIANO - FAESF, FLORIANO - PI - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aspecto biopsicossocial da velhice é caracterizado pela heterogeneidade, pois o envelhecimento se dá a partir de fatores biológicos e psicossociais. Assim, admite-se que a modulação destes fatores pode encurtar a vida ou prolongá-la. Dentre as variáveis que interferem neste processo, a alimentação é determinante na prevenção de doenças e promoção da longevidade, considerando o respeito à cultura e aos hábitos. O comportamento alimentar é subjetivo e vincula-se à condição socioeconômica, crença e memória. Os cuidados em relação ao estado nutricional do idoso longo favorece a prevenção ou controle de doenças crônicas e desnutrição, por meio da indicação de suporte nutricional calórico e proteico, além de suplementação com vitamina D, principalmente. **OBJETIVO** Objetivou-se neste estudo investigar representações de idosos longevos relacionadas à alimentação, longevidade e seu significado sociocultural. **METODOLOGIA** Análise de conteúdo com abordagem qualitativa de dados coletados por meio de entrevista em amostra aleatória de 13 idosos longevos com função cognitiva confirmada pelo Mini Exame do Estado Mental. Traçado o perfil dos sujeitos, o conteúdo das análises foi categorizada por unidades de registro, considerando a frequência dos temas contidos nos depoimentos. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética da PUC-SP sob registro 2.495.949. **RESULTADOS** A amostra se caracterizou por 84,6% de octogenários, sendo 76,9% imigrantes. Todas as mulheres são viúvas (84,6%). Equiparam-se as classes A e D (30,7%) e 46,1% dos entrevistados concluíram o Ensino Fundamental. Em relação à alimentação 38,5% contam com familiares responsáveis pela compra dos alimentos, 46,2% tem um empregado responsável pelo preparo. 69,2% são católicos. Com relação às representações sobre comportamento alimentar e longevidade diversos aspectos foram abordados além da alimentação. Quanto aos alimentos consumidos ao longo da vida, foram mencionados: arroz com feijão (23,1%), bebida alcoólica (23,1%) e farináceos (15,4%), carne caipira (15,4%), macarronada (15,4%), somatória do consumo ao longo da vida (15,4%) e comida caseira (15,4%). Os dados revelaram depoimentos que expressaram fatores determinantes para a qualidade de vida. Dentre eles: vida regrada (30,7%), religiosidade (23,1%) e não fumar (15,4%). A crença expressa de que os alimentos aumentam a expectativa de vida pode estar relacionada a diversos fatores dependendo da história de vida individual. Os motivos expressos além da alimentação consistem em achados adicionais, admitindo a importância das ações em campos distintos como contribuintes para a longevidade. **CONCLUSÃO** Condutas na atenção ao idoso devem estar em constante atualização, apontando a necessidade de cuidados que possibilitem a ressignificação da vida mais longa. Dentre essas condutas destacam-se as adaptações dos padrões nutricionais como a modificação de hábitos alimentares nocivos como adjuvantes na prevenção e controle de doenças. Investigações sobre as representações relacionadas à alimentação e longevidade possibilitam o avanço da compreensão sobre a influência dos padrões socioculturais nos hábitos comportamentais e sua relação com a longevidade. Os depoimentos extrapolam a dimensão do consumo alimentar, pois concepções importantes sobre outros aspectos relativos à longevidade e alimentação se mostraram expressivas. A atuação do nutricionista se faz relevante por respeitar a vivência dos idosos, sua cultura, hábitos e memórias.

Palavras-chave: Aspectos Culturais; Consumo Alimentar; Envelhecimento; Idoso; Longevidade

**PERFIL DE ALUNOS, PAIS E COLABORADORES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO – AÇÃO EDUCATIVA PARA A PROMOÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

LUIZA STEIMBACH KNISS; DENIS DOS SANTOS SHIGUEMOTO; KEYTIANI SECUNDO DUARTE LANDIM; GLAUCIA BARRIZZELLI MURINO; NYVIAN ALEXANDRE KUTZ; MARCIA MARIA HERNANDES DE ABREU DE OLIVEIRA SALGUEIRO.  
CENTRO UNIERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O ambiente escolar auxilia na transformação do conhecimento adquirido em mudanças comportamentais, pois alunos, pais, funcionários e professores se envolvem de maneira dinâmica no processo de mudanças. O professor além de transmitir conhecimentos, incentiva os alunos a construírem seus conceitos, valores, atitudes e habilidades. O desenvolvimento de projetos de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar exige a colaboração mútua entre diretores, coordenadores, professores e nutricionistas. **OBJETIVO** Traçar o perfil de alunos, pais e colaboradores de uma escola municipal da região metropolitana de São Paulo, em relação às características sociodemográficas e antropométricas e sensibilizá-los para adoção de uma alimentação saudável. **METODOLOGIA** Estudo de intervenção realizado com 23 pais, 27 colaboradores e 258 alunos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo, sob CAAE 95947918.5.0000.5377 e pela Secretaria de Educação do Município. O estado nutricional dos pais e colaboradores foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal, correlacionando-o a classe socioeconômica, escolaridade e ao consumo alimentar. O estado nutricional dos alunos foi determinado pelos índices Estatura para Idade, Peso para Idade, e Índice de Massa Corporal para Idade em escore-Z de acordo com a Organização Mundial de Saúde. A ação educativa realizada com alunos e colaboradores ocorreu na forma de teatro, sobre alimentação saudável e com os pais, em roda de conversa, sobre alimentos ultraprocessados. **RESULTADOS** Os pais exibiram idade média menor que os colaboradores, 75% dos pais e 85% dos colaboradores apresentaram excesso de peso. Os pais obtiveram menor escolaridade que os colaboradores. Os colaboradores pertenciam às classes socioeconômicas A+B enquanto os pais às classes C+D+E. Quanto aos alunos, 30% apresentaram excesso de peso. Sobre a ação educativa, o momento lúdico com alunos e colaboradores foi interativo, o que chamou a atenção de todos, e ainda os desafiou a exporem os conhecimentos que tinham sobre alimentação saudável. A roda de conversa com os pais permitiu o estreitamento dos participantes durante o processo educativo para a discussão do tema. **CONCLUSÃO** Conclui-se que alunos, pais e colaboradores dessa escola municipal apresentaram excesso de peso. Os colaboradores são mais velhos e têm maior escolaridade e nível socioeconômico que os pais. A ação educativa desenvolvida nesta escola para o incentivo de uma alimentação saudável contou com a participação de todos os envolvidos e se faz necessária diante do cenário atual de excesso de peso e outras doenças relacionadas ao estilo de vida

Palavras-chave: Alimentação escolar; Estado nutricional; Obesidade; Consumo alimentar;

## **AVALIAÇÃO DO HÁBITO DE LEITURA DE RÓTULOS ALIMENTÍCIOS ENTRE FREQUENTADORES DE UMA REDE DE SUPERMERCADOS EM ANANINDEUA- PA**

ANA PAULA CAVALCANTE DOS SANTOS<sup>1</sup>; ERICA QUEIROZ VALENTE<sup>2</sup>; LARISSA DE OLIVEIRA OLIVEIRA<sup>2</sup>; ROSA BEATRIZ MONTEIRO SOUZA<sup>2</sup>.

1. GANEP EDUCAÇÃO- NUTRIÇÃO HUMANA, - BRASIL; 2. FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação inadequada tem sido apontada como um dos grandes problemas em termos de saúde populacional, tanto no Brasil como em outros países, visando mudar esse cenário, importantes estratégias de promoção da saúde e da alimentação saudável tem sido propostas por organizações nacionais e internacionais, a maioria das quais busca tornar as pessoas aptas ao auto cuidado. Nesse contexto, o rótulo se configura em um importante instrumento para escolhas alimentares saudáveis, é reconhecido como tal pelos consumidores, é capaz de melhorar o comportamento alimentar, permitir a comparação entre produtos, diminuir o risco para doenças, e, sobretudo, é acessível a maior parte das pessoas (OLIVEIRA, 2015; LINDEMANM, 2016; SILVA, 2019). **OBJETIVO** Avaliar a prática de leitura dos rótulos de alimentos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal quantitativo, realizado em uma rede de supermercados, no período de agosto a setembro de 2018 no município de Ananindeua (região metropolitana de Belém), com aplicação de questionário auto aplicável sobre conhecimento socioeconômico, rotulagem e informação nutricional, com um público de 88 consumidores maiores de 18 anos, de ambos os sexos e que concordem com o Termo de Conhecimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os dados foram coletados após a aprovação do comitê de ética em pesquisa com número(2.756.807). **RESULTADOS** Neste estudo, 70% dos participantes foram do sexo feminino, 30% com instrução de ensino médio completo e 72% com renda familiar entre 1 a 2 salários mínimos. Durante a aquisição de alimentos 52% leem os rótulos dos produtos, destacando o prazo de validade (30%) e preço (27%) como informações mais observadas na embalagem. Quanto a informação nutricional o sódio e valor calórico (19%) foram os itens mais visualizados. Para a melhoria da compreensão da rotulagem nutricional os clientes citaram 51% letras e dados legíveis, termos menos técnicos e clareza nas informações 25%. **CONCLUSÃO** A maioria dos participantes têm o hábito de realizar a leitura das informações presentes nos rótulos no ato da compra, demonstrando o interesse de melhorar a qualidade de sua alimentação, porém, encontram obstáculos que dificultam a compreensão e aplicação dos mesmos. Logo, faz-se necessário a educação de consumidores por meio de ações de educação alimentar e nutricional pelo nutricionista, revisar a forma de apresentação dos rótulos alimentares com adoção de modelos de simples compreensão, favorecendo a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis(DCNT)e o agravo de alergias.

Palavras-chave: embalagem; informação nutricional; compreensão; consumidor;

## PRÁTICAS ALIMENTARES EM CRIANÇAS MENORES DE 24 MESES EM DUAS UBS NO MUNICÍPIO DE SANTANA – AP

ALESSANDRA DE ALMEIDA DOS ANJOS; LARISSA PENHA MORAES.  
FACULDADE ESTÁCIO DE MACAPÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aleitamento materno é o mais indicado pela Organização Mundial da Saúde, pois além de um ato de afetividade e aproximação entre mãe e filho, tem todos os componentes necessários para o desenvolvimento nutricional, cognitivo e emocional do bebê, e, ainda fortalece o sistema imunológico e fisiológico. Sendo assim, o recomendado é que a criança receba o leite materno até os 2 anos ou mais, o qual, deve ser exclusivo até os 6 meses de idade, sem necessidade em ofertar nada além da amamentação. **OBJETIVO** Identificar práticas alimentares das crianças menores de 2 anos nas UBS Drº Alberto Lima e Igarapé da Fortaleza, do município de Santana. **METODOLOGIA** Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP), da Faculdade Estácio de Macapá sob o parecer 3.617.086. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) previamente. Trata-se de um estudo transversal, quali-quantitativa, que foi realizado em duas UBS de Santana. O público-alvo desta pesquisa foram mães ou responsáveis de crianças de 0 a 24 meses de idade de ambos os sexos. Neste estudo, 111 dados foram coletados e analisados, os dados coletados se obtiveram através de um questionário adaptado que foi dividido em duas etapas, este questionário foi formulado de questões voltadas para as crianças de acordo com a faixa etária delas: menores de 6 meses, de 6 meses a 1 ano e de 1 ano a 2 anos. Para classificar o consumo alimentar destas crianças, têm-se como base as recomendações dos Doze passos para uma alimentação saudável. Para se chegar aos resultados esperados, as informações coletadas foram organizadas no programa Excel 2013. **RESULTADOS** Quanto ao aleitamento materno, do total das crianças, 90% (n = 100) delas recebiam algum tipo de aleitamento, os menores de 6 meses, a prevalência de aleitamento materno exclusivo e misto foram respectivamente 60% (n = 27) e 40% (n = 18). Das crianças de 6 a 12 meses, 97% (n = 32) ainda recebiam leite materno e 3% (n = 1) não recebiam nenhum tipo de aleitamento, já as crianças de 12 a 24 meses, têm-se 3% (n = 1) recebendo leite materno, 70% (n = 23) em aleitamento misto e 27% (n = 9) não recebendo mais leite materno. Quanto ao consumo alimentar das crianças menores de 6 meses, observou-se que todas receberam leite materno, porém há uma considerável parte que consome alimentos não adequados para sua idade, sendo os de maior frequência: água, chá, suco de caixinha ou de fruta 36% (n = 16); fórmula infantil ou leite de vaca 25% (n = 11); mingau 16% (n = 7) e papa doce ou salgada 11% (n = 5). Nas crianças de 6 a 12 meses, a introdução alimentar iniciou-se com seis meses em 61% (n = 20), 61% (n = 20) consomem fórmula infantil, 88% (n = 29) frutas, 82% (n = 27) comida de sal e 76% (n = 25) de legumes. **CONCLUSÃO** Os resultados obtidos aqui são oriundos de um estudo transversal, que foi realizado com uma faixa etária específica de crianças. Pode-se concluir que o aleitamento materno é prevalente nas idades de 0 a 12 meses, porém a introdução precoce de alimentos ainda é frequente. Após os 12 meses foi predominante o aleitamento misto e ingestão adequada de legumes, frutas e comida de sal, porém ainda há um considerável consumo de alimentos inadequados na faixa etária.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Introdução alimentar; Práticas alimentares;

## VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DA NBCAL EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DA CAPITAL PARAENSE

SIMONE DORA SILVA DA SILVA<sup>1</sup>; DANIELA LOPES GOMES<sup>1</sup>; NAIZA NAYLA  
BANDEIRA DE SA<sup>1</sup>; REGIANE PADILHA DOS SANTOS<sup>1</sup>; CRISTIANO SIQUEIRA  
BOCCOLINI<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. INSTITUTO DE  
COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA EM SAÚDE/FIOCRUZ, -  
BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Ao longo dos anos a ciência vem comprovando que o leite materno é o mais nutritivo e adequado alimento aos recém-nascidos, sendo recomendado a sua prática de 0 a 6 meses de forma exclusiva e até os dois anos ou mais de forma complementar. Levando em consideração o importante papel desempenhado pela proteção à amamentação, desde 1988 foi criada a Norma Brasileira de Comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância NBCAL, a qual visa salvaguardar o aleitamento materno por meio do combate à promoção abusiva de substitutos do leite humano. **OBJETIVO** Avaliar o cumprimento da NBCAL em farmácias/drogarias e supermercados/atacados da capital paraense. **METODOLOGIA** Tratou-se de estudo observacional epidemiológico multicêntrico financiado pelo CNPq, no qual foram mapeados farmácias/drogarias e supermercados/atacados em sete cidades brasileiras, os entrevistadores passaram por capacitação para poderem realizar a avaliação quanto ao cumprimento da NBCAL, utilizando um questionário eletrônico estruturado para a identificação do estabelecimento, avaliação da NBCAL e entrevista com gerente. Os questionários foram adaptados da Rede IBFAN e do NetCode (OMS/UNICEF), a coleta de dados ocorreu entre 19 de novembro a 20 de dezembro de 2018. A amostra foi intencional e desenhada para representar diferentes estratos socioeconômicos, sendo avaliados todos os estabelecimentos comerciais nos bairros selecionados até alcançar um n de 200 estabelecimentos (tendo por base prevalência de 50%, erro de 3% e intervalo de confiança de 95%). Pesquisa aprovada sob o parecer de nº 2.912.729. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 200 estabelecimentos comerciais. Observou-se a prevalência de 72,5% (n=145) de infrações nos estabelecimentos pesquisados, dentre os quais 70% (n=140) apresentavam infrações de produtos cuja promoção comercial é permitida mediante a presença adequada de frases de advertência do Ministério da Saúde sobre a superioridade do leite materno e 21,5% (n=43) infrações de produtos cuja promoção comercial é proibida sendo eles: fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis de seguimento para lactentes e fórmula de nutrientes para RN de alto risco, mamadeiras, bicos, chupetas e protetores de mamilos. **CONCLUSÃO** Nota-se a necessidade de se intensificar a fiscalização quanto ao descumprimento da legislação, inclusive no que diz respeito às notificações e multas as empresas e estabelecimentos, a fim de coibir que tais infrações continuem a ocorrer, além da necessidade de divulgação dos canais de denúncia, incentivando a população a ser também uma fiscal do cumprimento da NBCAL auxiliando no combate à propaganda abusiva dos produtos destinados à primeira infância.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Proteção legal; Saúde coletiva;

**EFEITO DE UM PROGRAMA EDUCATIVO COM ESCOLARES: ASPECTOS FAVORÁVEIS E DESFAVORÁVEIS PARA A ADOÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

KATHERINE RIOS ALMEIDA PEDREIRA; NATALIA MIRANDA DA SILVA; DANIELLE PEREIRA MARTINS; ELISABETE AGRELA DE ANDRADE; NYVIAN ALEXANDRE KUTZ; MARCIA MARIA HERNANDES DE ABREU DE OLIVEIRA SALGUEIRO.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A formação de hábitos alimentares é um processo que se inicia desde o nascimento, com as práticas alimentares introduzidas pelos pais, os primeiros responsáveis por essa formação, e se estende por todas as demais fases do ciclo da vida. A introdução de novos alimentos implica na apresentação de sabores, texturas e cores, experiências sensoriais que influenciarão o padrão alimentar a ser adotado pela criança. **OBJETIVO** Avaliar o efeito de um programa educativo no conhecimento em nutrição e no estado nutricional de alunos; relacionar o consumo alimentar e a escolaridade dos pais ou responsáveis com o conhecimento em nutrição dos alunos e; conhecer os aspectos favoráveis e desfavoráveis para a adoção de uma alimentação saudável pela família. **METODOLOGIA** Estudo descritivo com abordagem quanti-qualitativa desenvolvida com alunos, pais ou responsáveis de uma escola privada em Aracaju-SE. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob o CAAE 69571317.0.0000.5377. Participaram 40 alunos nas avaliações antropométricas ( aferição de peso e estatura) e de conhecimento em nutrição (Escala de Conhecimento Nutricional), 40 pais ou responsáveis nas avaliações sociodemográficas (Critério de Classificação Econômica Brasil) e do consumo alimentar (Como está sua alimentação?), e 12 pais ou responsáveis no grupo focal (aspectos favoráveis e desfavoráveis para a adoção de uma alimentação saudável). As associações entre o consumo alimentar e a escolaridade dos pais ou responsáveis com o conhecimento em nutrição dos alunos antes e após o programa educativo foram determinadas pelos coeficientes de correlação de Pearson. As transcrições das falas dos sujeitos do grupo focal foram analisadas utilizando-se a análise de conteúdo temática, para a compreensão crítica do assunto. **RESULTADOS** Predominância de meninas (55%), com excesso de peso (45%), pais ou responsáveis pertencentes à classe B (68%), com mais de 8 anos de escolaridade (79%) e com consumo alimentar classificado em atenção (82%). Após a intervenção, os alunos que os pais ou responsáveis tinham mais de 8 anos de escolaridade apresentaram melhora no conhecimento em nutrição. Pais ou responsáveis com mais de 8 anos de escolaridade apresentaram consumo mais adequado de leite, porém apresentaram comportamento mais inadequado quanto à retirada de gordura aparente das carnes quando comparados aos pais ou responsáveis com menos de 8 anos de escolaridade. A análise temática de conteúdo permitiu identificar dois temas e sete subtemas, sendo eles Aspectos favoráveis (Organização, Oferta, Vontade e Prioridade e Orientação) e Aspectos desfavoráveis (Tempo e Dinheiro, Falta de Conhecimento e Práticas Alimentares Familiares) para a adoção de uma alimentação saudável. **CONCLUSÃO** O programa educativo não proporcionou interferência no conhecimento em nutrição e estado nutricional dos alunos, embora tenha-se observado níveis satisfatórios de conhecimento em nutrição e elevada taxa de excesso de peso entre eles. Os pais ou responsáveis pertenciam à classe B, com escolaridade superior a oito anos e consumo alimentar inadequado. A escolaridade interferiu positivamente no

conhecimento em nutrição dos alunos e em alguns comportamentos dos pais. Este estudo contribuiu para o levantamento de aspectos favoráveis e desfavoráveis que interferem na adoção de uma alimentação saudável pela família e podem auxiliar no planejamento de ações educativas que atendam a essas necessidades.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Estado nutricional; Conhecimento em nutrição; Promoção da saúde;

### **ADESÃO MEDICAMENTOSA, ESTILO E QUALIDADE DE VIDA DE FREQUENTADORES HIPERTENSOS DE UMA POLICLÍNICA UNIVERSITÁRIA**

PATRICIA MORENO PEREIRA; MARIANNE DE FARIA CHIMELLO; DANIELLE PEREIRA MARTINS; JULIANA LEANDRO SILVA SANTOS; NYVIAN ALEXANDRE KUTZ; MARCIA MARIA HERNANDES DE ABREU DE OLIVEIRA SALGUEIRO.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Hipertensão arterial sistêmica é uma doença crônico-degenerativa multifatorial e com alta taxa de mortalidade. É considerada um dos problemas mais graves de saúde pública no Brasil e no mundo. Estilos de vida inadequados, qualidade de vida ruim e a não adesão medicamentosa têm colaborado para o aumento dos níveis pressóricos, podendo aumentar as complicações na saúde dos indivíduos, risco de hospitalização e a mortalidade. **OBJETIVO** Caracterizar os frequentadores hipertensos de uma Policlínica Universitária segundo variáveis sociodemográficas, antropométricas, relacionadas à hipertensão, estilo e qualidade de vida; bem como correlacionar o estilo e qualidade de vida com a adesão medicamentosa. **METODOLOGIA** Estudo transversal descritivo, de abordagem quantitativa, utilizando um questionário estruturado contendo as variáveis de estudo. A pesquisa foi autorizada pela direção da Policlínica Universitária e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob CAAE 80967817.2.0000.5377. Os dados foram obtidos por meio de entrevista, aferição da pressão arterial e dados antropométricos. **RESULTADOS** Foram entrevistados 159 frequentadores hipertensos, sendo que a maioria era idoso (61%), idade  $62 \pm 11$  anos, do sexo feminino (69%), de cor parda (39%), com companheiro (52%), baixo nível de escolaridade (55%), pertencentes à classe socioeconômica C (63%) e com excesso de peso (71%). No momento da entrevista, estavam pré-hipertensos ( $138 \pm 19/85 \pm 16$  mmHg); relatando estilo de vida muito bom (54%), qualidade de vida regular (35%) e com média adesão medicamentosa (56%). Frequentadores hipertensos do sexo feminino com adequada adesão medicamentosa retiram seus medicamentos anti-hipertensivos na UBS quando comparados com os frequentadores hipertensos do sexo feminino de baixa adesão ( $p < 0,05$ ) ao tratamento medicamentoso que os de pior estilo de vida (regular). **CONCLUSÃO** Conclui-se que a maioria dos frequentadores hipertensos da Policlínica Universitária eram idosos, do sexo feminino, de cor parda, com companheiro, baixo nível de escolaridade, pertencentes à classe socioeconômica C e com excesso de peso. No momento da entrevista estavam pré-hipertensos e a maioria relatou não participar do programa HiperDia. A adesão medicamentosa correlacionou-se à qualidade e ao estilo de vida, onde os indivíduos com melhor

percepção da qualidade de vida e melhor escore de estilo de vida aderiram mais ao tratamento medicamentoso com anti-hipertensivos e o inverso também foi observado.

Palavras-chave: Hipertensão; Adesão à medicação; Promoção da saúde;

## **ALIMENTOS E BEBIDAS COMERCIALIZADOS NAS VENDING MACHINES DAS ESTAÇÕES DE METRÔ DA CIDADE DE SÃO PAULO**

JESSICA VAZ FRANCO<sup>1</sup>; MARIANA TARRICONE GARCIA<sup>2</sup>; CLAUDIA MARIA BOGUS<sup>1</sup>.  
1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE SAÚDE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As estações de metrô da cidade de São Paulo apresentam uma possibilidade crescente de comércios de alimentos, o que torna comum os usuários utilizarem o tempo de deslocamento para se alimentarem. No que diz respeito às máquinas de autosserviço (vending machine), presentes neste tipo de transporte público, são descritas na literatura como pontos de venda de alimentos e bebidas não saudáveis. **OBJETIVO** Este estudo teve como objetivo caracterizar a comercialização de alimentos em máquinas de autosserviço nas estações de metrô da cidade de São Paulo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal cuja coleta de dados foi realizada no primeiro semestre de 2017 nas 19 estações mais movimentadas do sistema metroviário de São Paulo e administradas pelo Governo do Estado de São Paulo. Foram percorridas todas as áreas das estações e auditadas todas as máquinas de autosserviço encontradas. Para a auditoria utilizou-se o instrumento, do tipo check list, desenvolvido pelas autoras do estudo, que contemplou: a caracterização da máquina (tipo e localização); a disponibilidade de informação para o cliente (preço, promoção e propaganda); a disponibilidade dos itens marcadores de alimentação saudável e não saudável (tendo como base as evidências que sugerem a associação entre os alimentos e a proteção ou ocorrência de doenças crônicas). **RESULTADOS** Identificou-se 21 máquinas de autosserviço que priorizavam, na sua totalidade, alimentos e bebidas ultraprocessados, sendo os tipos mais frequentes: salgadinho de milho empacotado (86% das máquinas), biscoito doce recheado (67% das máquinas) e bebidas açucaradas (86% das máquinas). Vale comentar que as bebidas açucaradas estavam ausentes somente em máquinas que não vendiam qualquer tipo de bebida. Além de água mineral, que era comercializada em 81% das máquinas, foi encontrado apenas maçã como outro alimento saudável / in natura ou minimamente processado, em uma única máquina (representando 5% do total). Quanto à localização das máquinas de autosserviço, 86% estavam situadas em locais onde só circulavam os passageiros do metrô (área interna à catraca). O horário de funcionamento das máquinas era o mesmo das estações: de domingo a sexta-feira das 04:40 a 00:00 e aos sábados das 04:40 a 1:00 do domingo. No que diz respeito à forma de pagamento, o pagamento em dinheiro estava presente em 100% das máquinas seguido de cartão de débito (19% das máquinas) e cartão de crédito (14% das máquinas). Além disso, 67% das máquinas encontradas continham propagandas e 62% apresentavam combos promocionais, ambas as estratégias eram apresentadas em forma de imagens ilustrativas dos fornecedores de

ultraprocessados. **CONCLUSÃO** Assim, foi possível observar que nos principais trajetos da rede de metrô de São Paulo, estão presentes máquinas de autosserviço que podem exercer influência desfavorável às escolhas alimentares de milhões de pessoas diariamente. A busca por estratégias para reduzir a grande exposição e consumo de alimentos ultraprocessados pela população é imprescindível e estes resultados podem contribuir para problematizar a necessidade da formulação de intervenções e de políticas públicas nos equipamentos públicos de transporte.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar; Abastecimento de Alimentos; Política Nutricional;

## **ECOMAPA E GENOGRAMA COMO FERRAMENTA TECNOLÓGICA DE AÇÃO E FORMAÇÃO PARA O PROFISSIONAL NUTRICIONISTA**

EVA LORENA JAQUES RODRIGUES; SIDNEY DE ASSIS DA SERRA BRAGA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O genograma é um instrumento de extrema importância aos profissionais da Estratégia Saúde da Família e do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica, uma vez que, possibilita por meio de uma representação gráfica compreender a estrutura familiar e suas principais características, identificando os relacionamentos básicos e os laços de afetividade por meio de símbolos, permitindo ter uma visualização completa sobre o desenvolvimento das doenças do usuário ao identificar riscos e padrões de vulnerabilidades familiares. O ecomapa complementa o genograma, ao identificar as interações da família com o mundo, ou seja, retrata a ligação da família com o meio em que se vive: instituições (igreja, creche, escola, unidade de saúde), vizinhos, sendo útil para avaliar o apoio e suporte prestado tanto do serviço de saúde quanto dos demais pontos de atenção e sua utilização pela família. Os instrumentos são considerados valiosos com a finalidade de diagnóstico e planejamento de ações em saúde, e por isso, devem ser potencialmente valorizados pelos profissionais de saúde para suporte de assistência aos usuários de maior vulnerabilidade. **OBJETIVO** Descrever a importância do ecomapa e do genograma como ferramentas tecnológicas de ação e formação para o profissional nutricionista. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência, realizado na cidade de Benevides, Pará, em setembro de 2019. A intervenção é produto da confecção do Projeto Terapêutico Singular durante a vivência na Residência Multiprofissional em Atenção Básica. Participaram da intervenção uma enfermeira da equipe de saúde, profissionais residentes de diversas categorias, entre eles o profissional nutricionista e o facilitador da atividade. Foi realizada uma visita para confecção do projeto, das ferramentas tecnológicas e uma oficina para apresentação de ambos para a família previamente escolhida pelos membros da equipe de saúde. **RESULTADOS** Os residentes da equipe multiprofissional utilizaram as ferramentas genograma e ecomapa para compreensão da composição e dinâmica familiar e relação com demais serviços antes da construção do Projeto Terapêutico Singular. Com a adoção de tais ferramentas, foi possível traçar o diagnóstico multiaxial, identificar as potencialidades e vulnerabilidades do ponto de vista social, familiar, psicológico e domiciliar. Ademais, o uso das mesmas proporcionou uma visão integral sobre a fragilidade da relação familiar, existência de uma

relação recíproca com os vizinhos e forte com os serviços de saúde, podendo identificar riscos e/ou possíveis hipóteses para não adesão ao tratamento, e assim, a equipe de saúde poderia compreender melhor o processo saúde-doença e traçar metas e intervir de forma mais eficaz. Para o nutricionista, tais ferramentas possibilitaram um olhar ampliado, ao enxergar a dinâmica do acesso aos alimentos e possíveis fatores que interferem no estado nutricional, na segurança alimentar e adesão à dieta. **CONCLUSÃO** As tecnologias propostas são fundamentais para as ações serem mais efetivas, uma vez que, o cuidado em saúde é centrado na família. Porém, ressalta-se que tais ferramentas precisam ser exploradas pela equipe. Para o nutricionista, esta é uma ferramenta inovadora que pode ser aprimorada para haver a representação gráfica dos acontecimentos familiares sobre o estado nutricional, do consumo alimentar entre as gerações, compreendendo assim de uma forma mais ampla todo o processo nutricional.

Palavras-chave: Saúde da família; Atenção Primária à Saúde; Equipe Multiprofissional;

## **INSEGURANÇA ALIMENTAR E EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES BRASILEIROS: UM ESTUDO DE BASE ESCOLAR**

BRUNA POLIDORO GARCIA; CARLA CRISTINA ENES.  
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Mais recentemente, a insegurança alimentar, que ocorre quando o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, não é garantido, tem sido considerada um fator de risco para obesidade. Embora a associação entre a condição de insegurança alimentar e a obesidade já esteja bem estabelecida entre mulheres adultas, essa relação ainda é controversa entre crianças e adolescentes. **OBJETIVO** Estimar a prevalência de insegurança alimentar e verificar sua associação com o excesso de peso em adolescentes escolares brasileiros. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal que utilizou dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) realizada em 2015. Foram estudados adolescentes entre 13 e 17 anos de escolas públicas e privadas das 26 capitais do Brasil (do 6º ano do Ensino Fundamental ao 3º ano do Ensino Médio), totalizando uma amostra de 10.926 adolescentes. A condição de insegurança alimentar foi avaliada a partir da seguinte pergunta do questionário: Nos últimos 30 dias, com que frequência você ficou com fome por não ter comida suficiente em sua casa?. Foram considerados em condição de insegurança alimentar os adolescentes que responderam às vezes, na maior parte das vezes e sempre. Os mesmos foram classificados segundo seu estado nutricional e considerou-se excesso de peso aqueles que apresentaram sobrepeso ou obesidade. As variáveis sociodemográficas avaliadas foram: sexo, faixa etária, dependência administrativa da escola, escolaridade materna, raça/cor da pele e macrorregiões. A associação entre insegurança alimentar e excesso de peso foi avaliada a partir do teste qui-quadrado, sendo os valores de  $p$  **RESULTADOS** A maioria dos entrevistados (78,5%) relatou que nunca ficou com fome por não ter comida suficiente em casa e somente 2,6% relataram que a situação de insegurança alimentar era muito frequente. Entre aqueles que relataram ser frequente a condição de insegurança alimentar, a maioria era de raça/cor negra (3,2%), com mães sem nenhuma

escolaridade (6,6%), de escolas públicas (2,7%) e residentes na região Norte (3,3%). Embora praticamente um quarto dos adolescentes entrevistados (23,8%) tenha sido classificado com excesso de peso, não se observou associação significativa entre insegurança alimentar e estado nutricional, ou seja, a prevalência de excesso de peso não foi estatisticamente maior entre aqueles que relataram condição de insegurança alimentar. Os valores absolutos mostraram que a frequência de baixo peso foi maior entre os jovens que relataram alguma condição de insegurança alimentar tanto para a amostra total quanto para os meninos. **CONCLUSÃO** Não houve associação significativa entre a condição de insegurança alimentar e o excesso de peso.

Palavras-chave: Adolescentes; Excesso de peso; Insegurança alimentar; Situação socioeconômica;

## **NEOFOBIA ALIMENTAR INFANTIL E PATERNA NO MUNICÍPIO DE TRÊS PONTAS - MINAS GERAIS**

ANDRESA MIRANDA LUIZ; ISIS FIGUEIREDO MANSUR NEVES; DANIELE CAROLINE FARIA MOREIRA; ERIKA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA; MARCO ANTONIO OLAVO PEREIRA; BRUNNA SULLARA VILELA RODRIGUES.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO SUL DE MINAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Durante a infância, são formados os hábitos alimentares que dependerão do tipo de alimentação ofertada a criança, assim como a qualidade da alimentação dos pais, sendo que os hábitos alimentares e a preferência podem afetar o seu estado nutricional e possíveis complicações na vida adulta. Os pais influenciam no desenvolvimento de hábitos alimentares das crianças, visto que, são responsáveis pela introdução alimentar e pelo padrão alimentar ofertado através dos exemplos. Uma característica comum nesta fase da vida é a neofobia alimentar, estabelecida como um pequeno traço de personalidade manifestado pela ausência de vontade em experimentar novos alimentos, o medo do novo e a recusa/tendência para rejeitar alimentos novos. A neofobia alimentar ocorre principalmente idade pré-escolar, pois é um período onde a criança consegue determinar uma situação de discernimento em relação ao que vai comer, junto também com as mudanças rápidas na alimentação. **OBJETIVO** Avaliar a presença de neofobia alimentar em crianças em idade pré-escolar e dos pais no município de Três Pontas, Minas Gerais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal quantitativo, que foi realizado na cidade de Três Pontas, Minas Gerais, em uma escola pública e uma escola particular, com pré-escolares com idade entre 4 e 6 anos. Participaram da pesquisa 75 crianças da escola pública e 16 da escola particular. Foram aplicados dois questionários, um para avaliar a neofobia alimentar, a Escala de Neofobia Alimentar para Crianças e outro para avaliar a classe econômica dos voluntários, Critério de Classificação Econômica Brasil - ABEP. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob o parecer nº 3.196.896. **RESULTADOS** Dentre os avaliados, foi possível observar que 33% das crianças e 14% dos pais apresentavam neofobia alimentar. Ao avaliar o comportamento neofóbico dos pais, identificou-se que não há influência deste no comportamento dos filhos ( $p = 0,6532$ ). Quando analisados o tipo de escola com presença de neofobia alimentar, foi identificado uma correlação significativamente positiva ( $p =$

0,0093). No entanto, a presença de neofobia nestas crianças não demonstrou correlação com a classe econômica destas ( $p= 0,6552$ ). Sessenta e quatro por cento dos pais relataram utilizar diferentes estímulos na presença da neofobia, como comer o alimento junto com a criança e associar os alimentos a determinadas personagens infantis. **CONCLUSÃO** Embora o presente estudo não tenha apresentado associação entre neofobia dos pais com a dos filhos, é clara a influência dos pais no hábito alimentar das crianças, além a escola, da classe socioeconômica e do círculo social. Diante disso, é extremamente importante identificar a presença da neofobia alimentar para que ela não afete a formação alimentar, bem como, o estado nutricional na adolescência e vida adulta, garantindo diversidade de alimentos e de nutrientes e reduzindo o risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Comportamento alimentar; Saúde da criança; Pré-escolar;

## **DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MATRICULADAS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DA CIDADE DE SANTA HELENA – PR**

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS<sup>1</sup>; PATRICIA DE ABREU WILMSEN<sup>2</sup>;  
SORAIA YOUNES<sup>2</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DINÂMICA DAS CATARATAS, - BRASIL; 2.  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Avaliar o estado nutricional das crianças nas escolas é fundamental, pois permite monitorar a evolução das modificações do crescimento e desenvolvimento dos estudantes, e, é uma forma de analisar o perfil nutricional, desenvolver práticas saudáveis de vida, prevenir doenças e realizar o tratamento adequado (BIET, 2014). **OBJETIVO** Analisar o estado nutricional, por meio de avaliação antropométrica, de crianças de seis a dez anos, de ambos os sexos, matriculadas em uma Escola Municipal na cidade de Santa Helena, Paraná. **METODOLOGIA** A coleta de dados foi realizada em setembro de 2018. Para o cálculo do tamanho da amostra, foram utilizados os seguintes parâmetros: tamanho da população alvo, erro máximo aceito de 5% e nível de confiança de 95%, totalizando uma amostra de 192 estudantes os quais os pais assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. O peso e a estatura foram avaliados com as crianças vestindo roupas leves e descalços. A antropometria foi realizada utilizando-se as listas de matrículas com nomes, data de nascimento e sexo para identificação dos escolares. Os índices de Peso por Idade (P/I), Estatura por Idade (E/I) e Índice de Massa Corporal por Idade (IMC/I) foram analisados, com adequações de idade e sexo correspondente. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética sob o Parecer de nº 2.850.717. **RESULTADOS** O diagnóstico nutricional através do IMC para idade, identificou 51% dos escolares com eutrofia, 1% com baixo peso e 48% acima do peso, sendo que 49% das meninas e 47% dos meninos encontram-se acima do peso, e 2% dos meninos baixo peso; pelo indicador P/I 79% dos avaliados tem peso adequado, 1% está baixo peso e 20% estão com peso elevado, sendo que 22% das meninas e 19% dos meninos apresentaram peso elevado para idade, e 3% dos meninos baixo peso; pelo índice E/I verificou-se que 92% da população estavam de acordo com o padrão de referência, e

8% com a estatura abaixo do esperado para idade, sendo que 5% das meninas e 11% dos meninos apresentaram baixa estatura. **CONCLUSÃO** Identificou-se que a maioria dos escolares avaliados apresentam-se dentro dos padrões recomendados pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 2007) segundo os índices de P/I e E/I, prevalecendo estado nutricional adequado. No entanto, segundo o IMC/I pode-se observar que a ocorrência de eutrofia e sobrepeso encontra-se com valores muito semelhantes em seus percentuais, e um pequeno percentual de crianças em risco de desnutrição. O excesso de peso foi mais prevalente nas meninas e o baixo peso nos meninos. Ressalta-se que a avaliação nutricional de escolares é fundamental para subsidiar as condutas a serem adotadas para a promoção da saúde no ambiente escolar.

Palavras-chave: Antropometria; Estado Nutricional; Escolares;

## **CONHECIMENTO DE GESTANTES SOBRE ALEITAMENTO MATERNO NO MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU – PR**

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS<sup>1</sup>; SORAIA YOUNES<sup>1</sup>; MICHELI SIMON<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DINÂMICA DAS CATARATAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Amamentar é um processo que envolve interação profunda entre mãe e filho, é uma estratégia natural de vínculo, afeto, proteção e nutrição para a criança. O leite materno é capaz de suprir, sozinho, as necessidades nutricionais da criança nos primeiros seis meses de vida e continua sendo uma importante fonte de nutrientes até os dois anos de idade (ALGARVES; JULIÃO; COSTA, 2015). **OBJETIVO** Identificar o conhecimento das gestantes em relação ao aleitamento materno no município de Santa Terezinha de Itaipu- PR. **METODOLOGIA** O estudo do tipo descritivo exploratório, com abordagem quantitativa foi realizado com gestantes atendidas nas UBS do município por meio de questionário aplicado na residência das próprias gestantes. As visitas domiciliares ocorreram no período vespertino entre setembro e outubro de 2018. Foram realizadas 40 visitas nos 4 bairros do Município de Santa Terezinha de Itaipu-PR. Destas, cinco gestantes faziam seu pré-natal em clínicas particulares, oito gestantes não aceitaram fazer parte da pesquisa, e dez não foram encontradas em suas residências. Fizeram parte do estudo 17 gestantes mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética sob o Parecer de nº 2.850.489. **RESULTADOS** Do total de gestantes entrevistadas, 100% (n=17) pretendem amamentar seus filhos e consideram importante o aleitamento materno; 94% (n=16) conhecem os benefícios da amamentação; 59% (n=10) relatam não terem sido orientadas sobre o aleitamento materno no pré-natal; 94% (n=16) declaram que a alimentação da mãe influencia na amamentação. Quanto ao conhecimento das gestantes quanto ao tempo de aleitamento materno exclusivo: 52% (n=9) refere que a amamentação exclusiva deve ser até o sexto mês, 36% (n=11) até os dois anos, e 12% (n=4) até os doze meses. As gestantes ao serem questionadas se as mesmas foram amamentadas por suas mães: 82% (n=14) das gestantes afirmaram que sim; 12% (n=2) não souberam responder; e,

6% (n=1) afirmaram que não. CONCLUSÃO Identificou-se elevado percentual de gestantes que até o momento das entrevistas afirmam não terem recebido orientações pertinentes ao aleitamento materno nas consultas de pré-natal. Todas referem que consideram importante o aleitamento materno e que pretendem amamentar seus filhos ao nascimento. A maioria afirma conhecer os benefícios do leite materno para o bebê, bem como a influência da alimentação materna no processo da amamentação. Entretanto, percentual importante das gestantes desconhecem o tempo adequado de aleitamento materno exclusivo. É importante que a Atenção Básica do município de Santa Terezinha de Itaipu desenvolva ações que proporcionem mais informações e orientações sobre o tema, a fim de proporcionar mais conhecimento as futuras mães e nutrição adequada aos futuros bebês.

Palavras-chave: Amamentação; Nutrição Infantil; Saúde Pública;

## **INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL E PREDIÇÃO DE PADRÕES ALIMENTARES NO ESTUDO LONGITUDINAL DE SAÚDE DO ADULTO (ELSA-BRASIL)**

VANDERLEI CARNEIRO DA SILVA<sup>1</sup>; TANIA APARECIDA DE ARAUJO<sup>2</sup>; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI<sup>1</sup>; ITAMAR DE SOUZA SANTOS<sup>3</sup>; ISABELA JUDITH MARTINS BENSENOR<sup>3</sup>.

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, UBERLÂNDIA - MG - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Aprendizagem de máquina semi-supervisionada é um ramo da Inteligência Artificial que combina algoritmos na análise de dados. O processo inicia com algoritmos que não requerem supervisão, busca padrões e relacionamento entre variáveis. Na sequência etapa supervisionada do processo outros algoritmos são treinados para a construção de modelos preditivos. Na avaliação do consumo alimentar, padrões não óbvios e relações não lineares são frequentes, o que torna essa análise complexa. Embora pouco explorados no Brasil, algoritmos de aprendizagem de máquina aplicados à nutrição, podem desenvolver modelos robustos e auxiliar na predição de padrões alimentares. **OBJETIVO** Predizer padrões alimentares com aprendizagem semi-supervisionada de participantes de um estudo de coorte brasileiro. Comparar desempenho dos modelos e identificar os principais preditores sociodemográficos e clínicos. **METODOLOGIA** Análise transversal com os dados da linha de base do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil). A primeira fase do estudo foi realizada entre 2008 e 2010, recrutou servidores públicos em três regiões no Brasil. Foram realizadas avaliações de saúde, antropometria, coletas de amostras de sangue e urina. Foi aplicado um questionário de frequência alimentar semi-quantitativo, adaptado e validado para o estudo. A amostra desta análise foi composta por 12.667 participantes, homens e mulheres, com idade entre 35 e 74 anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 2.566.286). A análise ocorreu em duas etapas, primeiro foram derivados padrões de consumo utilizando o algoritmo K-Means. Na segunda etapa, os preditores: sexo, idade, escolaridade, situação de trabalho, raça/cor,

estado civil, renda, se vive com alguém, região, tabagismo, atividade física, auto avaliação de saúde, índice de massa corporal, relação cintura-quadril, dislipidemia, hipertensão, diabetes e doença cardiovascular, foram utilizados para predição do padrão individual. Os dados sociodemográficos e clínicos foram utilizados para treinar os algoritmos Support Vector Machines, Naïve Bayes, K-Nearest Neighbours e Decision Trees. Subconjuntos de treino e teste foram utilizados nessa etapa para avaliar o treinamento realizado. As análises foram realizadas no software R, versão 3.6.0. RESULTADOS Dois padrões alimentares foram derivados. O primeiro, rotulado como ocidental, incluiu 7.157 participantes, foi caracterizado pelo consumo de grãos refinados, leguminosas, carne vermelha, produtos lácteos ricos em gordura, sucos industrializados e bebidas alcoólicas. O segundo, rotulado como prudente, incluiu 5.510 participantes, foi caracterizado por ingestão de frutas, vegetais, grãos integrais, frango, peixes, leite e derivados com reduzido teor de gordura e sucos naturais. Entre os preditores utilizados: renda, escolaridade, situação de trabalho (ativo/aposentado), prática de atividade física, idade, sexo e relação cintura-quadril foram os mais importantes e selecionados por todos os algoritmos. Em relação ao desempenho dos modelos, a acurácia obtida variou entre 69% e 71%. O modelo com Support Vector Machines resultou no menor nível de erros. CONCLUSÃO Algoritmos de aprendizagem dispendo de dados sociodemográficos e clínicos podem prever padrões alimentares com razoável desempenho e consistência. A abordagem utilizada pode complementar às técnicas de análise existentes, identificar padrões específicos e auxiliar no rastreamento de indivíduos e grupos para aconselhamento sobre hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Algoritmos; aprendizagem de máquina; dieta; estudo multicêntrico;

## **ANÁLISE NUTRICIONAL DAS CESTAS BÁSICAS DE ALIMENTOS DOS INDÍGENAS GUARANI E KAIOWÁ DE DOURADOS, MATO GROSSO DO SUL, BRASIL.**

JÚLIA RIBEIRO DE PAULA LICA; VERONICA GRONAU LUZ; CAROLINE CAMILA MOREIRA; RENATA DE MATOS VICENTE; CAMILA PATRICIA GOMES BORGES; CAIO GUSTAVO SIMONELLI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em 1917, na região sul do então estado do Mato Grosso, o Serviço de Proteção do Índio criou a Reserva Indígena de Dourados. Com o surgimento da reserva, os povos indígenas deixaram de ter locais adequados para a caça, pesca e coleta, ocasionando alterações em suas práticas alimentares. Além disso, a degradação ambiental, originada da ampliação agropecuária na região, ocasionou transformações territoriais, dificultando o acesso aos alimentos e refletindo uma consequente situação de insegurança alimentar entre os Kaiowá e Guarani (CAVALCANTE, 2013). Em 2005, a insegurança alimentar ficou mais evidente devido a altos índices de mortalidade infantil causados pela desnutrição, e como medida emergencial ocorreu à implantação de um programa para distribuição de cesta de alimentos, que ainda hoje atende famílias em situação mais grave (MOTA; CAVALCANTE, 2019). A maioria dessas famílias vive sob condições precárias e depende basicamente do conteúdo das cestas para sobreviver e há escassez de estudos na área. **OBJETIVO**

Avaliar qualitativa e quantitativamente as cestas básicas de alimentos ofertadas aos povos indígenas de Dourados, Mato Grosso do Sul. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo que avaliou os alimentos das cestas básicas distribuídas aos povos indígenas de Dourados Mato Grosso do Sul, tanto residentes nas aldeias, como em áreas de acampamento e retomadas. Foram avaliadas três cestas básicas de alimentos: a cesta fornecida pelo estado, aos moradores da Reserva Indígena de Dourados e aldeia Panambizinho; a cesta distribuída pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Dourados, para indígenas com maior vulnerabilidade; e a cesta fornecida pela Fundação Nacional do Índio e entregue pela Companhia Nacional de Abastecimento, disponível apenas para os indígenas de acampamentos e retomadas. As informações para análise das cestas foram obtidas por ofício solicitado aos órgãos responsáveis. A análise qualitativa foi realizada pela classificação NOVA (MONTEIRO et al., 2016), que classifica os alimentos em: in natura ou minimamente processado; ingredientes culinários processados; processados; e ultraprocessados, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. A análise quantitativa foi feita com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (NEPA/UNICAMP, 2011), para calcular os valores de energia, macro e micronutrientes e fibra alimentar. Foi calculado o valor energético diário de cada cesta e o valor energético diário por membro da família, considerando uma família média de quatro pessoas, utilizando a faixa etária de 19 a 50 anos, para a análise da adequação nutricional das cestas. As estimativas diárias encontradas de nutrientes foram comparadas com os valores de ingestão dietética de referência das Dietary Reference Intakes (INSTITUTE OF MEDICINE, 2002). **RESULTADOS** A maioria dos alimentos das cestas eram in natura/minimamente processados, mas também havia alimentos processados e ultraprocessados. Nenhuma das cestas atingiu as necessidades diárias, apresentando valores inferiores ao recomendado tanto para energia e macronutrientes, quanto para a maioria dos micronutrientes. As cestas básicas atendiam as necessidades de uma família indígena com quatro adultos somente por uma média de nove dias. **CONCLUSÃO** Nenhuma cesta de alimentos avaliada foi capaz de suprir as necessidades nutricionais e alimentares dos povos indígenas e as políticas públicas devem ser revistas para atender de maneira adequada esses grupos tradicionais.

Palavras-chave: Políticas Públicas; Saúde Indígena; Segurança Alimentar e Nutricional;

## **COMPORTAMENTO ALIMENTAR E FATOR SOCIOECONÔMICO DE ADOLESCENTES RURAIS DO NORDESTE PARAENSE**

VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA; IANE RAQUEL BARATA GUIMARÃES; NALU DE MORAES RIBEIRO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os fatores de risco comportamentais constituem a causa direta de grande parte da carga das doenças, tanto na mortalidade geral quanto nas mortes prematuras e incapacidades decorrentes. Estes fatores são potencializados pelos condicionantes socioeconômicos, culturais e ambientais. As condições em que as pessoas nascem, vivem, trabalham e envelhecem, facilitam ou dificultam o acesso às condições de vida mais favoráveis à saúde, repercutindo diretamente nos

padrões de adoecimento. **OBJETIVO** Analisar o comportamento alimentar a partir dos dados socioeconômicos de adolescentes rurais do nordeste paraense. **METODOLOGIA** O trabalho caracterizou-se como um estudo epidemiológico transversal, observacional, em amostra representativa de estudantes entre 15 e 19 anos, matriculados em escolas rurais do município de Ipixuna do Pará, no nordeste paraense. Ao todo seis escolas foram selecionadas, totalizando uma amostra total de 193 adolescentes. As informações foram coletadas através de questionário autoaplicável, utilizou-se uma versão adaptada do questionário da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar - 2015, proposto pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2012). Os dados desta pesquisa fazem parte do Projeto intitulado Adolescentes Rurais: comportamentos de risco para doenças crônicas não transmissíveis em um município do interior do Estado do Pará, aprovado sob o número 2.856.862 pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará. **RESULTADOS** Dos 193 adolescentes avaliados, 53% responderam sobre a escolaridade materna, que a mãe era analfabeta ou possuía o ensino fundamental incompleto, 23% não possuíam banheiros com chuveiro dentro do domicílio e 59% moravam em domicílios com cinco moradores ou mais, estes dados refletem o baixo poder econômico encontrado. Sobre os comportamentos considerados saudáveis na pesquisa, 80% referiram tomar café da manhã todos os dias (n=155); 69% faziam as refeições com o pai, mãe ou um responsável, enquanto que 52% responderam não comerem a alimentação servida na escola. Quando indagados sobre o comportamento inadequado de assistindo à televisão, 51% responderam que não assistiam ou raramente assistiam enquanto comiam; somente 35% responderam se alimentar assistindo televisão todos os dias. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, percebe-se que os adolescentes de regiões rurais aparentemente mantêm hábitos alimentares mais saudáveis que o observado em adolescentes de regiões urbanas. Porém ao se olhar mais atentamente para a realidade encontrada notam-se alguns pontos que devem ser considerados ao fazer tal julgamento: importância e valorização da primeira refeição - café da manhã - pelos adolescentes de comunidades rurais, devido muitos deles trabalharem com os pais no campo; o grande número de moradores por domicílio encontrado na pesquisa, podendo favorecer o adolescente de sempre estar acompanhado nas refeições; duas comunidades das seis analisadas não tinham energia elétrica, o que impossibilita o comportamento de comer assistindo televisão, além de também influenciar no comportamento de comer a alimentação escolar, visto que nas comunidades sem energia elétrica o cardápio servido era bastante monótono, com a presença de enlatados e ultra processados, diminuindo a aceitação pelos escolares.

Palavras-chave: condicionantes sociais; saúde coletiva; epidemiologia;

## **AQUISIÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS SEGUNDO RENDA FAMILIAR NO BRASIL: UMA ANÁLISE DE QUANTIDADE E VARIEDADE A PARTIR DE DADOS DA PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008–2009**

JÉSSICA PEREIRA SAMPAIO; DANIELA SILVA CANELLA; NATALIA OLIVEIRA.  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação pode variar em função de características como idade, sexo, renda e escolaridade, sendo que uma maior renda familiar facilita o acesso a alimentos saudáveis, como frutas e hortaliças. A quantidade adequada, mas também a diversidade no consumo de frutas e hortaliças são importantes para a prevenção de doenças crônicas. Apesar de numerosos os estudos relacionados ao consumo de frutas e hortaliças no Brasil, a variedade ainda é um elemento pouco explorado. **OBJETIVO** Avaliar a quantidade e a variedade de frutas e hortaliças adquiridas pelos domicílios brasileiros segundo classes de rendimento. **METODOLOGIA** Foram utilizados dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em 2008-09, totalizando 55.970 domicílios, com dados representativos da população brasileira. A partir do Sistema IBGE de Recuperação Automática foi realizado o levantamento dos dados agregados referentes a aquisição domiciliar de frutas e hortaliças e seis classes de rendimento pré-estabelecidas (até 830 reais; 830 a 1.245 reais; 1.245 a 2.490 reais; 2.490 a 4.150 reais; 4.150 a 6.225 reais; e mais de 6.225 reais). A quantidade anual per capita (kg) adquirida de cada item alimentar foi transformada a fim a expressar valores diários de consumo (grama/per capita/dia) e foram aplicados fatores de correção para exclusão da fração não comestível. Analisou-se as médias da quantidade absoluta das frutas e hortaliças adquiridas para o Brasil e segundo as classes de rendimento. As análises foram realizadas pelo Microsoft Excel®. Por terem sido utilizados dados secundários públicos, não foi necessária aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa. **RESULTADOS** A disponibilidade per capita diária média de frutas e hortaliças nos domicílios brasileiros foi de 97,2 gramas (54,4 g de frutas e 42,8 g de hortaliças). Considerando a renda familiar da menor (até 830 reais) para a maior (mais de 6.225 reais) classe de renda, as quantidades de frutas e hortaliças observadas foram: 51,0 g, 73,6 g, 92,8 g, 119,4 g, 133,9 g e 186,4 g, respectivamente. A aquisição de frutas foi maior que a de hortaliças em todas as faixas de renda (variando de 26,6 a 112,4 g e de 24,4 a 74,0 g, respectivamente). Cerca de 50% da quantidade total adquirida de frutas e hortaliças foram representadas por cinco tipos de frutas (melancia, banana prata, maçã, laranja pera, banana d'água) e três tipos de hortaliças (tomate, cebola e cenoura) em todas as classes de rendimentos. Esse percentual diminuiu gradativamente com o aumento da renda, indicando que os domicílios com menor renda, a despeito da menor quantidade adquirida, variaram mais na compra destes alimentos. **CONCLUSÃO** A aquisição domiciliar de frutas e hortaliças no Brasil mostrou-se insuficiente em todas as faixas de renda investigadas. Poucos itens representaram boa parte da aquisição desses alimentos, evidenciando pouca variedade na alimentação dos brasileiros.

Palavras-chave: Consumo de alimentos; Fatores socioeconômicos; Iniquidades; Epidemiologia nutricional; Saúde pública

## **PROJETO EDUCATIVO GASTRONÔMICO NORTISTA REALIZADO COM ALUNOS DE UMA ESCOLA PARTICULAR EM ANANINDEUA-PA**

THALIA DA SILVA DE FREITAS<sup>1</sup>; CAMILA LORENA RODRIGUES MACHADO<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A educação alimentar e nutricional é considerada a base para promoção da saúde e da alimentação saudável, pois é vista como uma estratégia fundamental para enfrentar os novos desafios nas áreas de saúde, alimentação e nutrição (SANTOS, 2005). Com o público infantil, investir em atividades de educação alimentar e nutricional torna-se essencial, pois é nesta fase que os gostos e preferências alimentares serão alicerçados para a vida adulta. **OBJETIVO** Realizar projeto educativo gastronômico com duas turmas de ensino fundamental de uma escola de ensino privado, com crianças na faixa etária de 6 a 7 anos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência. Este projeto de educação alimentar e nutricional teve como ênfase apresentar aos alunos alguns alimentos típicos da região Norte do país, sendo planejada e realizada em quatro etapas. A primeira etapa teve como objetivo a apresentação do projeto, com uma breve introdução de algumas frutas e preparações típicas dessa região e os seus benefícios nutricionais e culturais. Na segunda etapa, os alunos realizaram na horta da escola o plantio com sementes de jambú. A terceira etapa foi destinada ao preparo e degustação dos doces de cupuaçu e bacuri, com adaptações na receita. Na quarta etapa houve a degustação do açaí. **RESULTADOS** Na primeira etapa da execução do projeto foi possível identificar que os alunos mesmo sendo residentes desta região ainda não conheciam alguns dos alimentos utilizados na culinária nortista, pois a família não tinha o hábito de consumir os mesmos e nem de leva-los a feiras e supermercados para conhecer os alimentos, porém surgiu a curiosidade dos mesmos, realizando diversas perguntas sobre estes alimentos. Na segunda etapa, houve o entusiasmo dos mesmos na execução da tarefa, pois eles que realizaram todas as etapas do plantio. Na terceira etapa, houve a participação da maioria, alguns não quiseram experimentar pois não havia o costume de consumi-los. Para finalizar, na quarta etapa houve a participação de todos, pois o açaí é um alimento conhecido e consolidado na culinária regional. **CONCLUSÃO** A efetuação destas atividades foi de suma importância, pois obtiveram resultados positivos em cada etapa, os alunos conheceram mais a respeito da culinária nortista, foi aguçada a curiosidade em provar diferentes alimentos após conhecer seus benefícios. Portanto, o objetivo principal de educação alimentar e nutricional proposto no projeto foi alcançado, pois foi possível promover a busca autônoma de hábitos alimentares saudáveis, de uma forma lúdica para esta faixa etária, sendo essencial incentivá-los, pois estão firmando suas preferências alimentares.

Palavras-chave: Alimentação; Educação; Infantil;

## **ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTES POPULARES**

MARIA SYLVIA CARVALHO DE BARROS; REBECA ISIS DE OLIVEIRA SANTOS.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO CENTRAL PAULISTA, SÃO CARLOS - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A implantação de restaurantes populares integra um conjunto de ações governamentais para garantir a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada. Esses restaurantes têm por objetivo amenizar a situação de insegurança alimentar da população através do fornecimento de refeições saudáveis, em locais de intenso fluxo de trabalhadores e pessoas de baixa

renda. As refeições servidas nesses locais devem ser compostas por alimentos variados, nutritivos, que atendam às necessidades nutricionais e energéticas, de forma a melhorar a qualidade de vida e contribuir para a redução da incidência e prevalência de agravos nutricionais e de saúde. **OBJETIVO** Avaliar a adequação nutricional das refeições servidas em restaurantes populares da cidade de São Carlos, estado de São Paulo, às necessidades de seus usuários. **METODOLOGIA** Estudo exploratório de abordagem quantitativa, realizado com 643 usuários no restaurante Bom Prato e nas duas unidades do Restaurante Popular da cidade de São Carlos, SP; os dados foram coletados entre agosto de 2017 e março de 2018. Para avaliação nutricional das refeições foram registrados, durante o desjejum, almoço e jantar, todos os itens constantes do cardápio e as respectivas quantidades servidas por porção, em gramas ou mililitros. Foram utilizadas tabelas de composição de alimentos para o cálculo do teor de carboidratos, proteínas, gorduras totais, calorias, sódio, fibras, iodo, ferro e vitamina A. A avaliação da adequação nutricional das refeições às necessidades dos usuários foi realizada utilizando-se os parâmetros do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e as recomendações das Dietary Reference Intakes (DRI). Para a coleta dos dados antropométricos, foram utilizados estadiômetro portátil, fita métrica inelástica e balança portátil digital. Os métodos empregados para avaliar o estado nutricional dos indivíduos foram o Índice de Massa Corporal (IMC) ( $\text{Peso}/\text{Altura}^2$ ), cuja classificação se deu em função dos critérios estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e a medida da circunferência abdominal (CA), para avaliação do risco do desenvolvimento de doenças associadas ao excesso de peso. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Central Paulista, sob o parecer número 2.360.396. **RESULTADOS** Não foi observada inadequação no aporte de calorias e macronutrientes, exceto pelo teor de proteínas no desjejum, cuja média ofertada ficou 40% abaixo da recomendação. A oferta média de sódio se mostrou elevada nas três refeições avaliadas (desjejum, almoço e jantar), ultrapassando o dobro da quantidade máxima recomendada. A média de fibras também ficou acima do recomendado nas três refeições. A quantidade de ferro ofertada ultrapassou a recomendação mínima nas três refeições, tanto para homens quanto para mulheres e o teor de vitamina A excedeu a recomendação diária para mulheres no período do jantar; os valores de ingestão máxima para esses nutrientes, no entanto, não foram extrapolados. **CONCLUSÃO** Apesar de os cardápios necessitarem de algumas adequações, principalmente no que se refere ao conteúdo de sódio, foi possível observar que as refeições servidas nos restaurantes populares de São Carlos contribuem significativamente para a manutenção da segurança alimentar e nutricional de seus usuários, oferecendo refeições compostas por grande variedade de alimentos de alto valor nutricional e a preços acessíveis.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Políticas Públicas; Direito Humano à Alimentação Adequada; Restaurantes Populares;

## **RELAÇÃO ENTRE DADOS ANTROPOMÉTRICOS E A AUTOIMAGEM EM JOVENS ADULTOS NAS CONCESSIONÁRIAS DO DF**

DAYANNE DA COSTA MAYNARD; ANGELICA REGINA MARINHO DE SANTANA;  
BRUNA DE LIMA GOMES FLEURY.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O comportamento alimentar atualmente vem mudando conforme a sociedade evolui, com esse avanço, novos hábitos alimentares passaram a fazer parte da nova sociedade como um novo estilo de vida (AINETT et al., 2017). Para Klotz-Silva et al. (2016), para entender esses comportamentos alimentares que estão na moda a tendência é que se busque referências no campo das Ciências Humanas e Sociais. Esse fator essencialmente vinculado à nutrição, por tratar das questões relacionadas aos hábitos alimentares, facilmente se comunica com aspectos psicológicos do ser humano, em especial com aqueles relacionados à imagem que as pessoas fazem de si próprias, com sua autoestima (FRANÇA 2012; MOSQUERA, STOBÄUS, 2006). Assim, percebe-se que a autoimagem é um aspecto importante que reflete diretamente no bem-estar emocional e físico do indivíduo, e que guarda relação direta com a qualidade da alimentação que é feita durante todo o período de vida.

**OBJETIVO** Analisar a relação da satisfação da autoimagem corporal com o IMC e percentual de gordura de jovens adultos no DF trabalhadores em concessionária de veículos.

**METODOLOGIA** Como parte do processo foi aplicado o questionário Body Shape Questionnaire BSQ-34, que avalia a percepção de imagem corporal por meio de 34 itens auto preenchíveis. Foram realizadas medições de peso e altura, o que possibilitou o cálculo do IMC, e os indivíduos foram classificados de acordo com as referências da OMS. Para a aferição do peso dos entrevistados foi utilizada balança digital da marca Omron, modelo HBF-514 e para estatura foi utilizado estadiômetro portátil da marca Seca. Foi analisado por meio de bioimpedância marca InBody a composição corporal e o percentual de gordura da população feminina e masculina. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa do UniCEUB sob o parecer número 3.662.989.

**RESULTADOS** Os resultados encontrados mostraram que 58% da população analisada são mulheres, com média de idade de 31 anos ( $\pm 8$ ). Ao analisar a população por sexo, foi percebido que a média de peso ( $85,39 \pm 19,43$ ) e estatura ( $1,76 \pm 0,06$ ) dos homens foi maior do que das mulheres. Já em relação ao IMC, foi encontrado um maior sobrepeso (38,1%) e obesidade (28,6%) no sexo masculino. Nas mulheres a eutrofia representou uma maior porcentagem 51,7%, seguido do sobrepeso 34,5%. Na análise do percentual de gordura de ambos os sexos, foi evidenciado uma classificação de percentual muito alto nas mulheres (82,8%). Ao analisar o nível de satisfação dos indivíduos, ficou evidente que o sexo feminino teve uma maior porcentagem na grave insatisfação 6,9% em relação ao sexo masculino 4,8%, além disso os homens apresentaram ausência de insatisfação maior do que as mulheres. Quando foram feitos testes estatísticos de correlação foi percebido uma correlação significativa, quanto maior o percentual de gordura maior a insatisfação corporal ( $p = 0,028$ ).

**CONCLUSÃO** Podemos concluir que a preocupação feminina com a adequação da sua imagem aos padrões sociais é mais acentuada que a dos homens. Associado a autoimagem, foi concluído que quanto maior o percentual de gordura maior a insatisfação corporal. Dessa forma, foi evidenciado que a preocupação destes indivíduos é maior quando relacionada ao ponto de vista do outro, induzindo-o a buscar por uma melhoria em sua forma física. Levando-o a busca de resultados rápidos, muitas vezes prejudiciais à saúde.

Palavras-chave: Autoimagem; Concessionárias; Satisfação;

## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO ALEITAMENTO MATERNO EM BELÉM DO PARÁ**

LETÍCIA CORRÊA DOS SANTOS COSTA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aleitamento materno constitui a estratégia mais eficaz e econômica para redução da morbimortalidade infantil, transmite afeto, proteção e nutrição à criança, emitindo impacto positivo na vida da mulher, da criança, na sociedade e também no sistema de saúde. O Ministério da Saúde do Brasil, recomenda o aleitamento materno por dois anos ou mais, sendo exclusivo nos primeiros seis meses de vida da criança. Assim, conhecer a prevalência do aleitamento materno exclusivo (AME), de uma determinada região é fundamental para avaliar sua qualidade e potencializar as estratégias de promoção, proteção e apoio à prática (BRASIL, 2015). **OBJETIVO** Avaliar a qualidade do aleitamento materno em Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, de abordagem quantitativa. A obtenção dos dados foi realizada pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), na plataforma foram coletadas informações sobre o consumo alimentar de crianças menores de 6 meses, de ambos os sexos, no período de 2016 à 2019. Foram selecionados dados referentes a quantidade de crianças em aleitamento materno exclusivo, que tiveram seus dados registrados no sistema, pelos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) de Belém do Pará. A avaliação da qualidade do aleitamento materno se deu pela aplicação do indicador de AME, proposto pela Organização Mundial da Saúde, que considera o aleitamento materno: Muito Bom com índices 90% a 100%, Bom entre 50% a 89%, Razoável entre 12% a 49% e Ruim de 0% a 11% (BRASIL, 2009). **RESULTADOS** Verificou-se um n=270 crianças menores de 6 meses, que tiveram seus dados registrados pelos EAS no SISVAN, no período de 2016 a 2019 (n=188, n=36, n=30 e n=19 respectivamente), na capital do Pará, no qual, um n=157 crianças estiveram em amamentação exclusiva (respectivamente n=104, n=24, n=16 e n=13). O percentual de crianças em AME, no intervalo de tempo avaliado foi de 58,1%, considerando essa prevalência, o indicador proposto pela OMS classifica-se em bom. Já em cada ano avaliado, a prevalência foi de 55,3% em 2016, 66% em 2017, 53,3% em 2018 e 81,2% em 2019. Desse modo, constatou-se que apesar da diferença do número de crianças atendidas em cada ano, o índice de AME não decresceu de bom e, embora que, a prevalência mais esperada esteja entre os índices de muito bom, comparando-se à II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno, de 2008, qual demonstrou que Belém destacou-se como a capital brasileira de maior prevalência de AME (56,1%), observa-se um aumento nessa prevalência nos anos de 2017 e 2019. **CONCLUSÃO** Segundo o indicador proposto pela OMS, a qualidade do aleitamento materno em Belém do Pará é considerada boa. Os dados obtidos demonstraram que o consumo alimentar de mais da metade das crianças da capital do Pará, estava em acordo com o preconizado pelo Ministério da Saúde, que é entre os índices bons, porém é necessário o fortalecimento das estratégias de apoio à prática, que depende de um esforço intersetorial e coletivo no sistema de saúde. Sendo assim, foi possível identificar a eficácia das ações de apoio ao aleitamento materno e subsidiar dados para sua intensificação e fortalecimento, contribuindo com o aumento dessa prevalência e com a garantia do desenvolvimento saudável infantil.

Palavras-chave: amamentação; consumo alimentar; saúde pública;

## MUITO ALÉM DOS NUTRIENTES: UM OLHAR PARA A ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS AUTISTAS

BRUNA MURATTI FERRAZ DE OLIVEIRA; MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No campo científico da Nutrição no autismo predominam estudos sobre desequilíbrios fisiológicos/metabólicos, intervenções dietéticas restritivas, seletividade e neofobia alimentar e sensorialidade, desconsiderando muitas vezes as relações que as crianças estabelecem com a comida, o comer e as formas com que as famílias lidam com a alimentação dos autistas. Este cenário nos convida a um enfrentamento à hegemonia biomédica do cuidado em saúde e à ampliação do cuidado alimentar deste público. **OBJETIVO** Analisar a alimentação de crianças autistas em espaços compartilhados com seus pares, pais e profissionais de uma Instituição sem fins lucrativos do interior de São Paulo, SP. **METODOLOGIA** Trata-se de pesquisa qualitativa por meio da observação participante de oficinas culinárias de pão de queijo, cupcake, salada de frutas, pizza e pudim, e de atividades compartilhadas com pais: passeio à feira livre, piquenique e Festa Junina. Participaram das ações crianças de 3 a 15 anos de idade e profissionais: nutricionista, terapeuta ocupacional (TO), psicóloga, psicopedagogo e estagiárias (TO e pedagogia). Os dados foram registrados em diários de campo e tratados segundo análise temática. Parecer de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa número 1.867.143 de 14/12/2016. **RESULTADOS** Nas oficinas culinárias, as crianças participaram de todas as etapas do preparo dos alimentos, interagindo entre elas e com os profissionais. Os ingredientes e preparações foram experimentados e houve, também, resistências, indiferenças e choro. Respeitou-se as singularidades e a autonomia para realização das ações, as quais envolveram a sensorialidade: cheirar, lambear, passar o alimento pelo corpo e o brincar: rolar a laranja sobre a mesa e manusear o pão de queijo, como massa de modelar. A interação e a experimentação, a sensorialidade e o brincar também foram observados nas atividades compartilhadas com pais. Algumas crianças recusaram tocar no algodão-doce, amassaram e cheiraram bolachas e se lambuzaram de chocolate. O percurso para a feira livre foi realizado a pé, houve interação com o ambiente (semáforo, placas de identificação das frutas e legumes) e consumo de pastéis (com e sem recheio) e sucos, relatado como incomum por alguns pais. **CONCLUSÃO** A partir do preparo e das refeições compartilhadas, percebeu-se que as crianças consumiram alimentos que não estavam habituadas, evidenciando a necessidade de abertura para situações que podem não ser momentos de tranquilidade e controle. O estar junto e compartilhar as experiências que emergem das singularidades desta população permitem olhar para as distintas formas de ser, sentir, alimentar e nutrir. As complexas relações que as crianças autistas estabelecem em grupo, em diferentes ambientes, com o alimento e o comer, podem ampliar o olhar para novas estratégias de educação alimentar e nutricional para este público e para a uma Nutrição produtora de vida, muito além dos nutrientes.

Palavras-chave: criança; nutrição; pesquisa qualitativa; transtorno do espectro autista;

## FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DE ALIMENTOS INTEGRAIS POR ADULTOS E IDOSOS

ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; CAMILA ELIZANDRA ROSSI; PATRICIA THOMAZI; JUCIELI WEBER.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Apesar do consumo de alimentos integrais estar relacionado com o decréscimo do risco de mortalidade por diversas doenças, como Diabetes Mellitus, câncer, entre outras e do aumento da procura dos mesmos no mercado, as populações de diferentes partes do mundo não atingem as recomendações de consumo atuais. Investigações sobre os fatores determinantes para o consumo desses alimentos são escassas. **OBJETIVO** Identificar os fatores associados ao consumo de alimentos integrais por adultos e idosos. **METODOLOGIA** Pesquisa de abordagem quantitativa, transversal, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos CAAE: 77089417.0.0000.5564 com uma amostra representativa de uma cidade do Sudoeste do Paraná (n= 397). Os participantes foram abordados aleatoriamente nos meses de novembro e dezembro de 2017 e janeiro de 2018. Os critérios de inclusão da pesquisa foram: ter idade superior a 20 anos e residir na área urbana/rural do município. Foi aplicada entrevista estruturada desenvolvida pelos autores, composta por 41 questões, divididas em 2 dimensões: uma que incluía a caracterização dos participantes com relação aos dados sociodemográficos e clínicos, e outra sobre o consumo dos alimentos integrais, incluindo questões sobre frequência de consumo, conhecimento sobre esses alimentos e fatores motivadores. Para avaliação do estado nutricional coletou-se os dados de peso e estatura referidos e calculou-se o índice de massa corporal. Utilizou-se os critérios de classificação da Organização Mundial da Saúde para adultos e do Nutrition Screening Initiative para idosos. Os dados foram analisados por meio do software Stata versão 13.0, sendo utilizado o teste do Qui-quadrado, considerando  $p < 0,05$  e Regressão Logística Univariada e Multivariada, com intervalo de confiança de 95%. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 388 indivíduos, predominantemente do sexo feminino (62%), da cor branca (90%), residentes na área urbana (74%), com mais de 11 anos de escolaridade (62%) e pertencentes a classe socioeconômica B2-C1 (54%). Mais da metade dos participantes referiram consumir alimentos integrais (54,6%), no entanto 21,23% consumiam de forma irregular. Foi observado que os indivíduos do sexo feminino (OR: 2,24; IC: 1,38-3,65  $p < 0,0001$ ), da classe A-B1 (OR: 1,00), e que com maior conhecimento sobre alimentos integrais (OR: 1,66; IC: 1,01-2,74  $p = 0,046$ ) possuíam maiores chances de consumo. Com relação ao consumo regular desses alimentos, os indivíduos com excesso de peso (OR: 0,45; IC: 0,21-0,96  $p = 0,039$ ) obtiveram menores chances de ingestão, já os meios de comunicação e os profissionais de saúde (OR: 2,78; IC: 1,07-7,18  $p = 0,035$ ) apresentaram influência positiva no consumo regular dos alimentos integrais. **CONCLUSÃO** Verificou-se a necessidade de maior elucidação dos fatores associados ao consumo de alimentos integrais, visando aumento do consumo em públicos alvos específicos, como homens, sedentários, menor classe econômica, indivíduos que não possuem conhecimento sobre os alimentos integrais e aqueles com excesso de peso.

Palavras-chave: Dieta; Fibras alimentares; Grãos integrais;

## ANÁLISE DE CÁDMIO E CHUMBO EM COLOSTRO E LEITE MADURO DE NUTRIZES DA REGIÃO OESTE DO PARANÁ

ILANNA MIRELA BECKER JORGE SIQUEIRA<sup>1</sup>; ISABEL FERNANDES DE SOUZA<sup>1</sup>; WAGNER EZEQUIEL RISSO<sup>2</sup>; CLAUDIA BUENO DOS REIS MARTINEZ<sup>2</sup>; CASSIA REGINA BRUNO NASCIMENTO<sup>1</sup>; ANA MANUELA ORDONEZ<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIÃO DAS AMÉRICAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O leite humano possui características imunológicas e nutricionais essenciais para formação e desenvolvimento do recém-nascido, sendo o único alimento que deve ser ofertado antes dos seis meses de vida. Porém, apesar de garantir o crescimento e desenvolvimento adequado também pode apresentar em sua composição metais pesados capazes de causar alterações e complicações no desenvolvimento do neonato. Entre os metais pesados, o chumbo e o cádmio estão classificados como segunda e sétima substância potencialmente ameaçadora para a saúde humana, e os riscos pela ingestão desses metais são diversos e de grande ameaça para o desenvolvimento de doenças. Gestantes e crianças fazem parte do grupo mais vulnerável a esta exposição, acarretando em danos neurológicos fetais, risco de aborto e aumento da taxa de mortalidade infantil. **OBJETIVO** O objetivo desta pesquisa foi verificar a presença de cádmio e chumbo em amostras de colostro e leite maduro de nutrizes atendidas em um banco de leite e em um hospital da região oeste do Paraná. **METODOLOGIA** Foi analisado cádmio e chumbo em colostro e leite maduro de 81 mulheres em período de lactação com idade média de  $28 \pm 5,4$  anos. Foi aplicado um questionário abrangendo as características gerais, sociodemográficas e estilos de vida da nutriz e solicitado a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As amostras de leite humano foram coletadas através da ordenha manual após a higienização do mamilo com soro fisiológico, e acondicionados em tubos criogênicos de 2 mL previamente descontaminados com ácido nítrico. As amostras de colostro e leite foram secas em estufa ( $60^{\circ}\text{C}$ ) e posteriormente digeridas a  $60^{\circ}\text{C}$  em solução de ácido nítrico 5N, centrifugado e o sobrenadante utilizado para determinação da concentração de cádmio e chumbo em forno de grafite acoplado ao Espectrofotômetro de Absorção Atômica. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa Unioeste com o parecer de nº 2.625.826. **RESULTADOS** A concentração de cádmio e chumbo foi comparada entre as amostras de colostro e leite maduro e os resultados destas comparações mostraram menor concentração de cádmio tanto em colostro quanto no leite maduro, com média de  $0,0020 \pm 0,0010$   $\mu\text{g g}$  de colostro seco-1 e  $0,0009 \pm 0,0005$   $\mu\text{g g}$  de leite seco-1. Houve diferença significativa com maior concentração para o chumbo no colostro ( $0,0526 \pm 0,0259$   $\mu\text{g g}$  de colostro seco-1) em relação ao leite maduro ( $0,0101 \pm 0,0052$   $\mu\text{g g}$  de leite seco-1). Entre as nutrizes, a concentração de chumbo nas amostras foi comparado em relação ao consumo de água da torneira/filtrada e água mineral, sendo identificado a média de  $0,0462 \pm 0,0273$   $\mu\text{g g}$  de material seco-1, enquanto o consumo de água mineral encontrou a média de  $0,0115 \pm 0,0071$   $\mu\text{g g}$  de material seco-1., com diferença significativa para o consumo de água da torneira/filtrada quando comparado ao consumo de água mineral. **CONCLUSÃO** Foi verificado a presença de cádmio e chumbo no colostro e leite maduro, obtendo diferença significativa na concentração de ambos metais no colostro. Concentrações mais altas de chumbo foram encontradas em amostras de leite das nutrizes que consumiam água da torneira/filtrada do que água mineral. No entanto, apenas foi

relacionado as altas concentrações dos metais no leite materno com a água de torneira ou filtrada, devendo ser confirmada com a realização de análises dessas águas.

Palavras-chave: Espectrofotometria Atômica; Leite humano; Metais Pesados; Poluição ambiental;

## QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: ÍNDICE DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ADAPTADO PARA PREMATUROS

SIMONE AUGUSTA RIBAS<sup>1</sup>; MARCELO PIO DA SILVA TAVARES<sup>2</sup>; LUIZ CARLOS SANTANA DA SILVA<sup>2</sup>; EMANUELE SOUZA MARQUES<sup>3</sup>; DANDARA MILENA GOMES DOS SANTOS<sup>1</sup>; GABRIELA PITSCH CALDAS DA ROSA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A infância, principalmente durante os primeiros anos de vida é caracterizada pela rápida velocidade de crescimento e desenvolvimento, por esse motivo, a alimentação tem um papel para assegurar que tais fatos ocorram de forma adequada. Evidências indicam que não só a quantidade, mas também a qualidade dos alimentos consumidos pela criança tem repercussões ao longo da vida, visto que a infância é um dos estágios biologicamente mais vulneráveis às deficiências e aos distúrbios nutricionais. Sendo assim, a avaliação da qualidade dieta por meio de índices dietéticos parece ser um instrumento relevante para identificar precocemente práticas alimentares inadequadas na primeira infância, principalmente no público prematuro. **OBJETIVO** Avaliar a equivalência de mensuração do Índice de Alimentação Saudável, na versão em português, sob a ótica do novo Guia Alimentar para crianças menores de dois anos de idade. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com uma amostra não probabilística composta de 102 prematuros, de idade corrigida entre 1 e 2 anos, assistidos em nível ambulatorial em dois Hospitais Universitários do Rio de Janeiro. A qualidade da dieta foi avaliada por meio de um Índice de Alimentação Saudável da versão americana para português que foi adaptado segundo as orientações nutricionais e as recomendações dietéticas preconizadas pelo Ministério de Saúde para crianças menores de 2 anos. O índice apresenta 13 itens alimentares pontuados com score de 0 a 10, que podem totalizar até 100 pontos, sendo que quanto maior a pontuação final, mais adequada será a qualidade da dieta. O consumo alimentar foi medido por meio de recordatórios de 24 horas. Dados demográficos, dietéticos, socioeconômicos, maternos e relacionados ao nascimento foram coletados no estudo em duplicata. Os testes de consistência interna, teste-reteste e frequência de endosso foram realizados para avaliar a confiabilidade do instrumento. Para a avaliação da consistência interna, utilizou-se o coeficiente  $\alpha$  de Cronbach, no qual se considera adequado um valor de coeficiente  $\alpha \geq 0,70$ . Os valores obtidos foram interpretados de acordo com os seguintes critérios (moderado: 0,60 a 0,79, substancial:  $\geq 0,80$ ). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto (Parecer 3.301.859). **RESULTADOS** Do total da amostra, 50% nasceram adequados para idade gestacional e 49% com muito baixo peso ao nascer. Quanto às características maternas,

observou-se que 71,4% das mães completaram pelo menos o ensino médio e 23,2% apresentavam idade avançada na hora do parto. O valor médio da pontuação do Índice de Alimentação Saudável foi de 79,1, demonstrando que a dieta das crianças necessita de melhorias, uma vez que se observou entre as crianças um baixo consumo de verduras e legumes (35,3%), introdução precoce de alimentos ultra processados (80,4%) e uma alimentação variada (55,9%). O peso ao nascer ( $p=0,05$ ) foi a única variável que influenciou na qualidade da dieta. A análise de confiabilidade apresentou um coeficiente alfa de Cronbach de 0,53 e constatou-se que todos os itens do índice apresentaram forte concordância ( $k>0,80$ ). **CONCLUSÃO** Apesar dos resultados tenham indicado boa confiabilidade do instrumento para avaliar a qualidade da dieta, estudos futuros contemplando análises de outras propriedades psicométricas, em outras populações e contextos se fazem necessários.

Palavras-chave: dieta; crianças; confiabilidade;

### **APLICAÇÃO DE ANÁLISE AFETIVA ATRAVÉS DA ESCALA HEDÔNICA PARA AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA ODESSA- SP**

BEATRIZ VERIDIANO DA SILVA<sup>1</sup>; JOSEANE ALMEIDA SANTOS NOBRE<sup>1</sup>; GLENYS MABEL CABALLERO CORDOBA<sup>1</sup>; ALINE DIAS GONCALVES FERRAZ<sup>1</sup>; ADRIANE FERNANDES DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; JULIANA APARECIDA PISSAIA SAVITSKY<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE AMERICANA SP, - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ODESSA SP, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação em fase escolar tem papel fundamental para desenvolvimento da criança e a inclusão da alimentação saudável na merenda escola através das políticas públicas pelo PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar (RIBEIRO, CERATTI, BROCH, 2013). Fatores como os hábitos alimentares inadequados influenciam de maneira direta, na aceitação pelo aluno levando a deficiências nutricionais e ao aumento da obesidade e das doenças crônicas não transmissíveis (Antunes, 2018) Ações de educação nutricional, produção de hortas, boas práticas de manipulação de alimentos, diminuição de gorduras e sódio na merenda e o monitoramento da condição nutricional do estudante promovem a criação de hábitos alimentares saudáveis. (MORAIS, 2017). A avaliação da merenda nas escolas são realizadas por meio de um teste de aceitabilidade, onde avalia a aceitação ou não do alimento. Há diversos meios de avaliação como a utilização escala hedônica das principais refeições do dia determinando a qualidade do alimento e do serviço, evitando o desperdício (BRASIL, 2018). **OBJETIVO** O presente estudo foi analisar e avaliar a qualidade e quantidade da alimentação escolar através da análise sensorial com os alunos das escolas do município de Nova Odessa, SP, aplicando a Escala Hedônica. **METODOLOGIA** Foi realizado a análise por meio da escala hedônica com alunos acima de 3 anos de uma CMEI e uma EMEFEI através dos cardápios de três dias não consecutivos em diferentes preparações na refeição do almoço. As crianças após realizarem a principal refeição ( almoço) eram orientadas a se deslocarem até o cartaz feito de material em EVA e colar um postite indicando qual reação condiz com o que

sentiu ao fazer a refeição: Gostei; Adore; Não Gostei; Detestei e Indiferente. O estudo foi aplicado com 906 alunos de um total de 8.000 alunos matriculadas na rede municipal atualmente. **RESULTADOS** Para verificar a aceitação de uma preparação, o teste de aceitabilidade é um instrumento fundamental, pois tem fácil execução e possibilita verificar a preferência média dos alunos em relação aos alimentos oferecidos. Ao analisar os resultados encontrados foi possível observar que há contestação diante dos resultados apresentados quanto a aceitabilidade da merenda sendo somente aceita acima de 85% de acordo com a classificação do Programa Nacional de Alimentação Escolar sendo classificada como adequada a preparação no segundo dia na CMEI e no primeiro dia na EMEFEI. Durante os três dias analisados, houve um percentual satisfatório nas preparações no segundo dia da CMEI com 85,30% de aceitabilidade e no primeiro dia da EMEFEI com 85%. Na CMEI, aceitação do primeiro dia foi de 80,65% no dia segundo dia 85,3% no terceiro dia 82,76%. Na EMEFEI, houve 85% de aceitação no primeiro dia e 83% para o segundo e terceiro dia de teste. **CONCLUSÃO** Este trabalho levanta a necessidade de uma análise mais profunda, pois muitos fatores devem ser considerados para a rejeição das refeições oferecidas nas escolas, como a inadequação dos hábitos alimentares da criança ou planejamento ineficiente do cardápio e porcionamento. Os hábitos alimentares da criança interferem e muito na aceitação do cardápio sendo fundamental a presença do nutricionista no âmbito escolar para a educação nutricional assim auxiliando no desenvolvimento saudável do estudante.

Palavras-chave: Análise sensorial; Alimentação Coletiva; Educação Alimentar e Nutricional; PNAE; Nutricionistas

## **AValiação formativa para apoio à implementação da linha de cuidado para sobrepeso e obesidade nos municípios do Grande ABC Paulista**

DÉBORA HENRIQUE CONCHA; PATRICIA CONSTANTE JAIME.  
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é um importante problema de saúde pública, sendo que nos últimos treze anos aumentou 68% na população (BRASIL, 2019). Trata-se de um agravamento de múltiplos determinantes que coloca em risco à saúde dos indivíduos, bem como a sustentabilidade ambiental, social e econômica. Neste contexto dinâmico e complexo evidencia-se a necessidade de superar a fragmentação da atenção e gestão à saúde buscando assegurar ao usuário o cuidado integral e longitudinal para a prevenção e o controle da obesidade (BRASIL, 2014). Através das Portarias nº 424 e nº 425, ambas de março de 2013, foram publicadas diretrizes para organização da prevenção e do tratamento do sobrepeso e obesidade como linha de cuidado prioritária na Rede de Atenção à Saúde das Pessoas com Doenças Crônicas (BRASIL, 2013). **OBJETIVO** Apresentar um diagnóstico situacional da organização do cuidado em saúde na atenção básica no que tange à implementação da linha de cuidado para o sobrepeso e obesidade nos municípios da região do Grande ABC paulista, identificando fatores que condicionam a eficiência da política juntamente com as barreiras e

oportunidades. **METODOLOGIA** Para a avaliação formativa a abordagem metodológica utilizada foi a análise de dados secundários de relatórios públicos dos municípios do Grande ABC paulista a partir dos Sistemas de Informação em Saúde, sendo eles: Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN Web), Sistema de Informação em Saúde para Atenção Básica (SISAB) e do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica (PMAQ). As informações coletadas da avaliação externa do PMAQ foram categorizadas em blocos segundo combinação de conteúdos e posteriormente foram selecionados indicadores com algum grau de relação com a linha de cuidado para o sobrepeso e obesidade. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública da USP (Parecer N° 3.366.472; CAAE N° 12785719.9.0000.5421). **RESULTADOS** Verificou-se alta prevalência de sobrepeso (34%) e obesidade (32%) em indivíduos (n=31.020) de 20 a 59 anos dos municípios do Grande ABC paulista. Foi observada uma baixa cobertura geral (6,5%) do SISVAN para a região. A utilização do prontuário eletrônico pode aumentar o número de registros disponibilizados por este sistema, porém apenas 26% das equipes de atenção básica o utilizam. Referente as unidades básicas de saúde (n=114) 65% possuem balanças antropométricas de 150 kg, 31% não dispõem de nenhuma balança de 200 kg e há baixa presença de materiais para práticas corporais e exercícios físicos. Observou-se que 97% das equipes de saúde da atenção básica (n=355) utilizam o Guia Alimentar para a População Brasileira em ações de promoção à saúde e 99% relatam o desenvolvimento de algum tipo de ação assim que identificam usuários com sobrepeso ou obesidade. Grupos para pessoas que desejam perder peso foi a oferta de menor frequência (81%). Em relação a abordagem individual, pouco mais da metade dos usuários (56%) relataram que sempre são questionados sobre sua alimentação e prática de exercício físico durante o seu atendimento. Já as ações para o manejo da obesidade junto às equipes de atenção básica são realizadas por 98% das equipes NASF (n=36) dos municípios. **CONCLUSÃO** Nos municípios do grande ABC paulista são realizados muitos esforços por parte dos gestores e profissionais da saúde, mas é necessário intensificar e coordenar as ações para a efetiva implementação da linha de cuidado para sobrepeso e obesidade.

Palavras-chave: atenção básica; avaliação em saúde; obesidade; políticas públicas;

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA: AÇÃO EDUCATIVA SOBRE ALIMENTAÇÃO CARDIOPROTETORA COM CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE EM BELÉM DO PARÁ**

MARIA LORRANE LOPES CONDE; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA; REJANE  
MARIA SALES CAVALCANTE MORI; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Conforme as abordagens sobre alimentação infantil de Silva, Costa e Giugliani, a começar do período da amamentação, a formação dos hábitos alimentares continua durante a infância, sobretudo nos primeiros anos de idade, e irá sofrer influência de diferentes fatores ao longo da vida. Sendo assim, é imprescindível estimular desde o início da vida, uma alimentação variada, adequada

e que reflita a cultura alimentar regional para prevenção de doenças, dentre estas as cardiovasculares. Em vista de fatores de risco, como a prevalência da obesidade, alimentação inadequada, entre outros aspectos que contribuem para aumento do risco de doenças cardiovasculares em crianças, a Educação Alimentar e Nutricional, em conformidade com Resende e Navarro, apresenta-se como uma ferramenta na promoção de práticas alimentares saudáveis. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional para incentivar a adoção de uma alimentação saudável e cardioprotetora em crianças. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma atividade educativa realizada em uma Unidade Municipal de Saúde em Belém do Pará, por acadêmicos e nutricionistas da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará, no mês de setembro de 2019. Participaram quatro crianças, mediante a autorização de seus pais ou responsáveis com a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A atividade foi baseada no manual da alimentação cardioprotetora do Ministério da Saúde. Foram elaboradas tecnologias educativas (placas de cartolina, com formato de coração, um feliz e um doente) e imagens impressas de alimentos. Posteriormente foi explicada a divisão dos alimentos de acordo com o grau de processamento e sua associação com as doenças do coração e as crianças deveriam classificar os alimentos apresentados, de acordo com as placas, como protetores (coração feliz) ou de risco (coração doente). Ao concluir esta fase, foram realizadas observações sobre os alimentos e sua classificação, visando melhor entendimento sobre aqueles considerados cardioprotetores. Além disso, foi aberto um espaço para esclarecimento das dúvidas. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará sob o protocolo 3.380.831. **RESULTADOS** Foi observada uma participação ativa das crianças e pais na atividade desenvolvida. Muitos relatos de hábitos alimentares inadequados, com alto consumo de alimentos processados e ultraprocessados, foram apresentados, sendo identificados fatores de risco para as doenças cardiovasculares entre o público infantil. **CONCLUSÃO** Portanto, observou-se que ações de Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde, tendo como instrumento as atividades lúdico-pedagógicas, despertam o interesse das crianças na temática trabalhada, levando a melhora do seu hábito alimentar e a redução da prevalência de doenças e agravos não transmissíveis, como as cardiovasculares.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Doenças Cardiovasculares; Educação Alimentar e Nutricional.;

## **ASSOCIAÇÃO ENTRE O PADRÃO ALIMENTAR TRADICIONAL BRASILEIRO E EXCESSO DE PESO EM ESCOLARES DE FLORIANÓPOLIS, SANTA CATARINA**

LUÍSA HARUMI MATSUO; JOANNA MARASCHIM; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG;  
ANA LUISA LAGES BELCHOR; STELLA LEMKE; MARIA ALICE ALTENBURG DE  
ASSIS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A prevalência de excesso de peso no Brasil aumentou em crianças e adolescentes concomitantemente com o aumento do consumo de alimentos de alta densidade energética e do

sedentarismo. Estudos têm mostrado associação entre o padrão alimentar típico da dieta tradicional brasileira e menor prevalência de excesso de peso. Visto que os alimentos são consumidos juntos, a análise de padrões alimentares possibilita conhecer o consumo alimentar como um todo e investigar a sua associação com excesso de peso. **OBJETIVO** Investigar a associação entre o padrão alimentar tradicional brasileiro e excesso de peso em escolares de Florianópolis, Santa Catarina. **METODOLOGIA** Estudo transversal com 2.426 escolares do 2º ao 5º ano de escolas da rede pública de ensino do município de Florianópolis em 2015. O consumo alimentar e a atividade física referentes ao dia anterior foram avaliados pelo questionário Web-CAAFE, desenvolvido e validado para crianças em idade escolar. A seção do consumo alimentar apresenta seis refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite) ilustradas com 32 ícones de alimentos/grupos. Foram obtidos dados de dias letivos e final de semana. Os padrões alimentares foram identificados por análise de componentes principais, com rotação Varimax e critério de autovalor  $>1,6$ . Cargas fatoriais  $\geq|0,30|$  foram consideradas como critérios para identificar os itens alimentares representativos de cada padrão, sendo excluídos aqueles que não contribuíram para nenhum padrão (embutidos, café, achocolatado e iogurte). O estado nutricional foi classificado de acordo com o Escore-Z do Índice de Massa Corporal para idade em sem excesso de peso (**RESULTADOS** A prevalência de excesso de peso foi de 34,6%. Quatro padrões explicaram 34,6% da variabilidade total da dieta. O padrão denominado tradicional brasileiro apresentou cargas positivas para arroz, feijão, farofa, carne/frango e cargas negativas para sopa de legumes e sanduíches/cachorro quente/pizza/salgados, explicando 9,2% da variância total do consumo. A análise de regressão logística mostrou associação inversa entre o escore do padrão tradicional brasileiro e excesso de peso (Odds Ratio: 0,90; Intervalo de Confiança de 95%: 0,82-0,99). Para cada aumento de uma unidade no escore deste padrão, houve uma redução de 10% na chance de ter excesso de peso. Além disso, observou-se associação inversa entre os escolares que estudam no turno vespertino e excesso de peso (Odds Ratio: 0,77; Intervalo de Confiança de 95%: 0,65-0,92). **CONCLUSÃO** O padrão alimentar tradicional brasileiro foi associado a uma menor chance de ter excesso de peso, confirmando achados de outras pesquisas realizadas com adultos e crianças brasileiras.

Palavras-chave: Padrões alimentares; Análise fatorial; Excesso de peso; Crianças; Adolescente

## **A RELAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA COM A PRÁTICA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

KELLY LUCIANE TOVANI MOTTA; ARIANE NUNES NOVAIS CALISTO; FABIOLA FIGUEIREDO NEJAR.

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ, TAUBATÉ - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os direitos humanos previstos pela Constituição Federal de 1988 garante ao indivíduo viver com dignidade, portanto, cabe ao Estado proteger, prover e promover ao indivíduo o acesso à alimentação adequada e segura. O Direito Humano à Alimentação Adequada é discutido no

contexto da promoção do direito a um padrão adequado de vida. O atual quadro econômico do país contribui para que os alimentos processados tornem-se mais acessíveis à população, desfavorecendo a adoção de hábitos alimentares saudáveis. Dessa forma, cabe ao nutricionista articular estratégias de ação com os equipamentos sociais e atuar de forma efetiva sobre os determinantes dos agravos e dos distúrbios alimentares e nutricionais que acometem a população, contribuindo assim para o direito humano à alimentação adequada. O papel do profissional nutricionista, visa informar, realizar a escuta, esclarecer dúvidas e possibilitar novos modos de vida e hábitos alimentares factíveis do ponto de vista social, cultural e econômico. OBJETIVO Analisar a relação do direito humano à alimentação adequada com a prática da alimentação saudável; Descrever o papel do nutricionista na garantia do direito à alimentação adequada. METODOLOGIA Pesquisa de revisão bibliográfica sobre a relação do direito humano à alimentação adequada com a prática da alimentação saudável. Os artigos indexados foram consultados nas bases de dados: Pubmed, Medline, Lilacs, Scielo e Biblioteca Virtual em Saúde. Foram utilizados doze artigos indexados sendo as palavras-chave: dieta saudável; saúde coletiva e direito humano. Como critérios de exclusão: artigos na forma de revisão bibliográfica, artigos em língua estrangeira, artigos não convenientes ao tema e que não atendiam aos objetivos da pesquisa. O período de coleta de dados compreendeu os meses entre agosto e novembro do ano de 2019. RESULTADOS O direito humano à alimentação adequada está previsto na Constituição Federal que o trata como direito social, devendo o Estado proteger, prover e promover ao indivíduo o acesso à alimentação adequada e segura. O Estado em obediência ao mandamento constitucional, implantou a Política Nacional de Alimentação e Nutrição propondo respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à alimentação saudável. Seu atual propósito consiste na melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição. Mediante tal situação, o nutricionista, ante as necessidades da população desenvolve seu trabalho atuando como elo de ligação entre o direito dos indivíduos à alimentação adequada e saudável e a obrigação estatal de promovê-la, além de auxiliar no resgate de hábitos saudáveis e culturas alimentares. CONCLUSÃO Por fim, esta pesquisa possibilitou evidenciar a importância da inclusão do direito humano à alimentação na Constituição Federal garantindo acesso a todos os indivíduos natos. Este direito fundamental afirma que a alimentação não serve somente para a extinção da fome, mas também para prover uma alimentação adequada e saudável para a população, a fim de promover maior qualidade de vida a todos.

Palavras-chave: dieta saudável; saúde coletiva; direito humano;

## **INTEGRAÇÃO ENTRE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL, PANC E A HORTA ESCOLAR - RELATO DE EXPERIÊNCIA DE OFICINAS REALIZADAS NO CEFET-RJ**

JULIANA DE OLIVEIRA RAMADAS RODRIGUES; LUCIANA FERRARI ESPINDOLA  
CABRAL.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA, -  
BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Horta Escolar do Centro federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET- RJ) é um projeto de extensão que possui entre seus principais objetivos o estímulo à alimentação saudável. A escola é um ambiente prioritário de formação de hábitos e escolhas alimentares saudáveis, sendo um espaço privilegiado por possibilitar um trabalho sistemático e contínuo. Com reconhecida importância do ponto de vista pedagógico e de promoção à saúde, as hortas escolares facilitam o aprendizado dos conteúdos abordados em sala de aula, além do que estimulam o consumo de frutas, legumes e hortaliças, aumentando a interação dos jovens com o ambiente e entre eles, auxiliando a prática da educação alimentar e nutricional. A criação de hortas nas escolas permite o conhecimento dos alimentos de forma prazerosa, consolidando pela prática com os gêneros alimentícios cultivados, o conhecimento dos alunos sobre a alimentação, influenciando as escolhas nutricionais de maneira positiva. **OBJETIVO** Estimular através de oficinas, preparadas com Panc (Plantas Alimentícias Não Convencionais), frutas e verduras oriundas da horta escolar mudanças nos hábitos alimentares dos alunos integrantes do projeto. **METODOLOGIA** Como parte inicial comum a todas as oficinas, fizemos a coleta dos gêneros alimentícios, lavamos e higienizamos com solução sanitizante, explicando a forma correta de fazê-lo. Disponibilizamos informativo com todas as instruções para que seja multiplicada em casa. As oficinas realizadas foram: Suco verde de Panc e seus benefícios à saúde dos adolescentes e Guisado, omelete e farofa, você já comeu folha de abóbora?. Após o consumo das preparações, os participantes fizeram a análise de aceitação através de uma escala hedônica lúdica, com 5 opções de escolha (detestei, não gostei, indiferente, gostei, adorei). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Os resultados encontrados foram satisfatórios, pois todos os envolvidos participaram ativamente tanto do momento da colheita, quanto da higienização e preparo das refeições oferecidas, mostrando que a horta é um espaço participativo, sendo um ótimo ambiente para trocas entre os estudantes. Em relação à análise hedônica lúdica das preparações servidas nas oficinas, dos 12 alunos que participaram da oficina do suco verde de Panc, 33% gostaram e 67% adoraram. Dos 15 participantes da oficina com folhas de abóbora: 20% gostaram e 80% adoraram a farofa. Em relação ao guisado, 7% detestaram, 20% gostaram e 73% adoraram a preparação. Em relação à omelete, 7% não gostaram, 14% foram indiferentes, 36% gostaram e 43% adoraram. **CONCLUSÃO** A partir das oficinas, os participantes começaram a refletir sobre o consumo de hortaliças e frutas frescas, aproveitamento integral dos alimentos e introdução das Panc na dieta habitual. A horta escolar de Panc apresentou-se como ambiente propício à discussão sobre os alimentos consumidos tanto no ambiente escolar quanto domiciliar, além de promover uma visão crítica sobre a importância do alimento saudável cultivado em um ambiente natural e sem agrotóxicos.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Horta escolar; PANC;

**IMPACTO QUALITATIVO E QUANTITATIVO DE ALIMENTOS COLETADOS E DOADOS ÀS INSTITUIÇÕES SOCIAIS QUE ATENDEM INDIVÍDUOS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL POR UM PROGRAMA DE COLHEITA URBANA NO MUNICÍPIO DE TAUBATÉ - SP**

THAIS REZENDE SURATY CASSIANO; JOAO PEDRO DE CAMPOS JUNIOR.  
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente mais de 821 milhões de pessoas passa fome no mundo, segundo relatório recente (2018) das Organizações Unidas para Alimentação e Agricultura. Por outro lado, estima-se que um terço de todos os alimentos no mundo é desperdiçado ao longo de sua cadeia. O melhor redirecionamento desse desperdício pode diminuir este paradoxo. Visando o fortalecimento da disponibilidade alimentar como um direito, algumas políticas públicas ligadas à Segurança Alimentar e Nutricional e ao Direito Humano à Alimentação Adequada são necessárias. O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional propõe o funcionamento de uma rede de equipamentos que promovam o acesso permanente a alimentos de qualidade às populações em vulnerabilidade, como os Bancos de Alimentos. Os Bancos de Alimentos realizam o serviço de captação e distribuição de gêneros alimentícios, dentro deles destaca-se a modalidade colheita urbana, que atua auxiliando no combate ao desperdício de alimentos e à fome, além de ser agente multiplicador da educação alimentar e nutricional. A colheita urbana atende entidades sociais com a doação de alimentos, coletando alimentos próprios para consumo, porém impróprios para a venda ou que, por algum outro motivo não serão mais comercializados. **OBJETIVO** Verificar o impacto quantitativo e qualitativo de alimentos doados às instituições sociais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, com levantamento de dados primários e quantitativos. A coleta de dados ocorreu por meio do Software Mesa Brasil SESC Banco de Alimentos e Colheita Urbana versão 3.3.2, referente a coleta de alimentos doados durante o mês de novembro de 2019. Foi realizado um questionário para mensurar o consumo de alimentos ofertados pelo Programa, dentro de 10 entidades beneficiadas que atendem em caráter de longa permanência. Os valores foram transportados para o programa Microsoft Excel e comparados em relação à demanda referida pela instituição e a oferta disponibilizada pelas doações. **RESULTADOS** O programa de colheita urbana em Taubaté se iniciou em 2004, atualmente atende 40 entidades que recebem os produtos com periodicidade semanal em 5 municípios da região. Foram analisadas 10 instituições cadastradas, totalizando 1542 beneficiados. O questionário foi aplicado com as informações: consumo semanal total em quilogramas, cardápio semanal com e sem doação do Programa e percepção dos beneficiados sobre os serviços prestados pelo Programa. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. De acordo com os dados obtidos, o programa contribuiu com aproximadamente 27% dos alimentos necessários semanalmente nas instituições. Por meio da análise qualitativa observa-se que, com doações, as entidades apresentaram em média 2,5 itens alimentares a mais no cardápio semanal. Além disso, 62,7% das entidades apresentam uma maior oferta de alimentos na semana com doação, menor frequência de oferta de alimentos ultra processados e maior oferta de alimentos regionais. Também foi analisada a percepção dos beneficiados que responderam de forma positiva acerca dos serviços prestados pelo Programa. Diante do exposto, verifica-se o importante papel do programa na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional nessas instituições e seus respectivos beneficiados. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o programa de colheita urbana em Taubaté contribui para a segurança alimentar, diminuindo a vulnerabilidade da população assistida e viabiliza o acesso ao alimento possibilitando o combate ao desperdício.

Palavras-chave: Desperdício de Alimentos; Banco de Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional;

## **PADRÕES ALIMENTARES DE ESCOLARES DO 2º AO 5º ANO DE ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS DE FLORIANÓPOLIS, SANTA CATARINA**

STELLA LEMKE; LUÍSA HARUMI MATSUO; JOANNA MARASCHIM; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANOPOLIS - SC - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Uma vez que os alimentos são consumidos em combinação, criando interações e correlações entre nutrientes e outros componentes dietéticos, as técnicas de análise de padrões alimentares caracterizam melhor o consumo alimentar e associação com desfechos de saúde em comparação às análises de nutrientes ou alimentos isolados. **OBJETIVO** Identificar os padrões alimentares de escolares do 2º ao 5º ano de escolas públicas municipais de Florianópolis/SC. **METODOLOGIA** Estudo descritivo transversal com amostra representativa de 2.426 escolares do 2º ao 5º ano do ensino fundamental da rede pública municipal de Florianópolis/SC, em 2015. O consumo alimentar do dia anterior foi relatado pelos escolares utilizando o questionário validado Web-CAAFE (Consumo Alimentar e Atividades Físicas de Escolares). A seção de consumo alimentar apresenta seis refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite) ilustradas com 32 ícones de alimentos/grupos de alimentos. A coleta foi realizada de segunda a sexta-feira, permitindo a obtenção de dados de domingo (representando o final de semana) e dias letivos (segunda a quinta-feira). Para identificação dos padrões alimentares foi realizada a análise fatorial de componentes principais, com rotação varimax, utilizando-se um modelo de correlação policórica. Para identificar o número de padrões a serem retidos, utilizou-se o critério de autovalor  $>1,6$  e o teste gráfico do screeplot. Foram considerados representativos de cada padrão alimentar os itens alimentares com cargas fatoriais  $\geq|0,30|$ . Os itens alimentares que não apresentaram contribuição significativa para nenhum padrão - embutidos, café, achocolatado e iogurte - foram excluídos, e a análise foi refeita. As análises foram realizadas com Stata 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina sob parecer 1.410.381. Os pais ou responsáveis consentiram a participação dos escolares por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e os escolares assinaram o Termo de Assentimento. **RESULTADOS** Entre os alimentos mais consumidos pelos escolares, destacaram-se arroz (70,6%), pães (68,7%), carne/frango (59,5%) e feijão (56,0%). Entre os alimentos menos consumidos, destacaram-se nuggets (5,6%), mingau (8,2%), salgadinhos tipo chips (8,7%) e milho/batata/purê (9,9%). Maior proporção de escolares relataram o consumo alimentar em dias de semana (78,4%). Foram identificados quatro padrões que explicaram 34,6% da variabilidade total da dieta. O padrão 1 caracterizou-se pelo consumo de batata frita, pão de queijo, bolacha recheada, refrigerante, doces, chips, lanches, nuggets e bolo simples, explicando 9,6% da variabilidade total. O padrão 2 destacou-se pelo consumo de arroz, feijão, farofa e carne/frango, explicando 9,2% da variabilidade total. O padrão 3 inclui sopa de legumes, farofa, milho/batata/purê, macarrão instantâneo, batata frita, ovo, peixes/frutos do mar, cereal matinal e mingau, explicando 8,0% da variabilidade total. O padrão 4 caracterizou-se pelo consumo de legumes, verduras, frutas, pães, queijo, café e suco, explicando 7,7%

da variabilidade total. **CONCLUSÃO** Os padrões que responderam com o maior percentual de variância na amostra estudada incluíram alimentos ricos em açúcares, gorduras e sódio (padrão 1), bem como os alimentos tradicionais da alimentação brasileira (padrão 2).

Palavras-chave: escolares; consumo alimentar; padrões alimentares; análise de componentes principais; análise fatorial

## **QUALIDADE DA DIETA DE VEGETARIANOS NO BRASIL: AVALIAÇÃO DE MARCADORES E COMPARAÇÃO COM A POPULAÇÃO GERAL**

SHILA MINARI HARGREAVES; EDUARDO YOSHIO NAKANO; WILMA MARIA COELHO DE ARAUJO; RENATA PUPPIN ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A prevalência mundial de vegetarianismo varia consideravelmente. No Brasil, a dieta vegetariana é adotada atualmente por 14% da população. Portanto é importante atentar-se para os possíveis efeitos da adoção desse padrão alimentar na saúde dos indivíduos que o adotam. Assim, faz-se necessário avaliar a qualidade de dietas vegetarianas no Brasil de forma global e padronizada, a fim de fornecer dados mais concretos a respeito do tema, os quais são fundamentais para embasar corretamente as condutas de profissionais de saúde, o desenvolvimento de políticas públicas e até as reações do mercado ao vegetarianismo. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade alimentar e nutricional de vegetarianos adultos no Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de pesquisa, de caráter transversal e quantitativo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNB/FS (CAAE:94114118.7.0000.0030). Os participantes receberam e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O instrumento foi composto por: (a) dados sociodemográficos; (b) dados de caracterização da população vegetariana e seu padrão alimentar e convívio com outras pessoas vegetarianas; e (c) dados de qualidade alimentar (questionário do Vigitel). A validação do questionário para aplicação em forma virtual e autoaplicada foi aferida por meio de medidas de concordância e de concordância absoluta (Mchugh, 2012) utilizando-se o coeficiente kappa de Cohen (variáveis categóricas) e pelo coeficiente de correlação intraclasse variáveis quantitativas). Após a validação para aplicação virtual, adultos brasileiros vegetarianos foram convidados a participar. Os resultados foram comparados entre subgrupos de vegetarianos e entre gêneros por meio do teste qui-quadrado de Pearson. **RESULTADOS** A etapa de validação resultou em boa concordância absoluta para o comparativo das respostas (kappa estatisticamente significativo (p<0,05). **CONCLUSÃO** Verificou-se menores níveis de sobrepeso e obesidade em vegetarianos comparados à população geral. Quanto aos marcadores de qualidade da dieta (consumo semanal regular e consumo diário adequado de frutas e vegetais, além de baixo consumo de refrigerantes), uma maior proporção de veganos apresentou resultados positivos, em comparação aos demais vegetarianos. Estes também foram melhores em vegetarianos quando comparados à população brasileira. No entanto, uma grande proporção dos

vegetarianos (61,9%) não atingiu as recomendações da Organização Mundial de Saúde de consumo diário de frutas e vegetais.

Palavras-chave: veganismo; vegetarianismo; dieta vegetariana; qualidade da dieta;

## **COZINHA SUSTENTÁVEL: OFICINAS DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS, HIGIENE ALIMENTAR E EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

DIOMAR CAETANO<sup>1</sup>; CAMILA TURECK<sup>2</sup>; HELENNE JUNGBLUT GEISSLER<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Quase 40% dos alimentos produzidos; frutas, hortaliças, tubérculos e raízes são descartados, gerando impactos ambientais. O desperdício reflete ignorância de nutrientes como talos, folhas e sementes (NUNES e BOTELHO, 2009). Desnutrição, fome e obesidade afetam a saúde pública, atingindo o Brasil e subpaíses. Há grande valor social, nutricional e econômico em educar e utilizar integralmente o alimento (CARDOSO et al., 2015). **OBJETIVO** A ação Cozinha Sustentável tem como objetivo realizar oficinas de aproveitamento integral de alimentos e não desperdício, boas práticas de higiene alimentar e educação ambiental. **METODOLOGIA** As oficinas da ação Cozinha Sustentável integram o projeto de extensão Green House realizado em cozinha universitária, escolas e outras instituições. O público-alvo é o ensino fundamental, Atenção Psicossocial, Assistência Social, idosos, acadêmicos e comunidade, cuja faixa etária é de 5 a 90 anos. São criadas receitas e aplicadas técnicas que utilizam todo o alimento, inclusive, cascas e sementes. Sobras das oficinas culinárias, como cascas de ovos e restos de limões, vão para a horta. Antes da prática com os alimentos, é ministrada aos participantes uma palestra sobre a importância da higiene alimentar. Além disso, integram as oficinas da ação Cozinha Sustentável a reciclagem de óleo para produção de sabão; compostagem; horta vertical e comunitária. As oficinas semanais para 20 pessoas duram cerca de 3 horas. **RESULTADOS** Desde março de 2016 a fins de 2019 capacitou-se mais de 5 mil pessoas. Elaborou-se artigos, livro e atividades multidisciplinares. Diomar Caetano foi premiada pelo Ministério do Meio Ambiente em Boas Práticas no Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos em 2018. Em 2019 foi indicada para concorrer ao Prêmio Péter Murányi 2020 Alimentação. Entre 2016 a 2019 foi premiada 4 vezes entre melhores projetos da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) Ibirama. Para as oficinas culinárias já foram criadas 12 receitas: 2 sucos de casca (de beterraba e cenoura, de abacaxi e cenoura), bife da casca da banana, hambúrguer de abobrinha, torta de talos e folhas e farofa de casca de abacaxi e talos, 1 pão (casca da banana verde), 3 bolos de cascas (banana, abóbora) e bolo de abobrinha com maçã verde, geléia de cenoura e maçã e beijinho do bagaço da beterraba. Os participantes das oficinas serão multiplicadores. **CONCLUSÃO** Favoreceu a interação social, gerou conhecimento, contribuiu para a saúde, economia e sustentabilidade social. Promoveu educação multidisciplinar e gerou multiplicadores.

Palavras-chave: Aproveitamento integral dos alimentos; Culinária; Educação em saúde ambiental; Higiene dos alimentos;

## **AUTOPERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM OBESOS MÓRBIDOS COM INDICAÇÃO DE CIRURGIA BARIÁTRICA**

MARIA RAQUEL DA SILVA LIMA<sup>1</sup>; MARIA DINARA DE ARAÚJO NOGUEIRA<sup>2</sup>; ROBERTA FREITAS CELEDONIO<sup>2</sup>; NATASSIA ELLEN RODRIGUES PAIVA BARROS<sup>2</sup>; ANA ANGELICA ROMEIRO CARDOSO<sup>1</sup>; CARLA SORAYA COSTA MAIA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** De acordo com a Vigilância de Fatores de Risco e Proteção Rara Doenças Crônicas Por Inquérito Telefônico, a obesidade teve um aumento de 0,65 pontos percentuais ao ano entre 2006 e 2018 chegando a 19,8% da população adulta. De acordo com o grau de obesidade, a cirurgia bariátrica é o tratamento mais indicado, particularmente para pacientes com Índice de Massa Corporal acima de 40kg/m<sup>2</sup> com comorbidades associadas. Entretanto após a cirurgia bariátrica, a autoestima e imagem corporal influenciam na perda de peso e no estado psicológico do indivíduo. **OBJETIVO** Verificar a autopercepção da imagem corporal em obesos mórbidos com indicação de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado entre de dezembro de 2018 a fevereiro de 2019 no setor de Endocrinologia e Bariatria de uma unidade de atenção terciária em saúde, do Estado do Ceará. A amostra foi por conveniência, entre indivíduos que participavam de um grupo multiprofissional de cirurgia bariátrica. Foram incluídos na amostra pessoas com Índice de Massa Corporal  $\geq 40$  kg/m<sup>2</sup> com idade superior a 18 anos, independente do sexo, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Não foram incluídos pacientes portadores de distúrbios mentais. Para a avaliação do nível de satisfação corporal foi apresentado aos participantes uma escala de figuras adaptada para a população brasileira. Foi entregue uma escala impressa para cada participante do estudo, onde ele escreveu a palavra eu na figura que melhor representava seu tamanho corporal e a palavra desejável na figura que considerava como a imagem de um corpo ideal. A avaliação foi feita pela diferença do valor das duas figuras. Quando o resultado foi igual a zero, os indivíduos foram classificados como satisfeitos, quando a diferença foi positiva a insatisfação era pelo desejo de diminuir a silhueta e quando a diferença foi negativa a insatisfação era pelo desejo de aumento corporal. Optou-se pela análise descritiva dos dados, através do programa Microsoft Excel 2016. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da própria unidade de saúde, através do parecer N° 3.021, seguindo os princípios éticos adotados pela Resolução 466/2012. **RESULTADOS** A amostra constou de 22 participantes com média de idade de 44,1 $\pm$  7,67 anos. Em relação ao sexo, 54,5% (n=12) foram mulheres e 45,5% (n=10) homens. Na avaliação da escala, 100% da amostra mostrou diferença positiva entre as figuras, média de 4,32, mostrando alto nível de insatisfação corporal relacionada ao desejo de diminuir o volume da silhueta. Comparando homens e mulheres, a maior média de insatisfação foi no sexo masculino (4,7), já entre o sexo feminino, a média de diferença entre as figuras foi de 4. **CONCLUSÃO** O presente estudo mostrou que todos os indivíduos que participaram da pesquisa estavam bastante insatisfeitos com a sua imagem corporal, sendo que o

sexo masculino mostrou um nível de satisfação menor do que o feminino. Nesse sentido, enfatiza-se a importância do acompanhamento multiprofissional, minimizando problemas pós-cirurgia.

Palavras-chave: Autoestima; Corpo; Obesidade;

## **A IMPORTÂNCIA DA DISCUSSÃO SOBRE NOTIFICAÇÃO DE VIOLÊNCIA PARA PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO EM FORMAÇÃO**

EVA LORENA JAQUES RODRIGUES<sup>1</sup>; MAISA MOREIRA GOMES<sup>2</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE., - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo a Organização Mundial de Saúde, a violência é definida como uso de força física ou poder, cuja finalidade representa ameaça ou prática, contra si, ou contra grupo ou comunidade, ao qual possa resultar no sofrimento, lesão, morte, dano psicológico, deficiência de desenvolvimento ou privação. É importante destacar que as mortes por violência estão associadas a causas externas, ocupando a quarta posição no ranking mundial, precedidas pelas doenças cardiovasculares, doenças infecciosas e parasitárias e neoplasias. Partindo desse pressuposto, a notificação compulsória da violência nas situações de suspeita ou confirmação é obrigatória para todos os profissionais de saúde, bem como, aos serviços públicos e privados que prestam assistência aos pacientes. Entretanto, observa-se falhas neste fenômeno decorrente da falta de informação técnica e científica, culminado em subnotificação. E por isso, há a necessidade de discussão deste tema no âmbito da saúde para todos os profissionais, inclusive nutricionistas. **OBJETIVO** Discutir a importância da notificação de violência para profissionais de nutrição em formação da Universidade Federal do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência durante a vivência na Residência Multiprofissional em Atenção Básica, após o contato com a Referência Técnica Morbimortalidade por acidentes e violências. O relato aborda palestra educativa sobre notificação de violência para acadêmicos de nutrição da Universidade Federal do Pará, durante a disciplina de Saúde Coletiva no mês de setembro de 2019. O encontro abordou conceito da violência, tipologia, natureza, referências legais da notificação compulsória, diferenças entre notificação compulsória e boletim de ocorrência, linha de cuidado as pessoas em situação de violência, fluxo de encaminhamento da ficha de notificação e atribuições do nutricionista na atenção básica, ressaltando seu papel em identificar e notificar a violência. **RESULTADOS** Os acadêmicos de nutrição da referida instituição mostraram-se interessados sobre o tema em questão, possuindo inúmeras dúvidas que foram sanadas ao decorrer da palestra. Os mesmos apontaram a importância de se discutir a violência, especialmente nos dias de hoje, onde o ambiente é assolado por altos índices da mesma. No que tange a nutrição, os mesmos aprenderam acerca da importância de se reconhecerem como profissionais que podem identificar sinais de violência em situações inerentes a sua prática profissional, tais como: a avaliação nutricional, identificação do consumo alimentar, entre outros. As manifestações adquiridas dos casos de violência podem ser distúrbios alimentares, encobrendo os casos, e por isso, destaca-se a importância do profissional nutricionista em conhecer sobre a ficha de notificação e o fluxo de

encaminhamento da mesma, em que uma via será encaminhada ao Departamento de Vigilância em Saúde e a outra fica no local da notificação, devendo os casos que envolverem crianças e adolescentes serem comunicados ao Conselho Tutelar. Apesar do curto tempo de realização das atividades observa-se que, ainda assim, a atividade possuiu resultados positivos. **CONCLUSÃO** Enfim, acredita-se que a discussão acerca da notificação da violência desde a academia pode promover a conscientização do profissional nutricionista sobre a obrigação de notificar os casos, conseqüentemente, contribuindo para o cenário epidemiológico da violência, bem como, para definição de políticas públicas e intervenção às vítimas de violência no território.

Palavras-chave: Notificação; Vigilância epidemiológica; Violência;

## **ANÁLISE DE DIETAS PARA EMAGRECIMENTO PUBLICADAS EM REVISTA FEMININA NÃO CIENTÍFICA**

ANA CAROLINA BEZERRA ALVES; CHRISTINA MONTUORI; VANESSA BRAVO BERNARDELLI.  
UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No Brasil observa-se um aumento dos casos de excesso de peso e obesidade entre a população adulta. Esse fator impacta de forma negativa a qualidade de vida dos indivíduos que, influenciados pela mídia, valorizam cada vez mais a magreza, o que leva à total insatisfação com a imagem corporal e à busca por dietas que prometem emagrecimento rápido e eficaz. **OBJETIVO** Avaliar dietas para emagrecimento rápido, veiculadas em uma revista feminina não científica. **METODOLOGIA** Realizou-se uma pesquisa documental quantitativa descritiva, selecionando dietas que prometiam emagrecimento em curto tempo (03 a 06 kg/mês), publicadas em uma revista feminina não científica nacional, de tiragem mensal e 32 anos de existência, denominada Revista A, no período de julho de 2016 a julho de 2018, totalizando 12 amostras para o estudo. Cada uma delas, continha cardápio oferecendo 03 opções para cada refeição do dia. Foi escolhida 01 opção por refeição, que possuía alimentos facilmente encontrados e de preparo simples. A composição nutricional de cada dieta foi calculada através do software de nutrição Dietbox©. Foram consideradas as recomendações da Organização Mundial da Saúde de 2003 para os macronutrientes (55-75% do valor energético total de carboidratos, 10-15% de proteínas, 15-30% de lipídios) e fibras (mínimo de 25g/dia), recomendações da Pirâmide Alimentar adaptada para a população brasileira, para dietas de 1600 Kcal/dia e do Guia Alimentar para a população brasileira (2014) e a classificação delas quanto ao seu aporte energético, em 02 grupos: Grande Restrição Calórica (menor ou igual 1200 kcal) e Restrição Calórica Leve (mais que 1200 kcal). Foram utilizadas as quantidades de porções em gramas e mililitros e, quando não havia esta indicação, as medidas caseiras recomendadas foram adequadas. Sal, açúcar, gordura e óleo foram considerados somente quando indicados no cardápio. Quanto às frutas, quando o tamanho não estava indicado, considerou-se a unidade média. **RESULTADOS** As dietas analisadas apresentaram médias de 1397 kcal/dia. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (2003), 83% delas apresentavam carboidratos abaixo do recomendado, ao contrário de

proteínas (92%) e lipídios (67%) que estavam acima dele. Também, 58% não estavam adequadas em recomendações de fibras (abaixo dos 25g/dia). O percentual de classificação das dietas revelou que 17% delas eram de Grande Restrição Calórica. Ainda, estavam inadequadas quanto aos grupos alimentares, pois apresentavam quantidades abaixo das recomendadas para as porções dos grupos arroz, pão, massa, batata e mandioca (83%) e leite, queijo e iogurte (100%), já para carnes e ovos, 100% mantiveram-se acima do recomendado. Os grupos dos óleos e gorduras e de açúcares e doces também apresentaram percentuais classificados como abaixo do recomendado, 75% e 92% respectivamente. Positivamente, a maioria dos alimentos propostos nos cardápios eram in natura ou minimamente processados, sem a presença dos alimentos ultraprocessados, conforme Guia Alimentar para a população brasileira. **CONCLUSÃO** As dietas estudadas não seriam indicadas para o emagrecimento saudável, pois apresentavam recomendações não adequadas, tanto de macronutrientes, quando de fibras, além de inferirem inapropriadamente com relação aos grupos de alimentos, apresentando-se desequilibradas nutricionalmente e podendo acarretar diversos agravos à saúde de adeptos.

Palavras-chave: Emagrecimento; Restrição calórica; Revista feminina;

## **PERFIL LIPÍDICO E GLICÊMICO DE ADULTOS EM TRATAMENTO PARA TUBERCULOSE PULMONAR.**

FAPRISCIA GOMES DE SOUZA; ROSA MARIA DIAS; BIANCA OLIVEIRA DA SILVA;  
DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; FERNANDA MARIA LIMA MOURA; ANDREA  
DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Tuberculose é causada pelo *Mycobacterium tuberculosis*, sendo a forma pulmonar uma das principais causas de morte por infecção entre adultos com maior número de casos em homens. A importância do acompanhamento do perfil lipídico e glicêmico de adultos em tratamento para tuberculose pulmonar relaciona-se ao impacto que distúrbios metabólicos podem ocasionar ao sistema imune, como tolerância à glicose diminuída e valores de colesterol total e frações abaixo das recomendações. Nesse contexto, realizou-se esse estudo sobre o perfil lipídico e glicêmico de adultos com tuberculose pulmonar. **OBJETIVO** Caracterizar o perfil lipídico e glicêmico e aspectos sociodemográficos de adultos com tuberculose pulmonar. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com adultos em tratamento para tuberculose pulmonar, atendidos na Unidade de Saúde do Guamá em Belém-PA, no período de agosto a dezembro/2019. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética do Núcleo de Medicina Tropical da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 865.243. Foram incluídos adultos com diagnóstico de tuberculose pulmonar e excluídos aqueles com tuberculose pulmonar multirresistente. As variáveis sociodemográficas (sexo, idade, escolaridade) foram coletadas por meio da aplicação de questionário no início do tratamento. Os valores de glicemia, colesterol total e frações foram coletados do prontuário dos pacientes, no primeiro e no último mês de tratamento. A análise dos valores de glicemia seguiram as recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes. Os

parâmetros para análise do colesterol total e fração seguiram as recomendações da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Utilizou-se a estatística descritiva (média, mediana, desvio padrão e quartil). O teste de Mann-Whitney foi utilizado para variáveis com distribuição não normal, para a análise da significância de possíveis diferenças nos valores da glicemia e colesterol total e frações, entre o primeiro e o último mês de tratamento. Os dados foram tabulados e analisados no programa BioEstat. O nível de significância aceito foi de 5%. **RESULTADOS** Participaram 65 adultos, 58,4% homens, na faixa etária de 25 a 39 anos (47,7%), média de idade de 40,2 anos ( $\pm 14,3$  anos), e escolaridade igual ou inferior a nove anos de estudo (57,2%). Na análise dos valores de glicemia, colesterol total e frações, no primeiro e último mês de tratamento, observou-se que os níveis de colesterol total e triglicerídeos diminuíram. Os valores da Lipoproteína de baixa densidade (LDL) aumentaram, com diferença estatisticamente significativa ( $p=0,032$ ), passando de 100,1 mg/dL para 110,6 mg/dL. A mediana da glicemia também aumentou de 91,0 mg/dL para 101,0 mg/dL, com diferença significativa ( $p=0,043$ ). **CONCLUSÃO** Os resultados evidenciaram aumento dos valores da Lipoproteína de baixa densidade e da glicemia, com diferença estatisticamente significativa, no início e final do tratamento. Houve predomínio de homens, com média de idade de 40 anos e escolaridade igual ou inferior a nove anos de estudo.

Palavras-chave: Biomarcadores; Condições Sociais; Doenças Transmissíveis;

## **AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE PERÍODO INTEGRAL E PARCIAL, EM ESCOLA PARTICULAR NO SUL CATARINENSE.**

TATIANA ZANGHELINI MAZON GOULART<sup>1</sup>; PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES<sup>2</sup>;  
RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO<sup>1</sup>; LARA CANEVER<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIUMA - SC - BRASIL; 2.  
UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIÚMA - SC - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação saudável na infância promove a saúde, o crescimento, o desenvolvimento e previne problemas de saúde. Hoje em dia, com a alta prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, as pessoas estão cada vez mais preocupadas com sua saúde, e com isso a importância de um olhar mais atento ao estado nutricional das crianças, futuros adultos. É importante monitorar o estado nutricional em todas as faixas etárias, tanto na infância como na adolescência, para acompanhar o processo de crescimento e desenvolvimento. As prevalências de desnutrição infantil vêm diminuindo em contrapartida aos casos de obesidade entre crianças de seis a dez anos. **OBJETIVO** O objetivo foi avaliar o estado nutricional de escolares do ensino fundamental do período integral em uma escola particular do extremo sul catarinense. **METODOLOGIA** A pesquisa do tipo descritiva e bibliográfica, corte transversal com abordagem quantitativa. Realizou-se coleta de dados antropométricos (peso e altura) e entrevista com marcadores de consumo alimentar. Participaram 80 escolares, sendo que 40 eram escolares do período integral e 40 escolares de período parcial do ensino fundamental de uma escola particular. Projeto aprovado pelo comitê de ética da UNESCO, sob parecer no 3.084.547. **RESULTADOS** A idade média dos escolares foi de 8,6 ( $\pm 1,45$ )

anos; em relação ao IMC, 58,75% (47) apresentaram eutrofia, sendo 85% (34) do período integral e realizam suas refeições na escola com cardápio elaborado por Nutricionista. Com relação ao sobrepeso, observou-se 19% (14) e 18,75% (15) obesidade. O hábito de realizar refeições assistindo televisão foi de 60% (48). Quanto ao consumo alimentar, 56,25% (45) consumiram feijão no dia anterior; 67,50% (54) ingeriram frutas; 48,75% (39) consumiram legumes; 17,50% (14) comeram hambúrgueres ou embutidos no dia anterior; 53,75% (43) tomaram bebidas adoçadas como sucos em caixinha ou refrigerantes; 28,75% (23) haviam consumido macarrão instantâneo e 55% (44) consumiram biscoitos recheados, doces ou guloseimas no dia anterior, sendo 62,5% (25) consumidos por escolares de período parcial. Comparando estado nutricional entre os dois períodos, encontrou-se relação significativa ( $P_{\text{valor}}=0,00$ ), em que 34 escolares (85%) apresentaram eutrofia no período integral e 13 (32,5%) no período parcial. Apenas 2 (8%) escolares do período integral apresentaram sobrepeso comparados com 12 (30%) do período parcial. Para obesidade, apenas 4 (10%) são do período integral, enquanto 11 (27,5%) são do período parcial. Encontrou-se 1 (2,5%) caso de magreza e 3 (7,5%) casos de obesidade grave no período parcial e nenhum destes no período integral. Observou-se um número maior de escolares com sobrepeso e obesidade no período parcial. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que um grande número de escolares, fazem suas refeições assistindo televisão, além de consumirem bebidas adoçadas e biscoitos recheados, doces ou guloseimas que são prejudiciais à saúde. Deste modo, verifica-se a importância do profissional Nutricionista nas escolas, visando um cardápio balanceado para assegurar o direito a uma alimentação adequada e saudável, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos escolares durante o período letivo. Sendo assim, faz-se necessário o incentivo de programas de educação nutricional nas escolas particulares, no intuito de promoção de saúde e prevenção de futuras doenças em escolares.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Escolares; Obesidade; Alimentação Escolar;

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA DAS AÇÕES DO PROGRAMA CRESCER SAUDÁVEL REALIZADAS NAS ESCOLAS DO III DISTRITO SANITÁRIO DE MACEIÓ-AL**

JULIANA VASCONCELOS LYRA DA SILVA<sup>1</sup>; ANA PAULA OLIVEIRA CHAVES<sup>1</sup>;  
CECILIA CARDOSA NASCIMENTO FERREIRA<sup>2</sup>; LILIAN ANDRADE SOLON<sup>2</sup>.

1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O número elevado de crianças com sobrepeso e obesidade e seu tempo de permanência no âmbito escolar, tornam esse ambiente propício para o desenvolvimento de práticas e conteúdos que envolvam a educação alimentar e nutricional e a atividade física, atuando na prevenção e tratamento do excesso de peso. Nesse contexto, surgiu o Programa Crescer Saudável, a nível nacional, que envolve o planejamento e a execução de atividades de Educação Alimentar e Nutricional e práticas corporais, visando à prevenção, redução e controle da obesidade infantil. **OBJETIVO** Desenvolver ações de Educação Alimentar e Nutricional associadas a práticas corporais com estudantes das escolas participantes do Programa Crescer Saudável do III Distrito Sanitário de

Maceió. **METODOLOGIA** O trabalho foi realizado em cinco escolas da rede pública com alunos de 2 a 14 anos, após avaliação antropométrica. Foram executadas três ações de educação alimentar e nutricional associada às práticas corporais. A primeira foi um Jogo de Tabuleiro, a atividade consistiu em dividir a turma em dois grupos e explicar sobre alimentação saudável; em seguida, um participante de cada grupo tornou-se a peça do tabuleiro, enquanto os outros jogavam o dado; no tabuleiro possuíam interrogações representando o momento das perguntas sobre alimentação e o dado possuía um lado com um boneco que representava fazer uma atividade física. Ao final, as crianças foram questionadas sobre o que aprenderam, sendo reforçado o tema. Já a segunda ação foi o Circuito da Alimentação, que envolvia práticas corporais. Houve uma explicação sobre os alimentos saudáveis e então as turmas foram divididas em dois grupos para realizar o circuito, o grupo que fez em maior tempo teve que relatar o que compreendeu da explicação inicial e mais uma vez foi abordada a importância dos hábitos de vida saudáveis. A terceira atividade foi um teatro de fantoches com uma história sobre alimentação, entre os personagens estavam frutas, hortaliças e doces e os personagens interagem com as crianças, reforçando que devem comer alimentos saudáveis todos os dias. Depois do teatro as crianças foram para o pátio da escola realizar o circuito com práticas corporais. O planejamento e a execução dessas atividades foi articulado entre o Programa Saúde na Escola, o Núcleo ampliado de Saúde da Família e as escolas. **RESULTADOS** Participaram da atividade 692 crianças que se mostraram bastante participativas, principalmente por envolver jogos, brincadeiras e teatro, respondendo as perguntas e realizando as práticas corporais solicitadas. Além disso, quando questionadas sobre o que aprenderam na atividade, responderam de forma correta e relataram espontaneamente suas práticas alimentares diárias. Ao final, foi sugerido as crianças que comessem uma fruta ou hortaliça que não haviam experimentado ainda e que relatassem à professora o que de novo foi consumido e sua opinião. O planejamento das ações resultou na elaboração de um dado educativo, feito de caixa de papelão, e de fantoches, feitos com caixas de leite. **CONCLUSÃO** Utilizar o âmbito escolar para execução de atividades foi uma estratégia que atingiu um número satisfatório de crianças possibilitando a melhoria dos hábitos alimentares, bem como, o aumento a adesão da atividade física escolar, auxiliando no combate ao sobrepeso e obesidade. Ressalta-se que é preciso dar continuidade a esse trabalho para que se obtenha uma mudança no estilo de vida e uma melhora no estado nutricional das crianças.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Atividade Física; Educação Alimentar e Nutricional; Práticas corporais;

## **CULTURA E PATRIMÔNIO ALIMENTAR DE COMUNIDADES DE PESCADORES NO MUNICÍPIO DE MATINHOS-PR**

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; ROBERTA DE AVIZ MAINKA.; LETICIA FREIMAN.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O estilo de vida caiçara sempre esteve relacionado com a agricultura de subsistência, pesca artesanal e caça. Com o aumento do interesse pelas praias por turistas, suas terras e seu modo de vida se tornaram ameaçados e adaptações em sua forma de viver e seu acesso aos alimentos foram modificados ao longo do tempo. **OBJETIVO** Identificar manutenções e transformações ocorridas no acesso, consumo e culinária de comunidades pesqueiras presentes no município de Matinhos, no litoral do estado do Paraná, caracterizando a história e a cultura alimentar dos pescadores desta localidade. **METODOLOGIA** Estudo de caráter qualitativo descritivo. Foram realizadas coletas de dados em campo, que incluem a técnica de snowball de entrevistas, caderno de campo, roteiro de entrevista semiestruturada, história oral, análise e interpretação. Para análise e interpretação de dados utilizou-se os estudos do espaço social alimentar de Polaiun e Proença (2003), que certificam que a alimentação humana está sujeita a condições biológicas e fisiológicas do indivíduo e as condições da natureza, na qual o grupo de pessoas estão inseridos. O roteiro utilizado para coleta de dados se divide em seis dimensões do espaço social alimentar: espaço comestível, sistema alimentar, espaço culinário, espaço dos hábitos de consumo alimentar, temporalidade alimentar e espaço de diferenciação social (POULAIN; PROENÇA, 2003). Esta pesquisa foi aprovada pelo CEP da PUCPR, sob o número 3.416.512. **RESULTADOS** Foi observado que a comunidade dos pescadores se encontra na região central do município de Matinhos-PR. Neste local, é realizada a venda de frutos do mar, exercendo atividade econômica e turística na cidade. Nas comunidades pesqueiras de Matinhos, o sistema alimentar existente no passado se caracterizava por constantes permutas e aquisições em pequenos armazéns presentes nas redondezas. Os alimentos consumidos hoje são obtidos através da pesca e da compra em pequenos e médios mercados e supermercados presentes na região. Os alimentos mais adquiridos nestes pontos de venda são arroz, feijão, farinha de trigo, macarrão, café, açúcar, óleo, frutas e verduras, temperos e carnes em geral, principalmente carne de boi e de frango. Percebe-se que apesar da evolução industrial e tecnológica, boa parte da tradição caiçara do que se come e de como se come permanece mantida. **CONCLUSÃO** Foi identificado que a culinária caiçara mantém-se presente e preservada, fazendo parte da rotina da comunidade pesqueira, como a utilização de preparações compostas por peixes assados, peixes secos, peixes defumados, peixes fritos e farinha de mandioca, que são utilizadas para fazer os caldos de peixes e pirões d'água, que possuem uma memória afetiva e gustativa para os povos tradicionais. Em contrapartida, a cultura dos pescadores apresentaram mudanças devido à especulação imobiliária, turismo e globalização, que se assimilaram a cultura urbana, tendo transformações no acesso e consumo alimentar dos seus antepassados devido a amplas opções de alimentos e produtos nas prateleiras dos supermercados, além da melhoria de renda, que facilitaram toda essa transmutação dos hábitos alimentares.

Palavras-chave: Pescadores; caiçaras; cultura alimentar; comportamento alimentar; patrimônio alimentar

## **O FAST FOOD NO BRASIL: ANÁLISES DE FONTES HISTÓRICAS**

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; NATALIA TREVIZAN FERNANDES.  
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os alimentos fast food se popularizaram como ferramenta facilitadora do acesso e do consumo de alimentos, permitindo que qualquer pessoa tenha condições de adquirir e receber alimentos em qualquer momento, provenientes de qualquer lugar. O fast food trata-se tanto pela comida de rápido preparo, quanto pelo serviço oferecido, caracterizando-se rápido, eficiente, padronizado e impessoal. Os tradicionais delivery e disk-entregas permitiram à população ampliação de possibilidades de consumo, permitiram que empreendimentos distantes servissem suas especialidades culinárias dentro da casa dos clientes, possibilitaram trocas culturais e ampliação do food service. **OBJETIVO** Identificar e analisar os principais marcos históricos relacionados ao fast food e serviço de delivery no Brasil. **METODOLOGIA** Para avaliar como ocorreu a evolução desse mercado, realizou-se um levantamento de dados através da captura de fontes escritas disponíveis em duas bases de dados: A revista Veja e o jornal O Globo. Ambas foram selecionadas por serem de amplitude nacional, de amplo conteúdo, possuir um acervo digital, além de disponibilizarem ferramenta de busca através de palavras chaves. As reportagens, fontes escritas, foram capturadas através das ferramentas de busca dos acervos acessados através dos descritores delivery, disk entrega, startup e fast food. O recorte temporal da pesquisa foi selecionado devido a disponibilidade temporal disponibilizada pelas fontes utilizadas. **RESULTADOS** Através da busca nas fontes impressas, evidenciou-se que foram publicadas 14.999 reportagens e/ou propagandas sobre delivery, startup, disk-entrega e fast food, no período de dezembro de 1944 a agosto de 2019, sendo que 2.719 destas reportagens se relacionam a venda de alimentos e comidas. Dos anos de 1925 a 1944 nenhuma inserção dos termos delivery, startup, disk-entrega e fast food foi identificada. Em termos temporais, é possível identificar como as reportagens sobre delivery, startup, disk-entrega e fast food, relacionados à alimentação foram sendo inseridos nas revistas Veja e O Globo, de maio de 1974 a agosto de 2019 e de abril de 1944 a agosto de 2019, respectivamente. O termo startup passou a ser publicado a partir da década de 2010, tendo seu pico de inserções ocorrido entre 2013 e 2015, mantendo-se em alta até o momento. As reportagens sobre fast food aparecem desde o início da década de 1980, estando em constante publicação desde então, mesmo sofrendo oscilações de aparecimento ao longo do tempo. Da mesma forma, evidencia-se que o delivery de alimentos ganhou força nas inserções midiáticas impressas a partir da década de 1990. **CONCLUSÃO** Após a análise das reportagens, foi possível concluir que o serviço de entrega de alimentos e o fast food no Brasil tem gerado alterações nos modelos alimentares e culturais da população, gerando impactos financeiros e econômicos ao longo das diferentes décadas de sua existência.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Consumo de Alimentos; Delivery; Fast Food;

### **LEVANTAMENTO REALIZADO EM QFA COM IDOSOS QUANTO AO CONSUMO DE ALIMENTOS QUE CONTÊM PREBIÓTICOS, ALIMENTOS COM AÇÃO ESTIMULANTE E QUE CAUSAM FLATULÊNCIAS**

VANESSA BRAVO BERNARDELLI; VANESSA LOPES CRUZ; ANDRESSA CANDIDA DA SILVA; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; PRISCILA KORITAR.  
UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A intervenção nutricional e os cuidados no envelhecimento são primordiais, tratando-se de uma fase propícia para o surgimento de patologias sob influência das alterações corporais inerentes a idade avançada. Desta forma, a nutrição por meio do alimento é responsável pela potencialização da qualidade de vida, saúde e bem-estar. Em vista disso, o consumo de alimentos que contém prebióticos pode impactar positivamente na saúde do indivíduo. Os prebióticos são compostos alimentares de fibras não digeríveis, que por meio desta característica oferecem benefícios à saúde do hospedeiro através da estimulação seletiva no crescimento de bactérias benéficas ao organismo na região do cólon. A insolubilidade em água demarca o processo de fermentação das bactérias que auxiliam para a formação e evacuação das fezes, ocasionando uma maior produção de gases como o metano e hidrogênio que podem levar a causa de flatulências. A flatulência ocorre do produto da reação de bactérias e dos carboidratos não digeríveis, no qual estudos mostram que são potencializadas com o consumo entre 15g a 18g/d de prebióticos. Os alimentos que são caracterizados por potencializar a produção de gases são: brócolis, repolho, feijões entre outros. **OBJETIVO** Analisar a associação do consumo de alimentos que contém prebióticos e alimentos com ação estimulante com a ocorrência de flatulências em idosos. **METODOLOGIA** Estudo transversal com uma amostra de idosos com idade  $\geq 60$  anos com participação voluntária e anônima após a aceitação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, seguido de uma coleta de dados com: análise do estado nutricional, consumo alimentar através do Questionário de Frequência Alimentar, análise da Escala de Bristol para Consistência das Fezes e Critérios de Roma para ocorrência de flatulências. Sendo este estudo aprovado e autorizado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNIP sob o número CAAE 60581616.7.0000.5512. **RESULTADOS** O estudo contou 31 idosos, sendo 9 homens de  $66 \pm 6,6$  anos e  $29 \pm 2,0$  kg/m<sup>2</sup> com  $\sigma$  de 8,298 e 22 mulheres de  $69 \pm 9,5$  anos e  $29 \pm 6,3$  kg/m<sup>2</sup> com  $\sigma$  de 5,911. Em ambos os sexos segundo a média do IMC temos uma maioria dessa população com excesso de peso, porém, analisando por prevalência, no sexo masculino temos 55,55% eutrófico e nas mulheres 72,72% com excesso de peso. Segundo análise do consumo alimentar médio de fibras totais ao dia foi observado uma ingestão superior em ambos os grupos em comparação a recomendação da Dietary Reference Intakes (para homens com idade  $51 \geq 71$  anos é de 30g/d e mulheres com idade  $51 \geq 71$  anos é de 21g/d). Desta forma, a média do consumo de fibras dos homens representou 38,88g/d com  $\sigma$  de 7,636g e as mulheres 40,942g/d com  $\sigma$  de 27,392g. Avaliando os dados segundo os Critérios de Roma houve prevalência na ocorrência de flatulências em mulheres com 68,18% N= 15 em comparação aos homens com 55,55% N= 5 e em relação aos dados da Escala de Bristol 55,55% N= 5 dos homens apresentaram fezes do tipo 3 considerada normal e 31,81 N= 7 com maior prevalência nas mulheres apresentando fezes do mesmo tipo. **CONCLUSÃO** O consumo superior ao proposto de alimentos ricos em prebiótico estaria em princípio associado com a ocorrência de flatulências, devido alta fermentação e consequentemente produção de gases. Em vista disso, há necessidade de orientar quanto ao consumo equilibrado desses alimentos para evitar a manifestação de sintomas e usufruir de uma alimentação saudável.

Palavras-chave: consumo alimentar; alimentos ricos em fibras; escala de bristol;

## **AValiação Nutricional de um Grupo de Práticas Corporais numa Unidade de Saúde da Família**

JULIANA VASCONCELOS LYRA DA SILVA; BYRON MARTINS LUCENA; JOAO HENRIQUE ROCHA AMORIM; ANA PAULA OLIVEIRA CHAVES.  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A investigação de sinais de carência ou excesso deve fazer parte da avaliação do estado nutricional que é essencial para identificar necessidades nutricionais e/ou de saúde principalmente em praticantes de atividade física. A prática regular de atividade física gera benefícios que se manifestam em todos os aspectos do organismo, aumentando a expectativa de vida. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional, estilo de vida e marcadores de consumo alimentar dos participantes de um grupo de práticas corporais na Unidade de Saúde da Família do Ouro Preto, Maceió-AL. **METODOLOGIA** Em 2017 foi criado, pelo Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Estratégia Saúde da Família, um grupo de práticas corporais nomeado de Saúde é Ouro. O grupo é aberto, porém há predominância do sexo feminino e acontece três vezes por semana com 35 usuárias adultas e idosas. Este estudo é de natureza descritiva desenvolvido em março de 2019, na Unidade de Saúde da Família do Ouro Preto, Maceió, Alagoas. A amostra desta pesquisa foi de caráter não probabilístico por conveniência, na qual foram avaliados os indivíduos disponíveis no dia da coleta. Foi composta de 97% dos integrantes do grupo Saúde é ouro e todos os participantes da pesquisa assinaram o TCLE. Foi utilizado questionário contendo peso, altura, circunferência da cintura, marcadores de consumo alimentar, prática de etilismo e tabagismo. A avaliação antropométrica seguiu as normas da Organização Mundial de Saúde. Para classificação da circunferência da cintura foram utilizados pontos de corte propostos pelo National Cholesterol Education Program. Os marcadores de consumo alimentar utilizados foram retirados do formulário do E-Sus, que é composto por dez questões, que identificam o consumo de alimentos saudáveis e não saudáveis no último dia. Os dados foram analisados e tabulados no Epiinfo 7.2. O teste qui-quadrado foi utilizado para avaliar a associação dos marcadores do consumo com as variáveis investigadas, considerando-se nível de significância de 5%. **RESULTADOS** Foram entrevistados 34 indivíduos, todos do sexo feminino com idade média  $56,4 \pm 11,1$  anos. No que se refere ao estilo de vida, 56% não eram fumantes, 41% eram ex fumantes e 71% não ingeriam bebidas alcoólicas. Sobre o estado nutricional, 21% dos avaliados encontravam-se com sobrepeso e 53% com obesidade. Quanto à CC, 53% apresentaram risco para o desenvolvimento de complicações metabólicas. Quanto aos marcadores de consumo alimentar, 53% relataram que realizavam refeição sem uso de televisão, celular ou computador e 38% realizam 4 refeições por dia. Para os marcadores de uma alimentação saudável, 68% consumiram feijão, 71% frutas e 59% verduras. Para os marcadores de uma alimentação não saudável, 3% consumiram embutidos, 9% bebidas adoçadas, 9% macarrão instantâneo e salgadinho de pacote, e 12% doces e guloseimas. Ao comparar o consumo dos marcadores de uma alimentação saudável e não saudável, de acordo com as variáveis antropométricas e estilo de vida, o consumo de doces e guloseimas foi maior entre os indivíduos que realizam refeição frente a televisão ou computador. **CONCLUSÃO** Diante dessas exposições, pode-se afirmar que os pacientes apresentaram consumo dos marcadores alimentares considerados saudáveis adequados em sua maioria, considerando a frequência de consumo recomendada pelo Ministério da Saúde. Entretanto, um fato preocupante foi o grande número de pessoas com excesso de peso.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Marcadores de consumo; Atividade física; Avaliação antropométrica;

## CONHECIMENTO DOS USUÁRIOS DA ATENÇÃO BÁSICA SOBRE A UTILIZAÇÃO DE TEMPEROS CULINÁRIOS

MARIA RAQUEL DA SILVA LIMA<sup>1</sup>; MARIA DINARA DE ARAÚJO NOGUEIRA<sup>2</sup>;  
MARCELA RODRIGUES SILVA<sup>1</sup>; NAJARA JERONIMO RIBAMAR<sup>1</sup>; MARIA  
AUCIONELIA PAULA SILVA<sup>1</sup>; SANDYELLEN CARDOSO VIEIRA<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2.  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As Especiarias, também conhecidas como condimentos, são utilizadas desde a pré-história, elas tiveram grande importância para o comércio e acumulação de riquezas, sendo empregadas para as mais diversas funções, tais como para embalsamar no antigo Egito, tanto para fins medicinais. As especiarias passaram a ser utilizadas na culinária a partir do conhecimento de suas propriedades como estimular o apetite e conferir aroma antes e durante a cocção. Entretanto, percebemos com isso, que ao longo do tempo a utilização de temperos naturais foi sendo substituída pela praticidade dos industrializados, que além disso prometem cor intensa, sabor e aromas diferenciados. **OBJETIVO** Compreender o conhecimento dos usuários da atenção básica sobre a utilização de temperos culinários. **METODOLOGIA** Estudo de caráter predominante descritivo, com abordagem qualitativa. Os critérios de inclusão envolveram mulheres adultas na faixa etária de 19 a 80 anos, sendo excluídas crianças e adolescentes. A pesquisa foi realizada em uma Unidade Básica de Saúde em Fortaleza- Ceará. A coleta ocorreu de outubro a novembro de 2018. Os participantes, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, iniciando a entrevista semiestruturada através de gravação de áudio. Posteriormente as gravações foram transcritas. Utilizou-se a técnica de análise de conteúdo, sendo considerada a melhor forma de analisar pesquisas qualitativas na área da saúde. Após, foram elaborados os núcleos de sentido a partir dos relatos obtidos. **RESULTADOS** A amostra final foi de 20 participantes em estudo, com variação na faixa etária entre 27 a 72 anos. Por meio das questões empregadas foram formuladas as seguintes categorias: Artificial versus Natural: criada a partir das respostas dadas a primeira e segunda pergunta: Quais temperos você utiliza em casa?; Você tem preferência por temperos naturais ou artificiais? : Haaa [...] eu costumo usar um que eu compro que já vem tudo dentro. Eu acho que ele é artificial porque já vem tudo pronto né! (S.M.V, 38 anos). A segunda categoria foi: Utilização dos temperos, criada a partir das respostas dadas a terceira pergunta: Com que frequência você utiliza os temperos?. Foi visto que independente de qual tempero é escolhido para o preparo, ele é utilizado todos os dias: Tenho preferência por artificiais que é mais prático, uso uma a duas vezes por dia (A.C.V, 52 anos). O último núcleo se chama: Benefícios e Malefícios, surgiu da quarta e quinta pergunta: Você sabe os benefícios que os temperos naturais trazem a saúde?; Você sabe os malefícios que os temperos industrializados trazem a saúde?: Assim, ao pé da letra não, mas sei que é bem mais saudável do que o comprado pronto né! (C.A.S, 31 anos, mulher); Com certeza, meu filho tem hipertensão, se eu colocar um tempero de miojo na comida dele eu to matando ele (C.A.S, 31 anos). **CONCLUSÃO** Muitas pessoas ainda utilizam o tempero industrializado, buscando maior praticidade na preparação. É necessário educação

nutricional mais efetiva, que mostre como os temperos in natura possuem benéficos para a promoção da saúde e prevenção de agravos.

Palavras-chave: Especiarias; In natura; Industrializados; Atenção básica;

## **ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO E CARACTERÍSTICAS ASSOCIADAS EM MÃES ASSISTIDAS EM UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL**

ANDREIA FERLINI DA CUNHA<sup>1</sup>; LUIZA VIGNE BENNEDETTI<sup>2</sup>.

1. ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Embora haja uma ampla divulgação dos benefícios do Aleitamento Materno Exclusivo até o sexto mês de vida para a dupla mãe-bebê e o seu forte incentivo pelas políticas públicas no Brasil, ainda são observadas baixas taxas de aderência no país. Sendo assim, é de grande relevância o conhecimento das suas características relacionadas, a fim de aprimorar as ações de promoção e proteção desta prática. **OBJETIVO** Analisar a taxa de prevalência de Aleitamento Materno Exclusivo até o sexto mês de vida e suas características associadas em mães assistidas por uma Unidade de Saúde da Família. **METODOLOGIA** Estudo transversal de caráter quantitativo e descritivo realizado em uma Unidade de Saúde da Família, no município de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Informações referentes à prevalência de aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida e características associadas foram coletadas por meio de questionário estruturado aplicado através de visita domiciliar. O critério de exclusão foi diagnóstico de HIV positivo materno. Foram adotadas as definições dos tipos de aleitamento estipuladas pela Organização Mundial da Saúde. Todas as participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Saúde Pública do Rio Grande do Sul, através do parecer número 3.245.229, e pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Porto Alegre pelo parecer número 3.281.954. **RESULTADOS** A média de idade das mães foi de 25±6 anos, a média do número de filhos foi de 2±1, para 53,3% das mães o filho não se tratava do primogênito e 63,3% delas residiam com os pais das crianças. 50% concluíram o ensino médio e 50% estudaram apenas até o ensino fundamental, 80% estava desempregada e 66,7% das famílias ganhava até um salário mínimo. 83,3% realizou mais de seis consultas no pré-natal, 70% realizou parto normal, 93,3% das mães afirmou ter recebido orientações sobre aleitamento exclusivo e 73,3% sobre ordenha, e 63,3% dos bebês mamou na primeira hora de vida. Apenas 23% mamou exclusivamente até o sexto mês de vida. Entre os líquidos introduzidos precocemente, 63% foi água, 56% foi outro tipo de leite, 46% chás e 30% sucos. 27% das crianças tiveram a alimentação complementar iniciada antes do seis meses de vida. **CONCLUSÃO** A taxa de prevalência de Aleitamento Materno Exclusivo na área estudada segue abaixo do preconizado pelos órgãos de saúde. Dessa forma, torna-se necessária a qualificação dos profissionais atuantes da atenção primária, com o objetivo de aprimorar as ações de promoção e proteção do aleitamento materno.

Palavras-chave: aleitamento materno; saúde da família; alimentação infantil;

## QUALIDADE DA DIETA DE GESTANTES CADASTRADAS NA ATENÇÃO BÁSICA EM MUNICÍPIO DE MINAS GERAIS E OS FATORES ASSOCIADOS

IVANA THAYNARA SOUZA<sup>1</sup>; ANGELINA DO CARMO LESSA<sup>1</sup>; ROMERO ALVES TEIXEIRA<sup>1</sup>; MARIANA DE SOUZA MACEDO<sup>2</sup>; KELLY DA ROCHA NEVES<sup>1</sup>; NISIA ANDRADE VILELA DESSIMONI PINTO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, - BRASIL;
2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A atenção nutricional qualificada de gestantes é um elemento fundamental da assistência Pré Natal, proporcionando diagnóstico do Estado Nutricional e de seu determinante mais imediato, os Padrões Alimentares dessa população. Entre os índices desenvolvidos que avaliam a qualidade global das dietas, o índice de alimentação saudável (IAS), desenvolvido pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos em 1995 serviu de base para a adaptação de outros índices, como o Alternate Healty Eating Index AHEI, o qual deu origem ao Alternate Healty Eating Index for Pregnancy AHEI-P. No Brasil, Melere et al.(2013), utilizando o AHEI-P adaptou à população brasileira de gestantes em estudo realizado em Porto Alegre um índice denominado Índice de Alimentação Saudável para Gestantes Brasileiras (Healty Eating Index for Pregnancy HEIP-B). **OBJETIVOS** Avaliar a qualidade da dieta de gestantes de Diamantina-MG e a possível associação entre o Healty Eating Index for Pregnancy - HEIP-B e as características sociais, econômicas, demográficas e de saúde das gestantes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo epidemiológico transversal, realizado com 346 gestantes cadastradas na Atenção Básica do município, das quais obteve-se informações sociais, econômicas, demográficas, de saúde e de consumo alimentar, por meio de um questionário semi estruturado. Foram coletadas informações sobre o consumo alimentar pelo Recordatório 24 horas e aplicou-se o HEIP-B. O resultado do índice foi dicotomizado e os fatores sociais, econômicas, demográficas e de saúde foram avaliados como variável independente em um modelo de Regressão de Poisson. O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri UFVJM, obtendo aprovação sob parecer número 721.108 e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** Em relação à qualidade da dieta, destacou-se a elevada frequência de gestantes com qualidade precária na dieta, (72% precisando de melhorias e 17,1% com má qualidade), totalizando 89,1% que apresentavam necessidade de melhora da dieta. As variáveis com p < 0,05 foram: escolaridade, renda familiar, estado nutricional, estado civil, número de filhos, estado nutricional da mãe e estado nutricional do bebê. **CONCLUSÃO** Sendo assim constatou-se alta prevalência da dieta precisando de melhorias, e não foram encontradas associação entre a qualidade da dieta e as variáveis sociais, econômicas, demográficas, de assistência à saúde e estado nutricional, ressaltando a importância de estratégias e intervenções no âmbito de saúde pública para melhoria da alimentação desse grupo. Agradecimento ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico CNPq, pelo auxílio financeiro concedido por meio do processo nº 481025/2013-8 e processo 6082018.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Dieta; Fatores; Gestantes; Índice de Alimentação

## FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DO CAFÉ DA MANHÃ EM ESCOLARES DO 2º AO 5º ANO DE ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS DE FLORIANÓPOLIS, SANTA CATARINA

ANA LUISA LAGES BELCHOR; MARIANA WINCK SPANHOLI; BERNARDO PAZ BARBOZA; DENISE MIGUEL TEIXEIRA ROBERTO; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; VANESSA GUIMARAES CEZIMBRA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O consumo do café da manhã de crianças está associado à melhor qualidade da dieta, ingestão nutricional mais equilibrada, maior frequência diária de refeições, menor risco de doenças crônicas e melhora no desempenho cognitivo e escolar. **OBJETIVO** Identificar os fatores associados ao consumo do café da manhã em escolares de Florianópolis, Santa Catarina. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado em 2017 com 1069 escolares do 2º ao 5º ano de escolas públicas municipais de Florianópolis. O consumo alimentar referente ao dia anterior foi avaliado pelo Sistema de Monitoramento do Consumo Alimentar e Atividade Física (Web-CAAFE). Na primeira sessão do questionário foram coletadas informações sobre sexo, idade e turno escolar. A escolaridade materna foi avaliada por meio de um questionário socioeconômico enviado aos pais. A seção do consumo alimentar apresenta seis refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite) ilustradas com 31 ícones de alimentos/grupos de alimentos. As medidas de peso e altura foram aferidas por pesquisadores treinados e o status de peso foi avaliado de acordo com o Escore-Z do Índice de Massa Corporal para idade pelas curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde. Os escolares foram classificados em sem excesso de peso (**RESULTADOS** O consumo do café da manhã foi relatado por 918 escolares (85,8%). Do total de consumidores do café da manhã, maior proporção foi observada no sexo feminino (55,2%), em crianças de 7 a 9 anos (59,8%) quando comparado a crianças com idades de 10 a 13 anos (40,2%). Do total de não consumidores do café da manhã, foi observado maior percentual (79,5%) de escolares que relataram o consumo em dias da semana quando comparado aos consumidores desta refeição em dias de semana (67,4%). Maior proporção de crianças que estudam no turno matutino foi observada como não consumidores do café da manhã (57,6%) quando comparadas aos consumidos desta refeição que estudam no mesmo turno (48,3%). A prevalência de excesso de peso em escolares que não realizaram o café da manhã foi de 43,9% e de 36,4% nos consumidores do café da manhã. Os fatores associados ao consumo do café da manhã na regressão logística foram o turno vespertino (OR: 1,45;  $p=0,047$ ) e o relato em dia da semana (OR: 0,53;  $p=0,006$ ). **CONCLUSÃO** Crianças que estudam no turno vespertino apresentaram maior chance de realizarem o café da manhã em relação às crianças do turno matutino. Crianças que relataram seu consumo em dias da semana tiveram menos chance de realizar o café da manhã quando comparadas às crianças que relataram o consumo no final de semana. Ressalta-se a importância de práticas de educação nutricional voltadas para o incentivo ao consumo

do café da manhã nos dias da semana e em crianças que estudam no período matutino, estimulando hábitos saudáveis e prevenindo o excesso de peso em escolares.

Palavras-chave: café da manhã; refeição; crianças; escolar;

## **AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE NOS PADRÕES ALIMENTARES DO CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR DE ESCOLARES DE UMA CAPITAL DO SUL DO BRASIL (2013-2015)**

DENISE MIGUEL TEIXEIRA ROBERTO; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; EMIL KUPEK; LUCIANA JEREMIAS PEREIRA; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os momentos de ingestão alimentar estão relacionados com os ritmos circadianos, responsáveis pela regulação de diversos processos metabólicos, incluindo o peso corporal. O estudo da tendência dos padrões alimentares de refeições auxilia na identificação de estabilidade ou mudança e subsidia intervenções específicas. **OBJETIVO** Avaliar a estabilidade nos padrões de café da manhã, almoço e jantar de escolares ao longo de três anos de monitoramento (2013-2015). **METODOLOGIA** Estudo de painéis transversais realizado em 2013, 2014 e 2015, utilizando dados de amostra representativa de 6353 escolares do 2º ao 5º ano de escolas da rede pública municipal de Florianópolis. Os dados de consumo alimentar, do dia anterior, foram coletados utilizando o questionário validado Web-CAAFE (Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares). A seção de consumo alimentar é dividida em seis refeições e contém 32 itens alimentares. Para derivação dos padrões foi realizada a análise de classe latente. A razão da frequência média de consumo do alimento na refeição foi utilizada como critério para a identificação dos alimentos que compõem cada padrão. A manutenção dos escolares nos padrões foi verificada pela diferença nas proporções de escolares por padrão e por ano, por meio do teste Qui-quadrado de Pearson, considerando um valor de  $p < 0,05$  para a tomada de decisão estatística. Os padrões foram gerados utilizando o software Mplus® 6.12 e a análise estatística foi realizada no software Stata 13.0. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina, sob os pareceres de nº 108.386 e 1.410.381. **RESULTADOS** O café da manhã foi consumido por 86% dos escolares e foram identificados três padrões. O padrão A alocou 67% dos escolares e foi caracterizado pelo consumo de cereais, achocolatado, leite, fruta e suco. O padrão B alocou 25% dos escolares e foi composto por café com leite, pão e queijo. No almoço, o consumo de 96% dos escolares derivou quatro padrões. No padrão D foram alocadas 35% das crianças e os alimentos incluídos nesse padrão foram: arroz, legumes, verduras, feijão, farofa, milho/batata e carne/frango. No padrão E foram alocados no 31% da amostra, representado por arroz, legumes, verduras, feijão, farofa, milho/batata, embutidos, ovo, peixes e frutos do mar e nuggets. No jantar, quatro padrões representaram o consumo de 90% dos escolares. O padrão G, alocou 42% da amostra e foi composto por arroz, legumes, verduras, feijão, farofa, milho/batata, carne/frango, embutidos e peixes/frutos do mar. Com relação à estabilidade nos padrões nos três anos, no café da manhã observou-se diferença ( $p=0,020$ ), onde uma

maior proporção de escolares no padrão B (26,3%) em 2014 e em 2015 (26,0%) quando comparado ao ano de 2013 (22,9%). O padrão A alocou 69,3% da amostra em 2013 e 64,9% em 2014. A proporção de escolares nos padrões de almoço e jantar permaneceram estáveis ( $p=0,691$ ). nos três anos de seguimento. **CONCLUSÃO** Verificou-se estabilidade nos padrões alimentares de café da manhã, almoço e jantar nos três anos de monitoramento. As diferenças encontradas nos padrões do café da manhã, apesar de significativas, foram pequenas. Esses achados sugerem que intervenções sejam focadas nos escolares que permaneceram em padrões menos saudáveis. Estudos com maior tempo de monitoramento são necessários para captar potenciais mudanças nos padrões dessas refeições.

Palavras-chave: crianças; consumo alimentar; análise de classe latente; padrões alimentares; refeições

## **PERFIL DOS LOCAIS DE OCORRÊNCIA DE SURTOS DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – BRASIL, NO PERÍODO DE 2010 A 2019**

LÍLIAN BORGES TEIXEIRA; JESSICA CICI DE CARPES; AMANDA BRITO DE FREITAS.  
SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Doenças de transmissão hídrica e alimentar são ocasionadas devido à ingestão de alimentos contaminados com micro-organismos ou toxinas indesejáveis (FORSYTHE, 2002). Essas doenças podem originar surtos que são definidos segundo o Center for Disease Control and Prevention (CDC), dos Estados Unidos da América, como eventos que se caracterizam por duas ou mais pessoas apresentarem doença similar resultante da ingestão de um ou mais alimentos contaminados em comum, de mesma origem e no mesmo período de tempo. **OBJETIVO** Analisar o perfil dos locais de ocorrência dos surtos de origem alimentar no Rio Grande do Sul, no período de 2010 a 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo descritivo do tipo transversal que analisou a ocorrência dos surtos de doença de transmissão hídrica e alimentar ocorridos em Rio Grande do Sul, no período de 2010 a 2019. As informações foram coletadas através das fichas de investigação de surtos utilizados pela vigilância epidemiológica estadual, reunidos em banco de dados e tabulados utilizando-se o programa Microsoft Excel 2007. Os dados foram divididos em local de preparo e local de consumo segundo as categorias: residência; comércio; cozinha industrial; salão comunitário e igreja; escola creche e asilo; indústria; clubes e associações; hospital; refeitório; outros. O trabalho está em conformidade com a Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016, artigos 1º incisos VII e VIII, e desta forma dispensa a necessidade de submissão ao comitê de ética em pesquisa **RESULTADOS** Foram analisados 497 surtos alimentares de acordo com os locais de consumo e 456 surtos alimentares segundo os locais de preparo. Sobre o local de preparo dos alimentos relacionados aos surtos, identificamos que 47,6% se referiam ao comércio, 20,2% em residências, 13,8% em cozinha industrial, 8,1% em escola, creche e asilo, 7,9% em indústria, 5,5% em salão comunitário e igreja. Em relação aos locais de consumo de alimentos relacionados aos surtos verificamos que o local de

maior ocorrência foi em residências (33,8 %) seguido por comércio (29,4%), refeitório (13,1%), creche, escola e asilo (8,7%), salão comunitário e igrejas (6,0%), clubes e associações (2,6%), hospital (0,4%) e cozinha industrial (0,2%). CONCLUSÃO O local de preparo de alimentos com maior ocorrência de surtos alimentares no período analisado foi o comércio e o local de consumo com maior incidência de surtos alimentares foi a residência dos indivíduos. Esses dados refletem a necessidade de medidas de educação e higiene, não apenas para aqueles que estarão envolvidos na produção de um alimento, seja no comércio ou na própria residência, como também do próprio consumidor. Ainda, revelam a necessidade de programas de educação em segurança alimentar dirigidos à população, pois muitos consumidores desconhecem os requisitos necessários para adequada manipulação e conservação dos alimentos.

Palavras-chave: surto alimentar; segurança dos alimentos; doença alimentar; vigilância epidemiológica; vigilância alimentar

## USO DE MAMADEIRA E FATORES NUTRICIONAIS ASSOCIADOS EM CRIANÇAS INDÍGENAS XAVANTE DO BRASIL CENTRAL.

ISABELA DA COSTA GASPAR DA SILVA<sup>1</sup>; ALINE ALVES FERREIRA<sup>2</sup>; JAMES ROBERT WELCH<sup>1</sup>; CARLOS EVERALDO ALVARES COIMBRA JUNIOR<sup>1</sup>; YASMIN LUIZ OLIVEIRA<sup>2</sup>; LUANA TEIXEIRA GHIGGINO<sup>2</sup>.

1. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Diversas doenças têm sido associadas ao uso de mamadeira, corroborando para a redução ao aleitamento materno. Os povos indígenas no Brasil, incluindo os Xavante, apresentam um dos piores indicadores de saúde do país e as maiores taxas de morbimortalidade infantil. Poucos estudos com indígenas no país abordaram o aleitamento materno, principalmente pelas dificuldades culturais de aferição quantitativa do consumo alimentar. Conhecer as práticas de aleitamento e fatores associados ao uso de mamadeira entre os Xavante inaugura uma discussão mais refinada sobre esse processo. **OBJETIVO** Avaliar a prevalência do uso de mamadeira e os principais fatores nutricionais associados ao seu uso em crianças indígenas Xavante (Mato Grosso, Brasil). **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado em todas as aldeias da Terra Indígena Pimentel Barbosa em julho/agosto de 2011. Foram coletados dados antropométricos, socioeconômicos, demográficos e bioquímicos (usado nesse estudo a dosagem de hemoglobina através do aparelho Hemocue +210) de todos os residentes. Índices e indicadores do estado nutricional e seus respectivos pontos de corte foram calculados de acordo com a Organização Mundial da Saúde. Foi realizado teste de hipóteses (qui-quadrado) para a avaliação da diferença entre as prevalências de todas as variáveis categóricas. A associação entre o uso de mamadeira e variáveis demográficas e nutricionais foi estimada por meio de regressão logística binária e foram estimados os valores de odds ratio e seu respectivo intervalo de confiança de 95% nas análises brutas e ajustadas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa e pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP nº 25000.202987/2010-14).

**RESULTADOS** Do total de crianças (n= 313), 52,7% eram do sexo masculino, 23,9% estavam na faixa etária entre 24 e 36 meses. O percentual de aleitamento materno foi de 54,0%. A prevalência do uso de mamadeira em crianças Xavante foi de 44,0%, assim como observou-se que 92,3% das crianças que usavam chupeta também usavam mamadeira. Dentre os menores de 6 meses, 56,8% faziam uso de mamadeira. 37,7% das crianças maiores de 2 anos, usavam mamadeira. A idade foi um fator de proteção (odds ratio=0,83; intervalo de confiança 95%=0,72-1.00). As crianças com baixo peso-para-idade tiveram 2,61 vezes mais chances de usarem mamadeira (intervalo de confiança 95%= 1,03-6,66). **CONCLUSÃO** As altas prevalências no uso de mamadeira estão associadas a maiores chances de haver agravos nutricionais nas crianças Xavante de Pimentel Barbosa. Ressalta-se também o uso simultâneo dos bicos artificiais encontrado na população analisada. O uso de mamadeira diminui conforme a idade aumenta, mas mostra-se relevante até os 5 anos, mesmo após estabelecida a alimentação sólida. Mudanças nos padrões alimentares, como a adoção do uso da mamadeira, podem agravar as situações de desigualdades em saúde dos Xavante.

Palavras-chave: aleitamento materno; mamadeira; povos indígenas; Xavante;

### **PREVALÊNCIA E DETERMINANTES DO CONSUMO DE REFRIGERANTE ENTRE ADOLESCENTES: ESTUDO SAÚDE URBANA EM VESPASIANO**

MAGDA DO CARMO PARAJÁRA<sup>1</sup>; AMANDA CRISTINA DE SOUZA ANDRADE<sup>2</sup>; CESAR COELHO XAVIER<sup>3</sup>; FERNANDO AUGUSTO PROIETTI<sup>3</sup>; ADRIANA LÚCIA MEIRELES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL; 3. FACULDADE DA SAÚDE E ECOLOGIA HUMANA, VESPASIANO - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Guia Alimentar para a População Brasileira preconiza que alimentos ultraprocessados, a exemplo os refrigerantes, sejam evitados (BRASIL, 2014). Segundo dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), conduzido com escolares brasileiros em 2015, a prevalência de consumo de refrigerantes em cinco dias ou mais na semana foi de aproximadamente 27% (IBGE, 2016). Considerando que são escassos os estudos que avaliam o consumo de alimentos ultraprocessados entre adolescentes (ENES; CAMARGO; JUSTINO, 2019) e que estes apresentam ingestão inadequada de nutrientes (SOUZA et al., 2016), o presente estudo irá investigar o que influencia o consumo de refrigerante nesta população. **OBJETIVO** Determinar e quantificar a prevalência do consumo de refrigerante e verificar sua associação com fatores sociodemográficos, de suporte social, estilo de vida e percepção de saúde entre adolescentes. **METODOLOGIA** Dados do Estudo Saúde Urbana em Vespasiano (ESUV, 2015-2016) foram analisados em estudo transversal com 423 adolescentes entre 11 e 17 anos. O município faz parte da Região Metropolitana de Belo Horizonte e, em 2010, possuía 104.527 habitantes (IBGE, 2011). As informações foram obtidas com auxílio de questionário (autopreenchido pelo adolescente e entrevista face-a-face com o adulto). Consumo de refrigerante foi categorizado em < 5 dias/semana e ≥ 5 dias/semana. Regressão logística múltipla foi usada para determinar a associação entre consumo de refrigerante e variáveis

sociodemográficas (sexo; faixa etária; renda familiar; escolaridade do adulto), suporte social (estrutura familiar; refeição com os pais; colegas legais), estilo de vida (sedentário: tempo de tela > 2 horas/dia; prática de atividade física: sim; não) e percepção de comportamentos relacionados à saúde (satisfação corporal; satisfação com a vida; autoavaliação de saúde). A medida de associação foi a Odds Ratio (OR) e Intervalo de Confiança de 95% (IC95%). Variáveis sociodemográficas foram mantidas no modelo independente do valor-p. O ESUV foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade da Saúde e Ecologia Humana (CAAE 01942212.0.0000.5101) sob o número 431/2012. RESULTADOS A maioria dos participantes era do sexo feminino (51,8%) e tinha idade entre 14 e 17 anos (64,5%). Cerca de 25% (IC95%: 20,5-28,7%) dos adolescentes reportaram ter consumido refrigerante em cinco dias ou mais da semana. Após ajustes, as variáveis sexo feminino (OR=2,34; IC95%: 1,14-4,80), renda familiar menor que dois salários mínimos (OR=1,83; IC95%: 1,11-3,01), não morar nem com pai e nem com a mãe (OR=3,99; IC95%: 1,47-10,80) e ser sedentário (OR=2,10; IC95%: 1,15-3,85) permaneceram associados ao maior consumo semanal de refrigerante. Ainda, escolaridade do adulto igual ou superior a doze anos (OR=0,21; IC95%: 0,04-0,97) diminuiu a chance de maior consumo semanal de refrigerante. CONCLUSÃO Os resultados mostraram elevada frequência de consumo de refrigerante entre adolescentes, associado ao sexo feminino, menor renda, ausência dos pais e ao comportamento sedentário. Por outro lado, maior escolaridade do adulto do domicílio foi proteção para o consumo excessivo. Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001 e da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP).

Palavras-chave: Adolescência; Alimentos industrializados; Bebidas gaseificadas; Epidemiologia nutricional; Hábitos alimentares

## **OFICINA SOBRE INTRODUÇÃO ALIMENTAR EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE, EM BELÉM-PA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

MIKAELA GALLON<sup>1</sup>; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO<sup>2</sup>; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO É na infância, principalmente nos primeiros anos de vida, que ocorre a formação dos hábitos alimentares dos seres humanos, assim como, é o período em que ocorrem diversas modificações importantes para o crescimento e desenvolvimento do organismo, fazendo-se necessário a oferta de uma alimentação adequada. Por isso, conforme o Ministério da Saúde, a introdução da alimentação complementar ao leite materno, de forma gradual, torna-se importante para fornecer micro e macronutrientes de qualidade de forma que a criança consiga estabelecer hábitos saudáveis assim como crescer e se desenvolver adequadamente. OBJETIVO Relatar experiência de uma oficina educativa sobre a introdução alimentar em uma Unidade Municipal de Saúde, em Belém-Pa. METODOLOGIA Relato de experiência de uma oficina realizada por acadêmicas da Faculdade

de Nutrição, da Universidade Federal do Pará, em estágio curricular da graduação e nutricionistas responsáveis. A atividade ocorreu no mês de novembro de 2019, na Unidade Municipal de Saúde do Guamá, na cidade de Belém-Pará, com a participação de gestantes e mães de crianças que ainda não tinham iniciado a alimentação complementar, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A atividade foi executada em três momentos: no primeiro foi realizada uma palestra sobre o tema abordado, utilizando como referência o atual Guia Alimentar para crianças menores de dois anos; o segundo momento foi mostrado uma alimentação diversificada, trabalhando os diferentes grupos alimentares, consistências e formas de apresentação. No final foram apresentadas algumas questões relacionadas à aceitação das diferentes consistências dos alimentos, possibilidades de engasgo, equipamentos e alimentos não recomendados. Na terceira e última etapa foi aberto um espaço para esclarecimento das dúvidas existentes. **RESULTADOS** Em todo o processo educativo, houve a participação ativa das gestantes e mães presentes, em ações como relatos de experiências já ocorridos no âmbito familiar, dúvidas sobre o tema e explanações complementares às explicações dadas. Na ação, foram apresentados materiais a fim de auxiliá-las em suas condutas, desmistificando as opiniões populares que influenciam nas suas decisões em relação ao preparo e oferta dos alimentos às crianças. Foi possível observar muitas dúvidas sobre tradições mais antigas relacionadas à alimentação do bebê, adquiridas principalmente pelo contado com pessoas idosas, tais como a oferta de chás, sucos e sopas batidos, mingaus e, umas das principais, sobre a qualidade do leite materno, a recusa alimentar no começo da vida e a adição de açúcar e sal para dar sabor às preparações. No final da oficina, foi observado um enriquecimento de aprendizado para ambos os lados, onde as participantes relataram maior conhecimento em relação à oferta de alimentos e, para as acadêmicas de nutrição, maior experiência para o saber popular e educação em saúde. **CONCLUSÃO** Foi possível observar a importância de atividades de educação em saúde na Atenção Primária à Saúde como forma de apoiar a promoção do aleitamento materno exclusivo e da alimentação complementar para crianças menores de dois anos e melhorar a qualidade de vida da população.

Palavras-chave: Alimentação complementar; Atenção primária à saúde; Educação em saúde;

## **OCORRÊNCIA DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM USUÁRIOS DA SAÚDE MENTAL**

**KELLY PEREIRA BORGES; ANA MARA FARIAS DE MELO; RAFAELA AGUIAR DIAS;  
SAMILY MARTINS DA COSTA; TALITA SAMIA CARDOSO NASCIMENTO.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** Os transtornos alimentares podem ser definidos como alterações do comportamento alimentar do indivíduo que podem acarretar prejuízos à saúde e se não diagnosticadas e tratadas precocemente, apresentam potencial de causar doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, hipertensão arterial afetando a saúde de modo geral (OLIVEIRA-CARDOSO et al.; 2014). Essas alterações no comportamento alimentar podem ser influenciadas por vários fatores, como vulnerabilidade biológica, psicológica, dentre outros e em usuários de dispositivos de saúde mental

isto não é diferente, muitos desenvolvem transtornos alimentares devido a quadros de ansiedade, compulsão alimentar, depressão, ou mesmo pelos efeitos colaterais dos medicamentos utilizados para o tratamento dos transtornos psiquiátricos (SILVA et al.; 2012). **OBJETIVO** Analisar a ocorrência de transtornos alimentares em usuários da saúde mental atendidos em um Centro de Saúde da Família. **METODOLOGIA** A pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Inta- UNINTA, com protocolo de Número 3.201.747 foi realizada no Centro de Saúde da Família Maria Eglantine Ponte Guimarães, na cidade de Sobral no estado do Ceará- Brasil, onde são atendidos 244 usuários da saúde mental, deste total foi utilizada uma amostra composta por 37 usuários da saúde mental, onde cada usuário assinou o termo de Consentimento Livre e Esclarecido como requisito ético de participação no estudo/pesquisa. A coleta de dados ocorreu no mês de maio de 2019, através de visitas domiciliares que se deram juntamente com a Agente Comunitária de Saúde na área de abrangência do referido Centro de Saúde da Família com a aplicação de um questionário sobre o perfil do consumo alimentar, além do teste de Atitudes Alimentares versão em português, e a realização da antropometria. **RESULTADOS** Os resultados foram organizados considerando as informações e suas especificidades. Pode-se observar que os usuários são em sua maioria mulheres (67,5%), com idade entre 27 e 87 anos e os homens (32,5%) com idade entre 18 e 62 anos. Quanto ao teste de atitudes alimentares, o mesmo demonstrou que esse público, não apresenta risco de desenvolver Anorexia e Bulimia, porém o transtorno de Obesidade foi identificado, fato que pode ter ocorrido por uma ingestão alimentar inadequada ou insuficiente. Também possível verificar através do questionário e do recordatório alimentar as condições socioeconômicas dos usuários, bem como seus hábitos alimentares, mostrando que os mesmos não possuem acesso a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente e adequada. Os valores de Índice de Massa Corporal revelaram que a maioria da amostra (62%) encontra-se com sobrepeso e obesidade e apresentam algum tipo de doença crônica não transmissível como Hipertensão e Diabetes. Além disso, constatou-se que os usuários da saúde mental são acompanhados, apenas pelo psicólogo e o médico, se distanciando da proposta da atenção primária, a qual deve ser voltada para o atendimento multiprofissional. **CONCLUSÃO** Desta forma podemos concluir que os usuários da saúde mental necessitam de um olhar mais amplo, para que o mesmo seja visto não somente em relação ao seu diagnóstico psicológico, mas em relação a sua saúde por completo, dessa forma poderíamos intervir de forma a melhorar/evitar esses quadros de hipertensão arterial, diabetes e obesidade.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Saúde Mental; Atenção Primária a Saúde; Acompanhamento Multidisciplinar;

## **LICENCIAMENTO SANITÁRIO DE VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS E EMBALAGENS PARA ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE COLOMBO/PR**

BIANCA AQUINO; JENIFER FARIA KRUGER; ANA PAULA KULIG GODINHO; JOSIANE TIBORSKI CESAR.  
PREFEITURA DE COLOMBO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O transporte de alimentos, seja ele produto acabado ou matéria prima, está inserido nas boas práticas de manipulação de alimentos, práticas que servem para garantir a segurança de seu consumo. Visando garantir a qualidade sanitária do alimento transportada o Estado do Paraná, desde 2013, possui uma legislação específica, Resolução Estadual do Paraná 465/2013, para essa etapa da cadeia de produção, obrigando os veículos de transporte de alimentos e embalagens de alimentos a adotarem cuidados e serem licenciados pelo órgão de saúde competente. A inspeção nesses veículos tem a finalidade de eliminar, diminuir e prevenir riscos a saúde da população culminando com a missão da Vigilância Sanitária. **OBJETIVO** Identificar o cumprimento ao disposto no regulamento técnico para os veículos de transporte de alimentos e embalagens para alimentos que solicitaram o licenciamento para a Coordenação de Vigilância Sanitária do município de Colombo/PR. **METODOLOGIA** Este estudo refere-se a um relato de experiência, de uma das ações da Coordenação de Vigilância Sanitária de Colombo/PR, abrangendo às inspeções das nutricionistas do Núcleo de Alimentos em veículos de transporte de alimentos e embalagens para alimentos no ano de 2019. Os veículos são inspecionados e caso atendam a legislação é emitida a Licença Sanitária, com validade de um ano, caso contrário é emitido um Parecer Técnico constando as necessidades de melhorias. **RESULTADOS** No ano de 2019 foram abertas 94 solicitações somando 179 veículos. Destes 158 (88%) veículos foram vistoriados pelas nutricionistas e receberam o licenciamento sanitário sem restrições. Dos demais 4 veículos não compareceram para a vistoria e 6, deixaram de observar a legislação e foram licenciados com a restrição de Parecer Técnico. Entre os Pareceres o item de não conformidade identificado com mais frequência foi a necessidade de reparos no compartimento de carga (5 veículos), seguido de providenciar estrados (2 veículos), e providenciar controle de temperatura para alimentos que possuem condições especiais de conservação (2 veículos). As outras não conformidades foram a solicitação de apresentação de procedimentos de higienização, identificação da carga (1 veículo), e isolamento da cabine do condutor (1 veículo). Um veículo apresentou-se muito aquém do que exige a legislação sanitária e não recebeu o licenciamento sanitário. E 10 veículos não foram submetidos a vistoria em 2019, que serão realizadas no ano subsequente. **CONCLUSÃO** Observou-se que, dos veículos que solicitaram o licenciamento, mais de 85% atendiam a legislação. Dos veículos que apresentavam não-conformidades no momento da vistoria as principais irregularidades encontradas foram a necessidade de reparos no compartimento de carga, bem como necessidade de estrados e de controle de temperatura para o transporte de alimentos. Cabe destacar que este estudo considerou os processos abertos na prefeitura municipal, e que é importante que existam ações de vigilância sanitária focadas nessa etapa, uma vez que, o transporte de alimentos precisa ser realizado de forma que garanta a qualidade e inocuidade e condições higiênicas sanitárias dos produtos.

Palavras-chave: Licença Sanitária; Veículo Transporte de Alimento; Vigilância Sanitária;

## **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ADAPTADA PARA INDIVÍDUOS COM DEFICIÊNCIAS MOTORAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

VANDEMBERG RAMOS VIANA; ALINE VITORIA DOS PRAZERES LIMA; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL; FABIANA NUNES DE SOUSA; ADRIELE NAYARA CRUZ

LEAL; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Guia Alimentar Para a População Brasileira, tem como estratégia fundamental, para assegurar a Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito à Alimentação Adequada, o incentivo a Educação Alimentar e Nutricional. Atualmente, no Brasil, aproximadamente 50 milhões de indivíduos têm alguma deficiência física. Nesse sentido, ações educativas podem estabelecer um meio de assegurar o compartilhamento de informações e, principalmente, trazer equidade e autonomia a esse público. Por conseguinte, há necessidade de adaptação das recomendações gerais, trazidas no Guia Alimentar, e cabe aos profissionais desenvolverem formas de inserir essas ações nessa realidade, com o intuito de promover uma alimentação saudável para todos. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional adaptada para o público com deficiência física motora. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada em novembro de 2019, por discentes do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, no Espaço Mirante do Rio. Realizou-se uma dinâmica para simular o momento de compra de alimentos para indivíduos com deficiências físicas. Disponibilizou-se três painéis representando diferentes locais de vendas de gêneros alimentícios (supermercados, feiras locais e feiras orgânicas), contendo imagens de comidas fixadas nos locais geralmente encontradas. Os participantes eram convidados a sentar-se em uma cadeira com rodas e, com auxílio do discente, passava por cada painel destacando o que comumente compra, nos locais que costuma frequentar, e acomodaria as imagens em uma cesta. Por fim, os participantes, junto ao grupo de discentes, refletiram e discutiram quanto as escolhas alimentares individuais, informações sobre esses locais de vendas e as dificuldades dos indivíduos cotidianamente no ato da compra de alimentos. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A ação fluiu com a participação ativa do público local, que se encontrava interessado na dinâmica e nas mensagens a serem transmitidas. Observou-se o grau de influência que as deficiências físicas podem ter em todo o processo de alimentação, desde a aquisição dos alimentos (principalmente por conta do planejamento governamental deficitário na infraestrutura dos locais, para esses indivíduos); o delineamento das atividades individuais, bem como as escolhas alimentares; o momento de comer e o significado da autonomia a qual não é assegurada que esse público necessita ter durante todo o processo. Nesse contexto, por meio dessa simulação de realidade e a partir do estímulo à empatia, também se notou um grau de conscientização do público acerca das dificuldades e de como contorná-las. **CONCLUSÃO** Por conseguinte, neste relato, notou-se a dificuldade em aprimorar ações educativas para as pessoas com deficiências físicas. A conscientização do público foi construída através de debates e convergiram ao que foi estabelecido pelos mediadores da atividade, logo, o repasse de informações sobre alimentação e nutrição. Deste modo, destaca-se a grande importância dos métodos de adaptação das atividades educativas, tendo em vista os obstáculos que estes indivíduos enfrentam e as necessidades de abordagens específicas.

Palavras-chave: Atividades educativas; Deficiência física; Guia alimentar;

## AMBIENTE ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A IMPORTÂNCIA DO TERRITÓRIO NO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

NATÁLIA DOS ANJOS GUIMARÃES; DANIELLE CABRINI.  
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ- FIOCRUZ, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Compreender melhor o território e sua organização é uma demanda gerada em decorrência do cenário de má alimentação em consequência da nova conformação dos sistemas alimentares. O comprometimento da produção, abastecimento, comercialização e distribuição, etapas que compõe o sistema alimentar, contribuíram com a inadequação do acesso aos alimentos. Por essa razão, compreender o percurso do acesso dos indivíduos aos alimentos e analisar a oferta nos estabelecimentos alimentícios dos territórios é fundamental para definir planos locais de ação que efetivem as políticas públicas. **OBJETIVO** Desenvolver classificações dos estabelecimentos a partir dos índices do instrumento Nutrition Environment Measures Survey; comparar dois tipos de classificações referentes ao ambiente alimentar; analisar o ambiente alimentar através do instrumento previamente aplicado; e verificar a possibilidade de instalação de pântanos e/ou desertos alimentares na região dos Pireneus-GO **METODOLOGIA** estudo transversal de caráter quantitativo. Para a realização do estudo, foi utilizado o instrumento metodológico, desenvolvido por Glanz. O instrumento NEMS, permite o levantamento de medidas mensuráveis de ambientes alimentares. Dois tipos de classificações de estabelecimentos foram desenvolvidos para comparar ao final da pesquisa o mais efetiva para análise do ambiente. A classificação pelo índice sucedeu através de análise estatística descritiva. Essa etapa considerou o score estabelecido pelo instrumento NEMS. Os índices foram separados em quartis e classificados como Estabelecimento promotor da saúde, misto e não promotor da saúde. **RESULTADOS** Analisando os municípios como todo, rapidamente observa-se resultados diferentes em relação aos tipo de classificação analisados. Quando classificados por tipo de estabelecimentos, os municípios em geral apresentam em maior porcentagem os estabelecimentos definidos como misto. Com exceção do município de Alexânia, que teve maior presença de estabelecimentos promotores da saúde. No caso dos estabelecimentos analisados pela classificação por índice, os municípios como todo apresentaram estabelecimentos definidos como não promotores da saúde, seguido por estabelecimentos mistos e promotores da saúde. É possível verificar a grande discrepância entre a definição dos estabelecimentos não promotores da saúde e promotores da saúde, quando classificados pelo índice e tipo de estabelecimento. Por exemplo, os estabelecimentos não promotores da saúde de Abadiânia, são encontrados encontram-se quase três vezes superior ao percentual dado pela outra classificação. Essa análise se aplica a todos os municípios. **CONCLUSÃO** o melhor método encontrado para analisar o instrumento NEMS e caracterizar os ambientes alimentares dos municípios analisados neste trabalho, foi através da classificação pelo índice, pois este tipo de classificação considera informações relevantes acerca das características dos alimentos e estabelecimentos dos municípios, como: qualidade, quantidade e preço. Do ponto de vista da oferta de alimentos, o ambiente alimentar e nutricional dos municípios analisados na Região dos Pireneus, possuem diversas características de pântano alimentar, pois há oferta de alimentos in natura, mesmo que escasso, além da grande oferta de alimentos ultraprocessados com baixo preço nos estabelecimentos do território. A região não é caracterizada como uma área de deserto alimentar do ponto de vista da oferta de alimentos.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Deserto alimentar; Pantano alimentar; Território; Direito humano a Alimentação adequada

## COMO ESTÁ A COMPREENSÃO DA POPULAÇÃO ADULTA SOBRE RÓTULOS DE ALIMENTOS? ENFOQUE EM ALIMENTOS DIET E LIGHT

AMANDA APARECIDA DAS VIRGENS; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA;  
GABRIELA MENEZES DE MELO.  
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A rotulagem nutricional, é considerada integrante de um processo educativo e deve ser trabalhada de modo a servir como instrumento para a educação em saúde. A maioria dos consumidores não utiliza essa ferramenta a favor da sua saúde, na maioria das vezes pelo motivo de não saber interpretar essas informações. Produtos diet e light começaram a ganhar força e a ocupar significativa parte das prateleiras dos supermercados, tendo seu consumo aumentado de forma acelerada por uma parcela cada vez maior da população, e que nem sempre compreende o significado destes produtos. Estudos que apontem quais são as principais dificuldades para os consumidores no que diz respeito a rotulagem dos alimentos e para diferenciação dos termos diet e light são de suma importância, pois ainda são limitados os recursos frente à essa problemática. **OBJETIVO** Verificar dificuldades em relação a compreensão aos rótulos de alimentos, especialmente em relação aos produtos diet e light. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, quantitativo, transversal, realizado por intermédio de um formulário eletrônico. Para iniciação da pesquisa, foi enviado ao CEP Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista, o projeto de pesquisa para a análise do mesmo e sua aprovação, sob número de parecer 3.425.784, CAAE 15411619.0.0000.5512. Todos os participantes concordaram em participar com esclarecimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Após a aprovação, foi divulgado o formulário, que abordou características sociodemográficas dos participantes (sexo, idade, nível de escolaridade, região de moradia e renda) dando continuidade as perguntas que visam atender aos objetivos desta pesquisa, tais como, importância atribuída à rotulagem e nível de conhecimento, analisando, assim, a interação entre a população e a rotulagem. O questionário foi divulgado em redes sociais (Facebook; Instagram) e ficou disponível ao acesso do público que estava dentro dos critérios de inclusão. Foi utilizado para análise estatística dos dados com o teste qui-quadrado, pelo software SPSS 20.0. **RESULTADOS** Dentre os participantes da pesquisa, a maioria (84,6%, n=127) são mulheres e (90%, n=135) residem na região sudeste do Brasil. Menos de 30% dos participantes relataram ler os rótulos sempre. Não houve associações significativas entre o baixo hábito de leitura e renda familiar, onde a maioria (51,2%, n=77) possui > 6 salários mínimos (p=0,141) e nível de escolaridade superior entre completo e incompleto (81,9%, n=123, p=0,106). Sobre os alimentos diet e light, 44% (n=66) dos participantes afirmaram consumi-los sempre que podem e 56% (n=84) dizem não consumir mesmo quando têm condições. Os indivíduos da faixa mais alta de renda (9 a 12 salários mínimos) acreditam que nem todos os indivíduos podem consumir alimentos light (72,7%, n= 32) e a maior parte dos indivíduos da menor faixa de renda (< 3 salários mínimos) acredita que sim (62,1%, n=18) (p=0,009). **CONCLUSÃO** Os resultados mostram que os participantes possuem nível de entendimento sobre a rotulagem alimentar baixo. O hábito de leitura também teve resultados baixos, somente 38,6% relata

que a informação nutricional contida nos rótulos é importante na decisão da escolha alimentar. A maior parte ainda não compreende os termos diet e light nos rótulos dos alimentos sendo alvo de dúvida, o que chama a atenção devido ao nível de escolaridade alto dos participantes.

Palavras-chave: diet; informação nutricional; light; rotulagem dos alimentos;

## **COMPARAÇÃO ENTRE ANÁLISE FATORIAL PELO MÉTODO DA ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS E ANÁLISE DE PERFIL LATENTE NA IDENTIFICAÇÃO DE PADRÕES ALIMENTARES EM CRIANÇAS**

DENISE MIGUEL TEIXEIRA ROBERTO; ANA LUISA LAGES BELCHOR; ANA CAROLINA CLARK TEODOROSKI; LUÍSA HARUMI MATSUO; STELLA LEMKE; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Diferentes métodos estatísticos a posteriori podem ser utilizados para identificação de padrões alimentares, dentre eles a análise fatorial pelo método de componentes principais e a análise de perfil latente. **OBJETIVO** Identificar padrões alimentares de escolares por meio de dois métodos estatísticos (análise de componentes principais e análise de perfil latente) e explorar as principais diferenças entre os métodos. **METODOLOGIA** Estudo transversal com amostra representativa de 2.426 escolares, de 7 a 11 anos, da rede pública municipal de Florianópolis/SC, em 2015. Dados de consumo alimentar do dia anterior foram obtidos com o questionário WEB-CAAFE, a partir da frequência do consumo diário de 32 itens alimentares. Na análise de componentes principais foram considerados representativos de cada padrão alimentar, os itens alimentares com cargas fatoriais  $\geq |0,30|$ . Os itens alimentares que não apresentaram contribuição significativa para nenhum padrão - embutidos, café com leite, achocolatado e iogurte - foram excluídos. Para a análise de perfil latente foi utilizada como critério para a identificação dos alimentos que compõem cada padrão, a razão da frequência média de consumo do alimento na refeição. A análise de componentes principais realizada no software Stata 13.0 e a análise de perfil latente no software Mplus 6.12. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (1.410.381). **RESULTADOS** A análise de componentes principais (1) identificou quatro padrões alimentares que explicaram 34,6% da variabilidade total da dieta. Os padrões foram denominados fast food e doces, tradicional, misto e pães, café, laticínios, verduras e frutas. A análise de perfil latente (2) derivou três padrões, foram nomeados tradicional e pães, café, laticínios, legumes, verduras e frutas, fast food e massas, misto, fast food e doces e alocaram 40%, 38% e 22% da amostra, respectivamente. O padrão tradicional e pães, café, laticínios, legumes, verduras e frutas da análise 2 foi semelhante ao padrão tradicional e o padrão pães, café, laticínios, verduras e frutas. O padrão misto, fast food e doces foi similar ao padrão fast food e doces da análise 1. **CONCLUSÃO** Ambos os métodos identificaram padrões alimentares similares e comparáveis. Os dois métodos mostraram padrões tradicionais e fast food e doces semelhantes. A análise 2 agrupou mais alimentos em um mesmo padrão quando comparado à análise 1. Além disso, a análise 1 excluiu

quatro alimentos (embutidos, café com leite, achocolatado e iogurte) que não contribuíram com nenhum padrão e a análise 2 não realizou nenhuma exclusão. Esses alimentos excluídos na análise 1, foram representativos nos padrões da análise 2. Teoricamente a análise 1 é considerada centrada no alimento e todos indivíduos recebem um escore para cada alimento analisado. A análise 2 tem como ponto de partida os indivíduos, classificando-os em somente um padrão conforme semelhanças em sua ingestão alimentar. A comparação dos padrões alimentares derivados pelos dois métodos se torna complexa, pois os processos envolvem diferentes etapas, tomadas de decisão e critérios específicos. Entretanto, ambas análises foram capazes de identificar padrões comparáveis e podem auxiliar na compreensão do consumo sob diferentes variáveis. Cada técnica apresenta vantagens e desvantagens que devem ser criteriosamente analisadas e interpretadas pelo pesquisador.

Palavras-chave: análise de componentes principais; análise de perfil latente; consumo alimentar; crianças; análise estatística

### **PROGRAMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE COLOMBO/PR**

JENIFER FARIA KRUGER<sup>1</sup>; ANA PAULA KULIG GODINHO<sup>2</sup>; BIANCA AQUINO<sup>2</sup>; JOSIANE TIBORSKI CESAR<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE COLOMBO, COLOMBO - PR - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo a Lei Federal nº 11.346/2006 a alimentação é direito fundamental, cuja realização é dever do poder público através de ações que assegurem a Segurança Alimentar e Nutricional da população. Segundo a ANVISA (2011), dois terços dos alimentos consumidos no país estavam contaminados por agrotóxicos. O Paraná é o segundo maior estado em comercialização no país e o terceiro que mais notifica casos de intoxicação por este tipo de produto. Em 2011 instituiu-se o Programa Estadual de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos do Paraná PARA/PR, através do qual é realizado monitoramento de resíduos de agrotóxicos em produtos de origem vegetal comercializados no estado. **OBJETIVO** Descrever o resultado das ações realizadas pelo Núcleo de Alimentos da Coordenação de Vigilância Sanitária de Colombo dentro do PARA/PR, a fim de esclarecer o papel da Vigilância Sanitária na fiscalização do uso de agrotóxicos em alimentos. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência referente às ações do Núcleo de Alimentos da Coordenação de Vigilância Sanitária de Colombo no PARA/PR entre 2017 e 2019. Os alimentos coletados fazem parte da alimentação escolar de escolas estaduais situadas em Colombo. Anualmente, um plano de amostragem é enviado pela Secretaria de Saúde do Estado para os municípios participantes do programa, contendo descrição dos tipos de alimentos, quantidades e frequência de coleta a serem realizadas. As amostras são encaminhadas para um laboratório indicado pelo Estado, contratado em processo licitatório. Os laudos das análises são enviados ao município e, em caso de resultado insatisfatório, é encaminhado também ofício solicitando acompanhamento dos casos e as

providências que couberem. RESULTADOS Entre agosto/2017 e setembro/2019 foram realizadas 46 (76,6%) das 60 coletas previstas, sendo 17/30 referentes ao ciclo de 2017/2018 e 29/30 referentes ao ciclo de 2018/2019. Os alimentos coletados foram brócolis, cenoura, laranja, banana, alface, repolho, batata inglesa, couve-flor, abobrinha, beterraba, pepino, maçã e cebola. A quantidade e disponibilidade de produtos e as mudanças de fornecedores foram as principais dificuldades enfrentadas durante o período de coletas. 30 das 46 amostras analisadas eram de produtos orgânicos, todas com laudos satisfatórios. Todas as amostras coletadas em 2017/2018 apresentaram adequação. No ciclo de 2018/2019, 18 laudos (62,1%) foram satisfatórios e dois (6,9%) apresentaram irregularidades. As nove amostras restantes (31%) estão em processo de análise. Foram constatadas irregularidades em duas amostras de cebola coletadas em junho/2019, provenientes de uma cooperativa da região. As análises laboratoriais detectaram resíduos de agrotóxicos não autorizados para a cultura do alimento em questão, sendo eles clorpirifós etílico, acefato e fipronil. A cooperativa foi notificada através de Termo de Intimação a apresentar esclarecimentos e a rastreabilidade de produto, a fim de identificar a causa da contaminação. CONCLUSÃO A maioria das amostras analisadas estava adequada à legislação vigente. Com relação às amostras insatisfatórias, destaca-se que os resíduos detectados não eram autorizados para a cultura do alimento analisado. Evidencia-se, portanto, a importância de implantar processo de rastreabilidade dos produtos e da capacitação dos produtores referente às Boas Práticas Agrícolas. A fiscalização e monitoramento contínuo de resíduos de agrotóxicos em alimentos são necessários para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional da população.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária; Agrotóxicos; Vigilância em Saúde; Análise de Alimentos;

### **ALINHAMENTO DO MATERIAL EDUCATIVO SOBRE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO AO NOVO GUIA ALIMENTAR PARA MENORES DE 2 ANOS**

HUGO BRAZ MARQUES; PATRICIA AFONSO MAIA; CARLA CORTE REAL DO  
NASCIMENTO MAGARAO; MARIA CECILIA QUIBEN FURTADO; GEILA CERQUEIRA  
FELIPE.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE RIO DE JANEIRO/SUBSECRETARIA DE  
VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE  
ZOOSE/COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA EM ALIMENTOS/ NÚCLEO DE  
PROMOÇÃO E POLÍTICA NUTRICIONAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente alocado na Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, o Núcleo de Promoção e Política Nutricional (NPNUT) corresponde à área técnica em alimentação e nutrição do município do Rio de Janeiro. Na configuração orgânica anterior da Secretaria Municipal de Saúde, o Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD) havia elaborado junto com a Gerência de Saúde da Criança e as quatro principais universidades públicas situadas no Estado do Rio de Janeiro um folder destinado à população responsável pela alimentação de crianças menores

de 2 anos. Membros do INAD e do NPNUT fizeram parte da oficina estadual para consulta técnica sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado durante a I Conferência Mundial de Alimentação Complementar, em novembro de 2019. O material educativo do município precisou ser alinhado às novas diretrizes alimentares nacionais para menores de 2 anos. **OBJETIVO** Elencar os principais ajustes necessários ao material educativo de uso corrente pela rede de saúde da cidade do Rio de Janeiro, para promoção da alimentação complementar saudável, em busca de coerência com a nova edição do Guia Alimentar. **METODOLOGIA** A etapa inicial do processo de revisão do material educativo passou pela leitura dialógica e crítica entre os membros do NPNUT, tabulação de convergências e divergências com as atualizações do Guia Alimentar, e compilação de modificações a serem realizadas. As próximas etapas prevêem novas ilustrações e design gráfico para um material piloto a ser aplicado por metodologia participativa junto a equipes de Saúde da Família e usuária(o)(s) responsáveis pela alimentação complementar. Mediante as sugestões dos profissionais e usuários, será alcançada a versão final do folder. **RESULTADOS** A imagem de capa precisa ampliar a representação de rede de apoio da criança, em respeito à diversidade de configurações familiares. A classificação exemplificada de alimentos por grau de processamento industrial, com a recomendação de limitação no consumo de processados é necessária. As contra-indicações ao uso de açúcar, mel, papinhas industrializadas e produtos ultraprocessados precisam ser remarcadas. Será realizada a inclusão de fotos com a gradação de consistências das preparações para cada fase de desenvolvimento motor oral. As porções de papas salgadas oferecidas nas fases de 6 a 7 meses, 7 a 8 meses, 9 a 12 meses, estão em desacordo com o novo Guia, devendo ser reduzidas, em média, 1 a 2 colheres de sopa no total. A integração sensorial propiciada pelo contato da criança com o alimento será estimulada. **CONCLUSÃO** O processo de revisão do material será oportuno para ampliar o acesso à nova categorização dos alimentos, com o estímulo à criticidade das famílias e profissionais de saúde quanto aos apelos da indústria de alimentos, bicos, chupetas e mamadeiras, e a associação da introdução precoce dos alimentos ultraprocessados com hipersensibilidades alimentares na infância, obesidade e doenças crônicas na vida adulta.

Palavras-chave: educação nutricional; alimentação complementar; guia alimentar; menores de 2 anos;

## **INTERSETORIALIDADE E A PRÁTICA PROFISSIONAL**

MAYARA CESTER GARCIA VICENTE; SILVIA HELENA MARTINS; ANA MARIA CERVATO MANCUSO.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os saberes e práticas fragmentados dificultam a promoção da saúde. A intersectorialidade pode ser reconhecida como uma prática articulada entre profissionais com diferentes poderes, saberes e experiências no planejamento, realização e avaliação de políticas, programas e projetos com o objetivo de construir novos conceitos e linguagens. Esse processo de construção visa atender necessidades e expectativas das comunidades e de grupos específicos em

determinado tempo e espaço. Para tanto, cada vez mais evidente é a necessidade de compreender a prática dos profissionais para buscar elementos-chaves para uma formação interdisciplinar mais eficiente. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho é analisar a perspectiva multidisciplinar na atuação de professores de educação infantil e de profissionais de saúde do município de São Paulo. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa, descritiva, realizada a partir de interpretação de depoimentos de profissionais da saúde e da educação sobre o tema proposto no objetivo. O recrutamento dos participantes, realizado por meio de divulgação em rede social e cartazes, selecionou entrevistados voluntários. Teve como critério de inclusão: ser profissional do setor saúde ou do setor da educação em exercício no município de São Paulo, estar disponível e participar de entrevista semi-estruturada gravada. Todas as etapas da pesquisa foram baseadas nos aspectos éticos envolvendo pesquisas com seres humanos com aprovação COEP número CAAE:98278918.5.0000.5421. As entrevistas foram transcritas, e, após, foi realizada leitura flutuante, com identificação dos temas comuns, com a definição dos códigos considerando pontos principais, escolhidos de acordo com os objetivos do trabalho. **RESULTADOS** Os resultados aqui apresentados referem-se a primeira etapa da pesquisa realizada com 12 profissionais da Educação. Pela percepção dos educadores, as atividades sobre alimentação e nutrição são realizadas na escola tanto na sala de aula quanto durante o comer. Estas atividades são realizadas pelos professores e pelo próprio ambiente da escola ao disponibilizar alimentos. Entretanto, é destacado o papel dos pais e do nutricionista para a formação dos hábitos alimentares nesse cenário. A alimentação ocorre no ambiente escolar nos lanches de intervalo de aulas, no qual a comida pode ser originária da cantina, de casa ou da alimentação escolar. Os educadores buscam informações e sites de internet para o desenvolvimento de práticas pedagógicas. O almoço e jantar são vistos como oportunidades de introduzir novos alimentos, promover a comensalidade e a autonomia diante de escolhas. O desperdício, a relação da alimentação com o meio ambiente e o aproveitamento integral dos alimentos foram temas muito presentes nos depoimentos. O papel do nutricionista aparece em duas dimensões: como responsável pela qualidade do que é oferecido na escola e como fonte de informação confiável para as atividades que estariam sob a responsabilidade do professor. **CONCLUSÃO** As atividades pedagógicas sobre o tema alimentação e saúde já são presentes no dia a dia escolar e os professores veem a importância de se trabalhar o tema por questões de saúde, ambientais e até mesmo de direitos e cidadania. Entretanto, há lacunas entre os agentes pedagógicos e o nutricionista da alimentação escolar dado o distanciamento entre eles. A prática interprofissional no ambiente escolar, reconhecida como necessária, pode favorecer a comunicação entre esses atores, fortalecendo a promoção de saúde dentro da escola.

Palavras-chave: intersetorialidade; atuação profissional; saúde; educação; nutrição

## **ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE MENSAGENS DE TEXTO RELATIVAS AOS ASPECTOS COMPORTAMENTAIS E PSICOSSOCIAIS DA DIABETES TIPO 2**

ANA CAROLINA DE ANDRADE HOVADICK; HELOÍSA TORRES; ILKA REIS; JÉSSICA SANTOS; ADRIANA PAGANO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nos últimos anos os aspectos comportamentais e psicossociais da diabetes tipo 2 têm ganhado destaque. Isso se deve ao fato de que esses aspectos têm influência direta nos níveis de glicose sanguínea do paciente. Desta maneira, novas formas de educação em diabetes têm sido desenvolvidas a fim de trabalhar esses tópicos. O uso de mensagens de texto é uma delas. Essa ferramenta tem grande potencial para alcançar resultados positivos no autocuidado dos pacientes. Desfechos de sua aplicação incluem: melhora dos níveis de hemoglobina glicada (Hb1Ac), maior adesão ao uso dos medicamentos, maiores níveis de atividade física e melhora da alimentação. Entretanto, apesar de diversos estudos utilizarem mensagens de texto para a promoção do autocuidado em diabetes, observa-se que há uma lacuna quanto à validação das mensagens empregadas. Desta maneira, a validação desse tipo de instrumento é de grande relevância. **OBJETIVO** Assim, o objetivo do presente estudo é elaborar e validar mensagens de texto relativas aos aspectos comportamentais e psicossociais da diabetes tipo 2 para utilização em estudos que visem a promoção do autocuidado. **METODOLOGIA** Para elaborar as mensagens utilizou-se como base uma revisão da literatura que buscou analisar estudos que empregaram mensagens de texto para a promoção do autocuidado em diabetes tipo 2. Também foram utilizadas as diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Além disso, 35 pacientes com diabetes tipo 2 de um centro de saúde da regional leste de Belo Horizonte foram consultados, por meio de um grupo de discussão, sobre suas principais demandas e barreiras relativas a condição crônica. A discussão em grupo foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) (Protocolo: 78699517.9.0000.5149). Para validar o material, foi adotada a técnica Delphi. Seis especialistas em diabetes tipo 2 de diferentes áreas das Ciências da Saúde e 1 linguista foram selecionados para avaliar as mensagens desenvolvidas. Todos os especialistas possuíam mestrado e/ou doutorado e produção científica na área do diabetes tipo 2 nos últimos 5 anos. Os critérios de avaliação utilizados para classificar as mensagens foram sua pertinência, clareza e legibilidade. Os especialistas classificaram cada mensagem com notas atribuídas de 1 a 3 por meio de um questionário on-line disponibilizado na plataforma web e-surv. Um campo de comentário também estava disponível para a realização de sugestões. O processo de validação ocorreu em duas etapas com testes subsequentes até que o Índice de Validade de Conteúdo alcançado fosse superior a 80%. **RESULTADOS** Com base nos aspectos comportamentais e psicossociais do diabetes tipo 2, os temas escolhidos para as mensagens desenvolvidas foram: uso de medicamentos, hábitos alimentares, atividade física, emoções e rede de apoio (amigos, família e equipe médica). Foram desenvolvidas 34 mensagens, das quais 33 foram validadas. Ao final da segunda rodada, foi alcançado um consenso médio de 91% quanto ao conjunto de mensagens, o que representa alta concordância entre os especialistas. **CONCLUSÃO** Trinta e três das trinta e quatro mensagens elaboradas foram validadas quanto à sua pertinência, clareza e legibilidade para pacientes com diabetes tipo 2. Com base nisso, os autores recomendam o uso deste material em intervenções educacionais para a promoção do autocuidado destes pacientes.

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus; Mensagem de Texto; Mhealth; Autocuidado; Estudos de Validação

## **PERFIL DAS DENÚNCIAS RELACIONADAS A ALIMENTOS AVERIGUADAS PELAS NUTRICIONISTAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO MUNICÍPIO DE COLOMBO/PR**

JOSIANE TIBORSKI CESAR; JENIFER FARIA KRUGER; ANA PAULA KULIG GODINHO;  
BIANCA AQUINO.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLOMBO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Vigilância Sanitária desenvolve um conjunto de ações com a finalidade de regular as atividades econômicas relacionadas à produção e consumo de bens e serviços de interesse a saúde, no intuito de eliminar, diminuir ou prevenir os riscos à saúde. Para atingir esses objetivos, uma das ações desenvolvidas refere-se à atividade fiscalizatória e investigativa de denúncias realizadas pela população. Tratando-se dos serviços de alimentação, é necessário verificar o cumprimento da legislação sanitária pertinente, como a Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, dentre outras. Nesse contexto, o nutricionista técnico da vigilância sanitária atua a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos serviços de alimentação, na perspectiva da oferta de alimentos seguros a população. **OBJETIVO** Analisar o perfil das denúncias relacionadas a alimentos averiguadas pela Vigilância Sanitária do município de Colombo/PR no ano de 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de um trabalho descritivo realizado com dados coletados de 47 registros de denúncias recebidas pela Ouvidoria no ano de 2019 e encaminhadas para análise pelo núcleo de alimentos da Coordenação de Vigilância Sanitária do município. Foram analisadas as seguintes variáveis: tipo do estabelecimento, conteúdo da denúncia e procedimento adotado pelos técnicos. Do total analisado, três registros foram excluídos por não tratar-se de estabelecimentos relacionados a alimentos. A digitação e análise dos dados foram realizadas no Microsoft Excel®, 2010 e os resultados apresentados em frequência relativa. **RESULTADOS** Dentre as 44 denúncias, os estabelecimentos mais citados foram mercados e mercearias (34,1%), seguidos de restaurantes (18,2%), lanchonetes e sorveterias (13,6%) e panificadoras e confeitarias (13,6%), distribuidora de alimentos (6,8%) e indústrias de alimentos (6,8%), açougues (4,5%) e ambulantes (2,3%). Em relação ao conteúdo das denúncias foi observado que as principais reclamações foram sobre pragas e vetores (16,9%) e produtos estragados (16,9%), sujeira/sem higiene (10,4%), produtos vencidos (9,1%) e mau cheiro (9,1%), lixo (5,2%), local sem documentação (3,9%) e produtos sem identificação ou clandestinos (3,9%), uniforme (2,6%) e outros (22,1%). Durante as inspeções para averiguar as denúncias os técnicos realizaram as seguintes ações: lavratura de termo de intimação (50,0%) e auto de infração (13,2%), orientações (26,3%) e outros (10,5%). Ainda, do total de denúncias, 15,6% não procediam ou não foram encontradas irregularidades. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a maior parte das denúncias averiguadas foi em mercados e mercearias e diziam respeito à presença de pragas e vetores e produtos estragados. Esses resultados podem subsidiar o desenvolvimento de ações educativas e de monitoramento nesses estabelecimentos, a fim de prevenir os riscos à saúde da população.

Palavras-chave: Denúncias; Serviços de Alimentação; Vigilância Sanitária;

## **CONSTRUÇÃO COLETIVA DE UM MODELO TEÓRICO: COMPREENDENDO AS DIMENSÕES POLÍTICAS PARA O CUMPRIMENTO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL**

BEATRIZ OLIVEIRA BLACKMAN MACHADO; BRUNA DOS SANTOS NUNES; ANELISE RIZZOLO DE OLIVEIRA.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável no período de 2003 a 2016, entraram na agenda política brasileira aprovando seu marco institucional -legal . O atual cenário de ameaça aos direitos humanos e sociais, demanda conscientização e mobilização de segmentos da sociedade civil para compreensão crítica da realidade e retomada da construção de caminhos possíveis para a exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e, conseqüentemente, a promoção da Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional. No contexto pedagógico do curso de nutrição da Universidade de Brasília, buscando a integração do ensino e da extensão, na disciplina de Nutrição em Saúde Coletiva foi realizada uma dinâmica ativa e participativa do Projeto de extensão popular MultiplicaSAN. **OBJETIVO** Relatar a experiência de construção coletiva de um modelo teórico para compreensão das dimensões políticas para o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e a garantia da Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional. **METODOLOGIA** Na aula, sobre o Marco da Segurança Alimentar e Nutricional e do Sistema de Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional, no segundo semestre de 2019, foi proposta a construção coletiva da Árvore de Políticas Públicas, a partir de uma dinâmica descrita no Caderno metodológico para formação de multiplicadores em SAN/DHAAS, utilizado como referencial no MultiplicaSAN. Nesta atividade, a árvore é um modelo teórico para o entendimento da interconexão dos temas abordados. No decorrer da dinâmica, estudantes discutiram, os temas-chave da aula e, em seguida, foram convidadas a fixar diferentes tarjetas, com as descrições SAN, Soberania Alimentar, DHAAS, Programas e ações e Políticas públicas, na árvore de papel afixada na parede da sala, destacando se estas ocupariam o espaço da raiz, tronco ou copa. **RESULTADOS** Após discussão, educadoras e educandos concluíram que tanto a SAN, DHAAS quanto a Soberania Alimentar eram parte constituinte da raiz da árvore, porque representam a base das demandas sociais para com o Estado que gera as políticas Públicas. Definiram, ainda, que Políticas Públicas correspondia ao tronco, porque organizam os conceitos; e, por fim, entendeu que as folhas e os frutos compreendiam aos Programas e ações, como "frutos" das raízes e tronco. No diálogo, a partir dessa construção coletiva, destacou-se a importância dos movimentos sociais, que pautaram o conceito de soberania alimentar e que também seriam o "adubo" para fortalecer a árvore como um todo, tendo a democracia como condição imprescindível para seu crescimento. Mediante o atual cenário, no qual se torna evidente o desmonte das políticas de públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, ficou notória a importância política da soberania alimentar e movimentos sociais no processo. Além de evidenciar que a exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável requer a articulação de diferentes setores do Estado e da sociedade para a promoção de Direitos. **CONCLUSÃO** A construção coletiva-participativa proporcionou um conhecimento crítico, na qual educadoras e educandas, alcançaram uma reflexão ampla do processo partindo da abstração da "árvore" para o seu papel como unidade dentro de um Sistema, um Ecossistema complexo, que demanda uma conjunção integrada de fatores para alcançar seu objetivo: o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável.

Palavras-chave: Direito Humano à Alimentação Adequada; Educação popular; Segurança Alimentar e Nutricional; Soberania Alimentar;

**PROPOSTA DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE CUIDADOS PRIMÁRIOS, DA GESTÃO E DA INSTITUCIONALIZAÇÃO DA POLÍTICA DE ATENÇÃO À OBESIDADE NO BRASIL.**

LUCIANE DA GRACA DA COSTA<sup>1</sup>; GABRIEL CUNHA BEATO<sup>1</sup>; ADRIANA APARECIDA DE OLIVEIRA BARBOSA<sup>1</sup>; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, ARARAQUARA - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, BOTUCATU - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A prevenção e o controle da obesidade no âmbito dos sistemas de saúde, em especial na Atenção Primária à Saúde, representam um grande desafio, a começar pela definição de indicadores de avaliação dos processos e resultados das intervenções. Se o cuidado em saúde for tratado a partir da abordagem socioecológica, como vem sendo preconizado nos pactos internacionais e nas políticas regionais, os registros das iniciativas de implementação destas políticas aparecem com mais frequência na literatura. No entanto, a avaliação destes processos é ainda muito incipiente e não se têm metodologias e indicadores muito bem definidos para tal. A institucionalização da avaliação nos serviços de saúde vem sendo preconizada por organismos extranacionais como a Organização Mundial de Saúde e o Banco Mundial e apresenta-se como um fenômeno recente para o Brasil. Desta maneira, a necessidade de criação de instrumentos de avaliação dos processos de cuidados primários da obesidade na Atenção Primária à Saúde são de suma importância. **OBJETIVO** Propor e avaliar a validade de conteúdo e face de um instrumento para avaliação da institucionalização, gestão e processo de cuidado à obesidade na Atenção Primária à Saúde do Brasil. **METODOLOGIA** O instrumento foi construído a partir de revisão da literatura e a validade de conteúdo foi avaliada pela Técnica DELPHI, com a colaboração de 20 especialistas em duas rodadas de avaliação. O instrumento apresenta 4 dimensões de análise: 1) Organização do cuidado integral, 2) Organização da Atenção Primária à Saúde, 3) Institucionalização das políticas públicas para obesidade, 4) Desempenho do Sistema de Saúde. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido após parecer favorável do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade Estadual Paulista de Araraquara sob o número 2.375.824. **RESULTADOS** Trata de um formulário online, a ser respondido pelo gestor municipal de saúde responsável pela atenção básica e pelos gestores das unidades de saúde. Na primeira rodada a avaliação do conteúdo alcançou 83%, 14%, 3% de essencial, não essencial, desnecessário, respectivamente. A validade de face alcançou 85%, 11% e 4% em adequado, parcialmente adequado e não adequado, respectivamente. Todas as sugestões foram acatadas e na segunda rodada novas sugestões surgiram quanto à adequação do enunciado e diagramação do formulário online, as quais foram prontamente acolhidas. **CONCLUSÃO** Obteve-se um formulário com ótima avaliação a ser submetido nas etapas de avaliação da consistência interna e replicabilidade junto aos serviços de saúde.

Palavras-chave: Técnica DELPHI; processo de cuidado; sistema de saúde; gestão de serviço; obesidade

## **ENVIO DE MENSAGENS DE TEXTO COMO ESTRATÉGIA METODOLÓGICA PARA PROMOÇÃO DO AUTOCUIDADO DE PACIENTES COM DIABETES TIPO 2: UMA REVISÃO INTEGRATIVA**

ANA CAROLINA DE ANDRADE HOVADICK; ILKA REIS; HELOISA TORRES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A diabetes mellitus tipo 2 (DM2) é uma condição crônica resultante da alteração da produção de insulina pelo pâncreas e/ou incapacidade da mesma exercer adequadamente sua função no organismo. O manejo inadequado da condição pode resultar em complicações tanto imediatas como a longo prazo. Desta forma, o autocuidado do paciente é essencial. Assim, novas estratégias para a promoção do autocuidado desses pacientes têm sido consolidadas. Dentre elas, inclui-se o uso de Short Message Service. Essa ferramenta apresenta alto potencial para a promoção da saúde. Isso se deve ao fato da mesma se configurar como uma forma alternativa de educação em saúde com alta acessibilidade e baixo custo. **OBJETIVO** Desta maneira, o objetivo do presente trabalho é sintetizar e analisar as evidências disponíveis na literatura científica sobre os efeitos do uso de Short Message Service na promoção do autocuidado em diabetes mellitus tipo 2. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura desenvolvida entre 2007 e 2017 segmentada em 6 etapas principais: 1) elaboração da questão norteadora; 2) realização da busca na literatura; 3) categorização dos estudos; 4) avaliação dos estudos incluídos no trabalho; 5) interpretação dos resultados; 6) síntese da revisão desenvolvida. A pergunta norteadora do estudo foi: há evidências na literatura de que o envio de SMS a pacientes com diabetes tipo 2 promove mudanças quanto às práticas de autocuidado? Os termos diabetes mellitus, mensagens de texto, aplicativo móvel, autocuidado e suas variações, de acordo com o Medical Subject Headings e os Descritores em Ciências da Saúde, foram empregados nas estratégias de busca em inglês, espanhol e português. Para isso, 11 bases de dados foram utilizadas, sendo elas: CINAHL, Biblioteca Cochrane, Scopus, Web of Science, banco de dados de Enfermagem, Campus Virtual em Saúde Pública, Coleta de Fontes de Informação do Sistema Único de Saúde, Coordenação Regional de Saúde Sul, IBICS, LILACS e PubMed. Os resultados obtidos foram revisados independentemente por dois autores. **RESULTADOS** Foram identificados 739 artigos, dos quais 23 foram classificados como elegíveis. Os principais temas abordados no conteúdo das mensagens foram: medicamentos (n=15); auto monitoramento dos níveis de glicose (n=9); motivação (n=9); dieta (n=7); educação em diabetes (n=7); exercício físico (n=6); e cuidados com os pés (n=3). A maior parte dos estudos reportaram resultados positivos, dos quais se destacam: melhora significativa dos níveis de hemoglobina glicada, maior adesão aos medicamentos, melhora das práticas de autocuidado, aumento do conhecimento acerca do diabetes e melhor cuidado com os pés. Observou-se também que para alcançar resultados estatisticamente relevantes, o intervalo de tempo ideal para a duração das intervenções com SMS é de 8 a 12 meses. **CONCLUSÃO** Evidências

científicas na literatura mostram que o uso de SMS como estratégia metodológica pode favorecer a melhora das práticas de autocuidado em diabetes tipo 2.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; Autocuidado; Mhealth; Educação em saúde;

## **SINDROME DE BURNOUT EM PROFESSORES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE MACAÉ, RIO DE JANEIRO**

ROBERTA SOARES CASAES; JAINA SCHUMACKER FREZ; NAIARA SPERANDIO;  
LUANA SILVA MONTEIRO; LARISSA DA CUNHA COSTA FERREIRA; WALQUIRIA  
TEREZINHA OLIVEIRA RODRIGUES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O professor desempenha papel crucial no processo de ensino-aprendizagem, assim como na socialização do aluno com o mundo, deste modo um trabalho árduo e constante, sendo assim uma ocupação laboral considerada de alto risco para a saúde do trabalhador. A configuração dessa profissão se traduz em volume de tarefas excessivo, representando tempo de dedicação ao trabalho maior do que o previsto, o que pode elevar a carga de estresse e, de forma persistente, favorecer o desenvolvimento de enfermidades, como a síndrome de burnout. **OBJETIVO** Avaliar o desenvolvimento da síndrome de burnout em professores do ensino fundamental e médio da rede pública de ensino do município de Macaé. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com professores do ensino fundamental e médio de quatro escolas da rede pública de Macaé/Rio de Janeiro no ano de 2019. Foi aplicado um questionário autoperenchido com informações sociodemográficas e saúde. A síndrome de burnout foi avaliada utilizando o "Cuestionario para la Evaluación del Síndrome de Quemarse por el Trabajo", que inclui 4 dimensões: Ilusão pelo trabalho, Desgaste Psíquico, Indolência e Culpa. Pontuações 2 nas demais dimensões caracterizam a síndrome de burnout. Foi estimado o Índice de Massa Corporal (IMC) a partir do peso e estatura autorreferidos, considerando-se excesso de peso os docentes com  $IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$ . Participaram do estudo os docentes que apresentaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido assinado. **RESULTADOS** Foram avaliados 84 docentes, sendo 25 do ensino fundamental e 59 do ensino médio. A média de idade foi de 45 anos (desvio-padrão (DP)=12) no fundamental e 43 anos (DP=9) no médio (p-valor=0,45), sendo a maior parcela dos docentes formada por mulheres (fundamental: 92% vs. médio: 70%; p-valor= 0,02), com filhos (fundamental: 88% vs. médio: 64%; p-valor= 0,07), casados (fundamental: 64% vs. médio: 63%; p-valor= 0,91) e apresentando excesso de peso (fundamental: 48% vs. médio: 78%; p-valor= 0,06). Observou-se que as pontuações das dimensões foram mais elevadas nos docentes do ensino fundamental quando comparados aos do médio: Ilusão (4,0 vs. 2,6; p-valor= 0,00), Desgaste Psíquico (2,7 vs. 2,0; p-valor= 0,00), Indolência (1,6 vs. 1,0; p-valor= 0,00) e Culpa (2,0 vs. 1,3; p-valor= 0,00). Não foi observada a síndrome de burnout nos docentes do ensino fundamental, mas 88% apresentaram Desgaste Psíquico. No ensino médio, dois (3%) docentes apresentaram risco de desenvolvimento da Síndrome de burnout e 61% desgaste psíquico. **CONCLUSÃO** Em suma, foi possível identificar docentes do ensino médio com risco de

desenvolvimento da Síndrome de burnout. Destaca-se a média elevada para a dimensão Desgaste Psíquico de questionário que avalia a presença da síndrome de burnout nos docentes. Essa dimensão representa que o indivíduo torna-se esgotado fisicamente e mentalmente devido às atividades laborais, além de relacionar-se diariamente com problemas alheios. Assim, caso haja persistência destes estressores pode acarretar o surgimento da síndrome e ter impacto negativo no desempenho docente e na sua saúde. Adicionalmente, parcela expressiva dos docentes apresentou excesso de peso. Assim, faz-se necessário analisar os fatores que estão atrelados com o estresse docente, e fomentar estratégias para o enfrentamento e atenuação desse cenário, com foco na promoção da saúde desses profissionais.

Palavras-chave: Docentes; Promoção da Saúde; Síndrome de Burnout; Avaliação Nutricional;

### **A DEPRESSÃO E A ANSIEDADE MATERNA MODIFICAM A FORÇA DA ASSOCIAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E ATRASOS NO DESENVOLVIMENTO NA PRIMEIRA INFÂNCIA**

JESSICA PEDROSO DA SILVA<sup>1</sup>; SONIA ISOYAMA VENANCIO<sup>2</sup>; GABRIELA DOS SANTOS BUCCINI<sup>3</sup>; MURIEL BAUERMANN GUBERT<sup>1</sup>; RAFAEL PEREZ-ESCAMILLA<sup>3</sup>.  
1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. INSTITUTO DE SAÚDE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 3. YALE SCHOOL OF PUBLIC HEALTH, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O desenvolvimento na primeira infância associa-se com o rendimento escolar, com a renda na idade adulta e com a transmissão intergeracional da pobreza (GRANTHAM-MCGREGOR et al., 2007). Portanto, o investimento no desenvolvimento infantil é um fator chave para atingir os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (LU et al., 2016). A insegurança alimentar pode influenciar negativamente o desenvolvimento na primeira infância, e fatores maternos, como a saúde mental, podem modificar esta associação (PÉREZ-ESCAMILLA e VIANNA, 2012). Entretanto, há uma lacuna de estudos no Brasil que avaliam estes aspectos. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre a insegurança alimentar e o desenvolvimento na primeira infância, e se a depressão e a ansiedade materna modificam esta associação. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo transversal com 474 pares de mães e crianças de 6 a 12 meses em vinte Unidades Básicas de Saúde do Distrito Federal. As mães responderam questionário online que avaliou o desenvolvimento na primeira infância (Primeira Infância para Adultos Saudáveis - PIPAS), insegurança alimentar e nutricional (Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA) depressão materna (Inventário de Depressão Beck-II) e ansiedade-traço materna (Inventário de Ansiedade Traço-Estado). Foi realizado teste de qui-quadrado de Pearson e análises de regressão logística. Todas as mulheres concordaram em participar do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (67069417.0.0000.0030) e pelo Comitê de Ética da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde (pelo número 67069417.0.3001.5553). **RESULTADOS** As crianças que viviam em domicílios com insegurança alimentar moderada ou grave tiveram 2,52 vezes (IC 95% 1,13-5,65) mais chances de apresentar atrasos no desenvolvimento em comparação com crianças em domicílios

em segurança alimentar. A depressão e a ansiedade materna modificaram a força da associação entre insegurança alimentar e o desenvolvimento na primeira infância. Entre as crianças com mães deprimidas, as que viviam em domicílios com insegurança alimentar leve (aOR 3,33, IC95% 1,17-9,46) e moderada ou grave (aOR 10,13, IC 95% 2,18-47,10) apresentaram maior chance de terem atrasos no desenvolvimento, em comparação com crianças em domicílios em segurança alimentar. Entre as crianças com mães ansiosas e deprimidas, essas associações foram ainda mais fortes para insegurança alimentar leve (aOR 4,69, IC95% 1,41-15,59) e moderada ou grave (AOR 16,07, IC 95% 2,70-95,66). **CONCLUSÃO** A insegurança alimentar é um fator de risco independente para atrasos no desenvolvimento na primeira infância e essa associação é modificada pela saúde mental materna. Sugere-se que estudos futuros avaliem o impacto de intervenções com foco na saúde mental materna e na insegurança alimentar para a prevenção de atrasos no desenvolvimento na primeira infância.

Palavras-chave: insegurança alimentar; desenvolvimento na primeira infância; saúde mental materna;

## **INFLUÊNCIA DA PREOCUPAÇÃO COM A SAÚDE ASSOCIADAS AOS GASTOS COM ALIMENTOS MARCADORES DE ALIMENTAÇÃO NÃO SAUDÁVEL**

GLAUCIA BARRIZZELLI MURINO<sup>1</sup>; DENISE CAVALLINI CYRILLO<sup>2</sup>; NARCISIO RIOS OLIVEIRA<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL;
2. FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A preocupação com o consumo alimentar das populações só tem aumentado nos últimos anos, em decorrência do aumento das taxas de obesidade, diabetes e outras doenças crônicas não transmissíveis. Além da persistente taxa de deficiência de micronutrientes, tais problemas de saúde pública global estão intimamente relacionados a fatores modificáveis, dentre os quais, o estabelecimento de uma dieta saudável e o controle do peso. A literatura apresenta como um marcador de dieta não saudável o alto consumo de carnes e embutidos, considerando-os, portanto, como um fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho consiste na investigação da influência da preocupação com a saúde e de variáveis socioeconômicas e demográficas sobre os gastos com carnes e carnes processadas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de análise transversal que utiliza dados secundários da Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009, pesquisa realizada a fim de traçar um perfil das condições de vida da população brasileira a partir da análise dos orçamentos domésticos, promovida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Foi utilizado o modelo Tobit de regressão múltipla censurada para investigação dos fatores associados aos gastos com carnes e carnes processadas, considerando as variáveis gastos com tabaco e com saúde como proxies para a preocupação com a saúde. **RESULTADOS** Neste estudo encontrou-se associação entre os gastos com carnes e carnes processadas e os gastos com tabaco, sugerindo que a falta de preocupação com a saúde tem influência nos gastos com alimentos

marcadores de dieta não saudável, como as carnes e carnes processadas. No que tange à influência da preocupação com a saúde, observou-se uma relação inversa, significativa no nível de 1%, ou seja, quanto mais a família realiza gastos preventivos, a probabilidade de gastar com carnes e carnes processadas se reduz em 0,6 pontos percentuais. Entre as famílias que gastam com esse item, um aumento de 1% nos gastos preventivos, diminui 0,04% o gasto com carnes e carnes processadas, dessa forma, pode-se afirmar baseado nesses achados de que a maior preocupação com a saúde, associa-se a menor gasto com carnes e carnes processadas, o que reforça a importância do consumo moderado desse grupo de alimentos, conforme recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira. Variáveis sócio econômicas e demográficas (renda, sexo, raça, idade e escolaridade) também apresentaram influência estatisticamente significativa, neste estudo. **CONCLUSÃO** Com base nos indicadores construídos para refletir a preocupação com a saúde, verificou-se uma associação negativa entre preocupação com a saúde e gastos com alimentos marcadores de alimentação não saudável.

Palavras-chave: Alimentação; Comportamento Alimentar; Consumo Alimentar; Cuidados com a Saúde; Dieta

## **ACOMPANHAMENTO DAS CONDICIONALIDADES DE SAÚDE DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM CRIANÇAS E GESTANTES NO ESTADO DO PARÁ- VIGÊNCIA 2018**

DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA<sup>1</sup>; SABRINA PINTO PENANTE<sup>2</sup>; DARLENE ROBERTA RAMOS DA SILVA<sup>1</sup>; ELOIZA DE SENA ALMEIDA<sup>2</sup>; GEISSE MARA ALMEIDA DA COSTA<sup>2</sup>.

1. SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, - BRASIL; 2. FACULDADE MAURICIO DE NASSAU, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Bolsa Família é um programa de transferência direta de renda, direcionado às famílias em situação de pobreza e de extrema pobreza em todo o País, cuja finalidade é garantir a essas famílias o direito à alimentação e o acesso a educação e a saúde. Para o recebimento do benefício existem algumas condicionalidades nas áreas da assistência social, da educação e da saúde. Nesta última, os responsáveis devem levar as crianças menores de 7 anos para tomar as vacinas recomendadas pelas equipes de saúde e para pesar, medir e fazer o acompanhamento do crescimento e do desenvolvimento, a cada seis meses conforme calendário de acompanhamento e as gestantes devem fazer o pré-natal, indo às consultas na Unidade de Saúde para o devido registro dos dados. Os compromissos assumidos com o Programa Bolsa Família são de suma importância, incluindo essas famílias aos serviços oferecidos na rede básica de saúde, pois as famílias que os descumprirem podem sofrer efeitos gradativos, que vão desde a advertência, bloqueio, suspensão até o cancelamento do benefício. **OBJETIVO** Caracterizar o cumprimento das condicionalidades de saúde do Programa Bolsa Família em crianças e gestantes no Estado do Pará durante a vigência de 2018. **METODOLOGIA** Estudo transversal e descritivo. A amostra foi composta por crianças e gestantes

beneficiárias do Programa Bolsa Família, acompanhadas no Estado do Pará no período de agosto a dezembro de 2018. A coleta de dados foi realizada a partir do levantamento de registros do acompanhamento das condicionalidades do Programa Bolsa Família no Estado do Pará. As variáveis estudadas foram: fase da vida, acompanhamento de saúde, atualização do calendário vacinal e realização de avaliação nutricional. Os dados foram tabulados no programa Microsoft 2010 e analisados no BioEstat 5.0. RESULTADOS Foram registrados 1.796.505 indivíduos para acompanhamento no Estado, dos quais 1.213.998 realizaram acompanhamento da saúde. No que se refere ao acompanhamento infantil, constatou-se que 318.905 crianças (57,50%) realizaram acompanhamento da saúde, das quais 99,60% estavam com o calendário vacinal em dia e 97,82% realizaram avaliação nutricional. Em relação ao acompanhamento de saúde das gestantes, constatou-se que das 33.852 gestantes, 99,80% realizaram o pré-natal de forma adequada e que 93,32% realizaram avaliação nutricional. CONCLUSÃO Constatou-se que a maioria das crianças e gestantes cumpriram as condicionalidades de saúde estabelecidas pelo Programa Bolsa Família, o que demonstra um maior cuidado dos beneficiários em relação a saúde, no cumprimento das condicionalidades do Programa.

Palavras-chave: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; PEDIATRIA; NUTRIÇÃO PRÉ NATAL; SAÚDE PÚBLICA;

### **ACOMPANHAMENTO DAS CONDICIONALIDADES DE SAÚDE DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM BENEFICIÁRIOS INDÍGENAS DO ESTADO DO PARÁ - VIGÊNCIA 2018**

DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA<sup>1</sup>; PRISCILA DE MATOS PINHO<sup>2</sup>; CARINA DE JESUS CUNHA SOANE<sup>2</sup>; WALKIRIA DE MORAES SILVA<sup>1</sup>; ELOIZA DE SENA ALMEIDA<sup>2</sup>; SABRINA PINTO PENANTE<sup>2</sup>.

1. SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, - BRASIL; 2. FACULDADE MAURICIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas integra a Política Nacional de Saúde, compatibilizando as determinações das Leis Orgânicas da Saúde com as da Constituição Federal, que reconhecem aos povos indígenas suas especificidades étnicas e culturais e seus direitos territoriais. Dentre as diretrizes que asseguram os direitos e cidadania a essa população se encontra a possibilidade de acesso aos programas governamentais, tais como o Programa Bolsa Família que é destinado às famílias em situação de vulnerabilidade financeira, que conta com verba do Governo Federal. Os membros da família cadastrados devem seguir as regras de condicionalidades, como: assiduidade escolar, acompanhamento com a equipe de saúde e assistente social, contribuindo então para a inclusão social e melhora da qualidade de vida desses indivíduos. Na área de saúde os responsáveis devem levar as crianças menores de 7 anos para tomar as vacinas recomendadas pelas equipes de saúde e para pesar, medir e fazer o acompanhamento do crescimento e do desenvolvimento, a cada 6 meses conforme calendário de acompanhamento. As gestantes devem

fazer o pré-natal e ir às consultas na Unidade de Saúde. Em casos de descumprimento dessas condicionalidades a família pode receber advertências ou até mesmo o cancelamento do benefício. OBJETIVO Caracterizar o cumprimento das condicionalidades de saúde do Programa Bolsa Família em beneficiários indígenas do Estado do Pará vigência de 2018 METODOLOGIA Estudo transversal e descritivo. A amostra foi composta por indígenas beneficiários do Programa Bolsa Família, acompanhados no Estado do Pará no período de agosto a dezembro de 2018. A coleta de dados foi realizada a partir do levantamento de registros do acompanhamento das condicionalidades de saúde do Programa Bolsa família no Estado do Pará. As variáveis estudadas foram: fase da vida, acompanhamento de saúde, atualização do calendário vacinal e realização de avaliação nutricional. Os dados foram tabulados no programa Microsoft 2010 e analisados no BioEstat 5.0. RESULTADOS Foram registrados 8.239 indígenas para acompanhamento da saúde no Estado, os quais representam 69,19% do total de beneficiários indígenas a serem acompanhados. No que se refere ao acompanhamento infantil, constatou-se que 60,90% das crianças indígenas realizaram acompanhamento da saúde, das quais 99,96% estavam com o calendário vacinal em dia e 98,51% realizaram avaliação nutricional. Em relação ao acompanhamento de saúde das gestantes indígenas localizadas, constatou-se que 100% realizaram o pré-natal de forma adequada e que 95,61% realizaram avaliação nutricional. CONCLUSÃO Constatou-se que a maioria das crianças e gestantes cumpriram as condicionalidades de saúde estabelecidas pelo Programa Bolsa Família, o que demonstra que apesar de todas as dificuldades, há avanços no acesso aos serviços de saúde e na garantia da cidadania dos povos tradicionais indígenas.

Palavras-chave: Pediatria; Povos Indígenas; Nutrição Pré Natal; Sistema Único de Saúde; Saúde Pública;

## **OCORRÊNCIA DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EM CAMPO GRANDE, MS**

ROSEMARLY FERNANDES MENDES CANDIL; KARLA DE TOLEDO CANDIDO MULLER; BARBARA CORTEZ GUIMARAES; KARINA CAVALCANTE SILVA.  
UNIVERSIDADE CATOLICA DOM BOSCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças transmitidas por alimentos atingem milhões de pessoas em todo o mundo anualmente e tem sido foco de discussões nos últimos anos, devido à preocupação mundial com estratégias que permitam seu controle e, conseqüentemente, garantam a colocação de produtos seguros no mercado consumidor. No Brasil existem muitos casos de contaminação alimentar onde a prevalência é de alimentos proteicos e os sintomas gerais são náuseas, vômitos, diarreia e febre. Vários são os fatores que contribuem para o surgimento ou aumento da patogenicidade de várias doenças, entre os quais se destacam: o crescente aumento da população, a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos, o processo de urbanização desordenado e a necessidade de produção de alimentos em grande escala industrial. Aliado a todos esses fatores, contribui ainda o deficiente controle dos órgãos públicos e privados, no tocante à qualidade dos alimentos disponíveis

para consumo às populações. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho foi identificar a incidência de surtos de doenças transmitidas por alimentos no município de Campo Grande, MS, no período entre 2015 a 2017 com base nos dados da Secretaria Municipal de Saúde Pública de Campo Grande.MS. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal, retrospectivo com abordagem quantitativa, os dados foram obtidos através das Fichas de Notificação Compulsória e as variáveis coletadas foram: número de notificações, agentes etiológicos, período de notificação e alimentos envolvidos **RESULTADOS** Notou-se que a quantidade de casos em Campo Grande de 2016 e 2017 foi de 601 e 773, respectivamente. Nessas ocorrências, em 2016 apenas 54% foram coletados e 72,12% investigados, em 2017 apenas 39% foram coletados e 61,84% investigados. Não foi possível obter a quantidade de surtos do ano de 2015, devido à inconstância dos dados. É importante salientar que muitos casos não são notificados pelo fato dos sintomas serem facilmente tratados. Notou-se que muitos surtos ocorreram em comércio, porém em função da escassez de dados, não foi possível identificar os sintomas e microorganismos específicos responsáveis pelas doenças. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o papel de controle sanitário e políticas públicas realizados pela Secretaria de Vigilância Sanitária são de suma importância na prevenção de doenças transmitidas por alimentos, entretanto deve-se sensibilizar o corpo médico da rede municipal para que registrem de maneira incisiva os dados para que com eles as autoridades o municipais tenham clareza da realidade para a eficiência das medidas a serem tomadas.

Palavras-chave: alimentos; contaminação; diagnóstico;

**PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO E DA ALIMENTAÇÃO  
COMPLEMENTAR ADEQUADA E SAUDÁVEL - A EXPERIÊNCIA DOS PROJETOS  
"CRESCER E FERRO-NUTRI".**

ANDRESSA AZEVEDO JACINTO; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; JOELMA XIMENES PRADO TEIXEIRA NASCIMENTO; HELMA JANE FERREIRA VELOSO; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aleitamento materno exclusivo representa a melhor estratégia de alimentação da criança até o sexto mês de vida. Posteriormente, deve-se introduzir a alimentação complementar. Estudos nacionais evidenciam crianças consumindo precocemente alimentos não saudáveis e com repercussões negativas na saúde, ainda na infância. Para evitar agravos à saúde e contribuir com a prática da alimentação adequada e saudável em crianças é essencial qualificar os profissionais de saúde e orientar a comunidade. **OBJETIVO** Avaliar a implementação dos Projetos de Extensão CreSCER e FerroNUTRI dirigidos aos profissionais de saúde, gestantes, nutrizes e responsáveis por crianças menores de dois anos, nas Unidades Básicas de Saúde de São Luís (MA), de 2014 a 2019. **METODOLOGIA** Estudo transversal que avaliou a implementação dos Projetos de Extensão CreSCER e FerroNUTRI, dirigidos aos profissionais de saúde e às gestantes, nutrizes, mães e responsáveis por crianças menores de dois anos de idade. Abordou-se as temáticas Aleitamento

Materno e Alimentação Complementar Saudável, em 12 Unidades Básicas de Saúde de São Luís (MA), de 2014 a 2019. As ações foram avaliadas pelos seguintes instrumentos: Formulário Perfil da Unidade Básica de Saúde para identificar sua capacidade e funcionalidade; Ficha de Frequência para registro da participação do público; Ficha de Avaliação para averiguar a percepção do público alvo quanto a carga horária das atividades, conteúdo abordado, metodologia adotada, infraestrutura do local, materiais e equipamentos utilizados, possibilidade de multiplicação dos conhecimentos adquiridos, dentre outros aspectos; e os relatórios semestrais elaborados pelos alunos. Os projetos originaram a pesquisa "Avaliação nutricional de crianças menores de dois anos de idade e fatores associados ao desmame precoce" que foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão, sob parecer consubstanciado nº1.284.451/2015. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Ocorreram 21 capacitações para 335 agentes comunitários de saúde, técnicos de enfermagem, enfermeiros, médicos, nutricionistas e outros trabalhadores das unidades de saúde. Implementou-se 17 rodas de conversa e palestras para 173 gestantes, nutrizes, mães e responsáveis por crianças menores de dois anos de idade, nas unidades de saúde e espaços comunitários. Atingiu-se 139,5% da meta pré-definida para participação dos profissionais de saúde e 96,1% da estabelecida para participação da comunidade. A percepção do público alvo acerca da implementação dos projetos apontou como aspectos positivos: aprendizado, elucidação de dúvidas, conteúdo e linguagem acessíveis; e possibilidade de multiplicar as informações recebidas. Dentre os aspectos desfavoráveis, identificou-se: local inadequado e falta de interesse da comunidade. Os alunos relataram como mais relevantes, a troca de experiências com o público e a ampliação dos conhecimentos sobre as temáticas abordadas. **CONCLUSÃO** Os projetos de extensão constituíram-se ferramentas de apoio às políticas públicas vigentes acerca de amamentação e alimentação complementar e atingiram maior parte das metas previstas. O público alvo relatou empoderamento para aplicar os conhecimentos adquiridos. Houve repercussão positiva na formação acadêmica dos alunos, pela ampliação do conhecimento, da experiência e da produção científica.

Palavras-chave: Leite humano; Nutrição da criança; Política nutricional;

## **GLICEMIA, INSULINA E PERFIL LIPÍDICO EM INDIVÍDUOS COM SÍNDROME DE DOWN, EM SÃO LUÍS (MA)**

MAYRON BRENNO SILVA CAMPOS; TAYNARA FIGUEIREDO COSTA; TATIANA SILVA DOS SANTOS; MONIQUE MARIA MELO MOUCHREK; BRUNO BRAGA BENATTI; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Síndrome de Down é uma cromossomopatia caracterizada pelo excesso de material genético. Indivíduos com Síndrome de Down tendem ao excesso de peso, alterações do perfil lipídico, baixa estatura e risco de doenças cardiovasculares e metabólicas, sendo fundamental monitorar o seu estado nutricional e diagnosticar alterações metabólicas precocemente. **OBJETIVO**

Avaliar a associação das medidas antropométricas com glicemia, insulina e perfil lipídico de indivíduos com Síndrome de Down, atendidos em serviços públicos de saúde odontológica, em São Luís (MA). METODOLOGIA Estudo transversal, aninhado ao caso-controle "Níveis Salivares de citocinas inflamatórias e sua associação com a Doença Periodontal em pacientes com Síndrome de Down", desenvolvido em São Luís (MA), pela Universidade Federal do Maranhão, de junho de 2018 a março de 2019. A amostra constituiu-se por 50 indivíduos com Síndrome de Down, com 11 a 50 anos de idade, atendidos em três serviços públicos de saúde odontológica, em São Luís (MA). Coletou-se dados sociodemográficos, aferiu-se medidas antropométricas, níveis séricos de glicose, insulina, colesterol total (CT), triglicerídeos (TG), high density lipoproteins (HDL-c) e low density lipoprotein (LDL-c). Utilizou-se os indicadores: Índice de Massa Corporal para a Idade (IMC/I), Estatura para a Idade (E/I), Peso para a Idade (P/I), Circunferência do Braço (CB), Prega Cutânea Tricipital (PCT) e Circunferência da Cintura (CC). O Teste Exato de Fisher avaliou a associação entre as variáveis (p-valor).

**RESULTADOS** Dentre os indivíduos com Síndrome de Down predominou o sexo feminino (54,0%), com 20 a 34 anos de idade (58,0%). Observou-se pré-diabetes (5,9%) e hiperinsulinemia nos adolescentes (5,9%); e pré-diabetes (9,1%), diabetes (3,0%) e hiperinsulinemia (15,2%) nos adultos. Maior frequência dos adolescentes tinha CT (41,1%) e TG (58,8%) elevados; e HDL-c baixo (30,3%). Dentre os adultos, 30,3% apresentaram HDL baixo, 15,0% LDL e 33,3% TG elevados. Pela E/I 14,3% dos adolescentes tinham desnutrição pregressa e conforme P/I 28,6% apresentaram baixo peso e 14,3% sobrepeso. Pelo IMC, as prevalências de sobrepeso (22,9%) e de obesidade (37,1%) estavam elevadas nos adultos. A CB mostrou 40,0% dos adolescentes sobrepesados e 26,7% desnutridos; e 24,7% de adultos sobrepesados e 24,7% desnutridos. A PCT ratificou prevalências elevadas de obesidade entre adolescentes (66,7%) e adultos (87,5%). Pela CC, 66,3% dos adolescentes tinham risco de doenças cardiovasculares. Dentre os adultos, 25,0% apresentaram risco elevado e em 28,1% houve risco muito elevado para desenvolver tais doenças. Não houve significância estatística entre medidas antropométricas e exames bioquímicos.

**CONCLUSÃO** As alterações metabólicas e antropométricas apontam a necessidade de intervenção nos indivíduos com Síndrome de Down. A implementação de ações que colaboram com a mudança do estilo de vida; por meio da promoção da alimentação saudável, prática da atividade física, terapêutica medicamentosa, dentre outras, são essenciais. Logo, será possível contribuir para combater o baixo peso e enfrentar o sobrepeso, obesidade e suas comorbidades; e assim, melhorar a condição de saúde desses indivíduos.

Palavras-chave: Antropometria; Estado pré-diabético; Dislipidemias; Obesidade;

## **ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO BRASILEIRA NOS ANOS DE 2017 E 2018, SEGUNDO O VIGITEL.**

NEWTON OLIVEIRA SOARES<sup>1</sup>; DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA<sup>2</sup>; MARIA ALICE DA SILVA RABELO<sup>3</sup>; THAIS CRISTINA DA ROCHA OLIVEIRA<sup>3</sup>; THAYANA SCAFI ALVES DE SOUZA<sup>3</sup>; EMANOELLE BARBOSA DOS SANTOS<sup>3</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARÁ, - BRASIL; 3. FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente, estima-se em 700 milhões de pessoas obesas no mundo. Projeções realizadas para o ano de 2030 apontam para um cenário ainda mais alarmante, no qual número de obesos pode atingir 1.2 bilhões. As doenças crônicas não transmissíveis são um dos maiores problemas de saúde pública da atualidade e, no Brasil, foram responsáveis, em 2011, por 68,3% do total de mortes, com destaque para as doenças cardiovasculares (30,4%), as neoplasias (16,4%), as doenças respiratórias (6,0%) e o diabetes (5,3%). De acordo com a Organização Mundial de Saúde, um pequeno conjunto de fatores de risco responde pela grande maioria das mortes por doenças crônicas e por fração substancial da carga de doenças devida a essas enfermidades. Entre esses, destacam-se o tabagismo, o consumo alimentar inadequado, a inatividade física e o consumo excessivo de bebidas alcoólicas. **OBJETIVO** Analisar as características nutricionais da população brasileira nos anos de 2017 e 2018, segundo os dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico- VIGITEL. **METODOLOGIA** Consiste em um estudo epidemiológico, transversal, descritivo, retirado da pesquisa de comparação dos anos de 2017 e 2018 segundo os dados colhidos pelo VIGITEL. Para pesquisa foram utilizados os dados de percentual de adultos ( $\geq 18$  anos) com excesso de peso (índice de massa corporal  $\geq 25$  kg/m<sup>2</sup>), segundo sexo, idade e as capitais dos estados brasileiros e o Distrito Federal. Os dados foram tabulados no programa Microsoft 2010 e analisados no BioEstat 5.0. **RESULTADOS** Os dados da pesquisa Vigitel 2017 e 2018, entre as 27 capitais brasileiras apontam que houve um aumento significativo de indivíduos com 18 anos e mais de idade com excesso de peso (53,1% para 57,7%) e obesos (18% para 20,7%). Estratificando os resultados segundo relação peso e sexo, na cidade de Belém pode-se observar uma maior prevalência de sobrepeso entre os homens (56,4% para 62,8%) em relação às mulheres (50,2% para 53,4%) destacando um aumento de 4,6% no excesso de peso da população da capital paraense. Em relação a obesos, nos dois períodos analisados, evidencia-se que o índice de adultos obesos em 2017 foi de 18,9% não apresentando diferença significativa entre os sexos. Já em 2018 a frequência de adultos obesos foi de 19,8%, sendo maior entre as mulheres (20,7%) em comparação aos homens (18,7%). Ressaltando também em um aumento significativo de 2,7% de obesidade entre os habitantes da cidade de Belém. **CONCLUSÃO** A análise deste trabalho permite confirmar a situação gravíssima da população brasileira em relação ao rápido ganho de peso e o aumento na prevalência de obesidade. Sendo o VIGITEL, uma importante ferramenta para auxiliar no entendimento do estado nutricional e identificar possíveis relações entre variáveis socioeconômicas e obesidade para um melhor desenvolvimento de políticas públicas de combate a essa pandemia.

Palavras-chave: Doenças crônicas não transmissíveis; Estado nutricional; Obesidade; Sobrepeso;

### **AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ESCOLARES BENEFICIADOS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA VINCULADOS À COORDENAÇÃO REGIONAL DE ENSINO DO GUARÁ, BRASÍLIA, DF.**

ANNA BRYIGIDA NUNES ARAUJO<sup>1</sup>; MARIANA DELGADO DE OLIVAL<sup>1</sup>; ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA<sup>1</sup>; LIVIA BACHARINI LIMA<sup>1</sup>; VIVIAN SIQUEIRA

SANTOS GONÇALVES<sup>2</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial da Saúde (OMS) (2007) define adolescência o período dos 10 aos 19 anos, é fase de desenvolvimento não estabilizado e é a transição entre a infância e o início da vida adulta, marcada por diversas transformações físicas, emocionais e fisiológicas, causadas por conflitos de identidade pela sociedade (CALLIGARIS, 2000). O Programa Bolsa Família (Ministério da Justiça, 2004) propõe o enfrentamento da pobreza por meio da transferência de renda direta do Governo Federal para as famílias em vulnerabilidade, atrelada às fragilidades e desigualdades de acesso a bens e serviços públicos (CARMO; GUIZARDI, 2018). OBJETIVO Avaliar o estado nutricional dos adolescentes escolares da Coordenação Regional de Ensino do Guará-DF, com foco nos beneficiados pelo Programa Bolsa Família. METODOLOGIA A mostra foi de 269 alunos de escolas de Ensino Médio da Coordenação Regional de Ensino do Guará, Brasília DF, com idade de 15 à 19 anos de ambos os sexos. O instrumento de avaliação foi um questionário e posteriormente a coleta de dados antropométricos. A prevalência de beneficiários foi dada por planilha eletrônica, e as associações estatísticas entre os dois grupos foi feita com o método odds ratio, o qual apresentou intervalo de confiança (IC) de 95%. Os alunos assinaram um Termo de Consentimento de Livre Esclarecimento, como condição de participação na resposta ao questionário e no recolhimento dos dados antropométricos, e afirmam concordar com a avaliação e divulgação dos resultados da pesquisa no Centro Universitário Unieuro e eventual publicação, sem identificação de qualquer informação pessoal. A coleta de dados iniciou-se após aprovação do comitê de ética em pesquisa com seres humanos, com CAAE de número 13559219.9.0000.5056. RESULTADOS Apesar da amostra total de 269 adolescentes, três alunos atingiram idade máxima da amostra e dois não tinham a idade mínima para participar da pesquisa, outros três não preencheram a ficha corretamente o que inviabilizou a análise destes. Com as perdas citadas, a amostra utilizada foi de 261, que corresponde a 53,43% de meninas e 46,56% de meninos. Os adolescentes que recebem o benefício do PBF, representam 16,79%. A média de idade de toda a amostra foi de 16,47 anos, já a média do IMC foi de 21,87kg/m<sup>2</sup>. Analisando somente os beneficiários, a idade média foi de 16,22 anos e a média de IMC foi de 21,04kg/m<sup>2</sup>. Por meio do método odds ratio, percebe-se que existe uma associação de proteção entre os beneficiários e não beneficiários do PBF (IC95%), ou seja, fazer parte do programa aumenta a chances em 2,94 vezes do adolescente ser eutrófico. CONCLUSÃO Observou-se que o PBF cumpriu com o seu dever em promover um bom estado nutricional de seus beneficiários escolares de ensino médio das escolas pesquisadas pertencentes à Coordenação Regional de Ensino do Guará, principalmente quando comparados aos não beneficiários. Porém, foi observado que os beneficiários podem ser mais suscetíveis a consumir drogas lícitas, o que pode ser relacionado ao contexto de vulnerabilidade.

Palavras-chave: Vulnerabilidade social; Programa Bolsa Família; Avaliação nutricional; Adolescentes;

**RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PROJETO DE EXTENSÃO “OFICINA DA SAÚDE:  
AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS NA  
ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE”**

ALÉXIA MARIA SANTOS ARAUJO; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI;  
MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; BEATRIZ LOPES DE OLIVEIRA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo Sousa e colaboradores e Silva e colaboradores, atualmente, vem sido observado no Brasil, um período de transição epidemiológica caracterizada por um elevado percentual de doenças e agravos não transmissíveis, associadas à alimentação em todos os ciclos da vida. Neste contexto, é de suma importância que profissionais da saúde elaborem formas de oferecer a população, conhecimentos para adoção de novos hábitos alimentares, além de contribuir para o desenvolvimento da autonomia alimentar. Portanto, é necessário direcionar a atuação para ações de Educação Alimentar e Nutricional, que consiste em contribuir com a formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis. De acordo com Sparrenberger e colaboradores, entre as estratégias utilizadas com o público infantil, destacam-se as atividades lúdicas, pois ajudam amplamente para o processo de aprendizado. **OBJETIVO** Promover o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis em crianças, através de atividades lúdicas sobre alimentação e nutrição. **METODOLOGIA** O presente trabalho trata-se de um relato de experiência do projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na Atenção Primária à Saúde da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde, sob o parecer de número 3.380.831. De março a dezembro foram realizadas 27 ações de Educação Alimentar e Nutricional, com crianças de dois a sete anos de idade, de ambos os sexos, mediante a autorização de seus responsáveis com a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, que aguardavam ao atendimento na sala de espera da Unidade Municipal de Saúde do Guamá, em Belém, Pará. Com encontros periódicos as ações foram divididas em: levantamento bibliográfico a respeito do tema que foi escolhido, com temáticas voltadas a área da alimentação e nutrição. Em seguida, elaboração de tecnologias educativas e realização das dinâmicas. **RESULTADOS** Durante as atividades propostas, diversos temas foram abordados, no qual sempre refletiram a importância da alimentação saudável e sua relação com a saúde e bem-estar. Todas as tecnologias educativas foram elaboradas pela própria equipe do projeto, com materiais simples, de baixo custo e de fácil elaboração, e apresentaram boa aceitação com o público. Foi observado que as atividades realizadas foram concluídas com sucesso e alcançaram seus objetivos, uma vez que foi constatado grande interação entre as crianças e os discentes. **CONCLUSÃO** A realização desse projeto permitiu aplicação prática dos assuntos teóricos abordados em sala de aula, e a partir disso, contribuiu com o conhecimento da comunidade a respeito da alimentação e nutrição, uma vez que, as atividades de Educação Alimentar e Nutricional compõe apenas um pequeno início no aprendizado das crianças. Portanto, ações contínuas devem ser realizadas de forma permanente na Atenção Primária à Saúde, visando o estímulo a práticas alimentares saudáveis para uma melhor qualidade de vida da população.

Palavras-chave: Educação em saúde; Alimentação saudável; Tecnologias educativas;

## **O COMÉRCIO DE ALIMENTOS NAS ESTAÇÕES DE METRÔ DE SÃO PAULO E O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL DOS USUÁRIOS DESTE TRANSPORTE PÚBLICO**

JESSICA VAZ FRANCO<sup>1</sup>; MARIANA TARRICONE GARCIA<sup>2</sup>; CLAUDIA MARIA BOGUS<sup>1</sup>.  
1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE SAÚDE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Na cidade de São Paulo é crescente a presença do comércio de alimentos nos trajetos realizados rotineiramente, já que muitas vezes a locomoção entre a residência e o trabalho (ou as atividades fora do lar), realizada pelos moradores, geralmente é demorada. Assim, as estações do metrô são convenientes para o consumidor em relação ao tempo da metrópole: os alimentos estão disponíveis ali mesmo, não há a necessidade de sair para acessá-los e podem ser consumidos em trânsito. **OBJETIVO** Este estudo teve como objetivo caracterizar o surgimento do comércio de alimentos nas estações de metrô da cidade de São Paulo e o papel de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição neste processo. **METODOLOGIA** Durante o primeiro semestre de 2017 foi realizada uma busca de documentos da Companhia do Metropolitano de São Paulo, que foram submetidos a uma análise documental. Além disso, foi realizada uma entrevista individual semiestruturada com informante-chave do Departamento de Negócios da Companhia do Metropolitano de São Paulo, que contribuiu tanto para ilustrar/elucidar os textos provenientes dos documentos analisados, quanto para esclarecer as lacunas de interesse à pesquisa. O entrevistado forneceu o consentimento livre e esclarecido para sua participação. **RESULTADOS** Identificou-se que a única garantia de qualidade dos pontos comerciais de alimentos era atender aos critérios constantes no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde. O entrevistado completa: Independente de onde seja, se for quiosque em terminal ou lojas dentro das estações, todos têm que ter o cadastro [...] Quem não tiver a gente não permite que funcione (Informante-chave do Departamento de Negócios da Companhia). Os aspectos relacionados às Políticas de Alimentação e Nutrição, sobretudo, à Segurança Alimentar e Nutricional presentes nos documentos, dizem respeito apenas à conservação/preservação física dos alimentos para o consumo, ou seja, a garantia higiênico-sanitária. Não foi mencionada a preocupação quanto à qualidade nutricional dos alimentos comercializados ou ao tipo de ambiente ao qual os usuários devem ser expostos. Foi encontrado o registro de um programa de 1993 denominado Estação Economia, desenvolvido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo que tinha o intuito de criar um canal direto entre produtores e consumidores da metrópole. Segundo o entrevistado com o Programa [...] as pessoas vendiam hortifrutigranjeiros, vendia ovo assim... eram alguns espaços juntos às estações e as pessoas comercializavam isso. Depois foi derivando, até que passou a autorizar a comercialização de alimentos preparados dentro das estações. E isso já faz sete... oito anos... que já existe comércio de alimentos no Metrô (Informante-chave do Departamento de Negócios da Companhia). O Programa Estação Economia chegou a comercializar de dez a doze mil toneladas/ano de produtos alimentícios básicos e de época entre eles: frutas e hortaliças, frango, laticínios, ovos e mel diretamente dos produtores e sem uso de agrotóxicos. Atualmente, os pontos comerciais de alimentos nas estações oferecem, em sua maioria, alimentos ultraprocessados. **CONCLUSÃO** Esses dados apontam que no

passado houve políticas públicas que aumentaram o acesso a alimentos saudáveis pelos usuários do metrô de São Paulo. Mas, em dez anos da implantação do comércio de alimentos no interior das estações, não foram localizadas políticas públicas que garantissem o direito humano à alimentação adequada e saudável da população deste transporte público.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar; Abastecimento de Alimentos; Política Nutricional;

### **CORRELAÇÃO ENTRE VARIÁVEIS NUTRICIONAIS E CLÍNICAS DE RISCO CARDIOVASCULAR EM IDOSOS.**

CAROLINA CAMPOS DE CARVALHO; CELIA REGINA LIMA GOMES; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; JOELMA XIMENES PRADO TEIXEIRA NASCIMENTO; RAQUEL DA CONCEIÇÃO BALDEZ COSTA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O envelhecimento é um processo natural que ocorre ao longo da vida, e está associado a importantes mudanças na composição corporal, no metabolismo e condições funcionais, aumentando a predisposição ao desenvolvimento de diferentes patologias, especialmente, as doenças crônicas não comunicáveis, tais como as doenças cardiovasculares. **OBJETIVO** Verificar a correlação entre variáveis nutricionais e clínicas em um grupo de idosos. **METODOLOGIA** Estudo transversal oriundo do estudo Eficácia do Atendimento Ambulatorial Individualizado Versus Educação em Grupo na Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis e Redução do Risco Cardiovascular em Idosos, no qual a população foi composta por idosos, de ambos os sexos, com idade entre 60 e 81 anos, atendidos no Ambulatório de Cardiologia do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, entre março e julho de 2018. A amostra foi probabilística do tipo aleatória simples sem reposição. Os dados demográficos, socioeconômicos e comportamentais, foram registrados em formulário estruturado. Para a avaliação clínica foi utilizado dados bioquímicos e valores da pressão arterial e efetuou-se a aferição das variáveis nutricionais. Para a análise dos dados, utilizou-se o programa Stata® versão 14.0, tendo sido aplicado o teste t de Student e correlação linear de Pearson, adotando-se um nível de significância de 5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer Consubstanciado nº 2.491.946). **RESULTADOS** A amostra estudada foi composta por 47 idosos com média de idade de 65,5±4,9 anos, 87,3% dos participantes eram mulheres, 55,3% de cor parda, 31,9% casados/viúvos, 68,1% provenientes do interior, 34,1% não alfabetizados e 46,8% recebiam de um a dois salários mínimos e 53,2% inseridos na classe C. Todos relataram não ser fumantes, porém, 19,2% relataram histórico de tabagismo, 93,6% negaram o consumo de bebidas alcoólicas e 59,6% eram sedentários. As médias das variáveis nutricionais encontradas foram significativamente superiores ao recomendado, exceto para a circunferência da cintura nos homens e a circunferência do pescoço em ambos os sexos. No que se refere às variáveis clínicas, as médias encontradas não são significativamente superiores ao recomendado, com exceção da pressão arterial sistólica. A análise da correlação entre as variáveis nutricionais e clínicas considerados marcadores

de risco cardiovascular mostraram que a circunferência da cintura (pCONCLUSÃO Os resultados ratificaram que os indicadores antropométricos, são importantes parâmetros de avaliação para o risco cardiovascular nesses pacientes, além de ser prático, acessível e de baixo custo.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Doenças Cardiovasculares; Idoso;

## **RISCO CARDIOVASCULAR EM IDOSAS: PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E RAZÃO TRIGLICERÍDEO/LIPOPROTEÍNA DE ALTA DENSIDADE (TG/HDL-C)**

CAROLINA CAMPOS DE CARVALHO; KAIO FABIO SOARES OLIVEIRA; HELMA JANE FERREIRA VELOSO; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; JOELMA XIMENES PRADO TEIXEIRA NASCIMENTO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os parâmetros antropométricos, assim como a razão entre triglicerídeos e lipoproteína de alta densidade (TG/HDL-c), estão sendo utilizados como importantes ferramentas epidemiológicas devido à sua relação com o incremento do risco cardiovascular, além de serem considerados indicadores de fácil obtenção e interpretação, especialmente quando considerados no contexto da atenção básica em saúde. **OBJETIVO** Avaliar o risco cardiovascular através de parâmetros antropométricos e da razão triglicerídeo/lipoproteína de alta densidade (TG/HDL-c) em idosas. **METODOLOGIA** Estudo de corte transversal desenvolvido no Ambulatório de Atenção Integral à Saúde de uma universidade particular de São Luís Maranhão, no período de fevereiro a maio de 2015, com uma amostra de 31 idosas. A variável dependente foi a razão entre o triglicerídeo e a lipoproteína de alta densidade, sendo considerado risco cardiovascular valores maiores que 3,8. As variáveis independentes foram: idade, ocupação, etilismo, tabagismo, nível de atividade física, índice de massa corporal, circunferência da cintura, razão cintura-quadril, razão cintura-estatura, glicemia em jejum, colesterol total, lipoproteína de baixa densidade do colesterol, lipoproteína de alta densidade do colesterol e triglicerídeos. Foi testada a normalidade das variáveis pelo teste Shapiro-Wilk. Para associação entre as variáveis foi realizado o teste Exato de Fischer ou teste Mann Whitney, seu correspondente não-paramétrico utilizando software Stata® versão 14.0. O nível de significância adotado foi de 5%. O. Este estudo faz parte da pesquisa Avaliação do risco nutricional de idosos atendidos em um ambulatório de atenção integral à saúde e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade CEUMA sob o protocolo nº 00500/11. **RESULTADOS** A amostra estudada foi composta por 31 idosas com média de idade de 72,7±8,47 anos, com variação de 60 a 98 anos. Quase a metade das idosas investigadas eram aposentadas ou pensionistas (45,2%), negaram o consumo de bebidas alcoólicas (90,3%) e eram não tabagistas (83,9%). Destaca-se, ainda, o predomínio do sedentarismo (64,5%), considerando o nível de atividade física realizado com menos de 150 minutos por semana. Após a avaliação dos dados antropométricos, pôde-se avaliar que mais da metade das idosas eram obesas, segundo o índice de massa corporal (54,9%) e apresentavam valores elevados da circunferência da cintura (80,6%). Fato semelhante também foi observado ao analisarmos a razão cintura-quadril e a razão cintura-estatura, onde 67,7% e 80,6% das idosas

apresentaram valores acima do desejável, respectivamente. Observou-se elevados valores de triglicerídeos (32,3%) e valores diminuídos da lipoproteína de alta densidade (51,6%). Como consequência desse perfil, observou-se uma prevalência de razão triglicerídeos/lipoproteína de alta densidade (19,4%) acima do preconizado, para a classificação de risco cardiovascular. Os maiores valores da razão triglicerídeos/lipoproteína de alta densidade associaram-se significativamente com os maiores valores do índice de massa corporal (pCONCLUSÃO Os resultados encontrados apontam para a importância de estudos envolvendo parâmetros de risco cardiovascular em idosos, considerando que os profissionais da atenção básica precisam ter à disposição parâmetros que sejam de fácil interpretação e rápido de serem obtidos.

Palavras-chave: Doenças Cardiovasculares; HDL-Colesterol; Idoso; Triglicerídeos;

## **OBESIDADE: MUITO ALÉM DA COMIDA**

BRIGITTE VERONIQUE MARIE Olichon Gonçalves; Bárbara de Souza  
Piulats; Ana Paula Rispoli.  
FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade apresenta-se hoje como uma epidemia global que envolve, além do excesso de peso corpóreo, a associação a outras doenças. Quando em populações menos favorecidas socialmente, os fatores incluem principalmente a falta de orientação alimentar. A busca por grupos de reeducação alimentar pode ser uma alternativa, porém mais da metade não adere à mesma ao longo do tratamento. Assim, é preciso considerar outros fatores emocionais que desencadeiam o aumento na ingestão alimentar, a fim de que a estratégia educativa utilizada tenha sucesso. **OBJETIVO** Compreender as motivações iniciais intrínsecas de participantes de um grupo de reeducação alimentar. **METODOLOGIA** Pesquisa qualitativa de análise documental, obtida de documentos preenchidos por 15 participantes adultos obesos de um grupo de reeducação alimentar, no momento de sua inserção, no ano de 2019, após apresentação do TCLE. A Roda da Vida é uma técnica de coaching que utiliza um círculo em forma de gráfico de pizza, em que se deve avaliar, numa escala de 1 a 10, aspectos da vida. Não existem pontos de cortes e as medidas são interpretadas de forma qualitativa. A análise foi temática, através da frequência das notas dadas pelos participantes em cada aspecto da vida, assim como a média de cada área da Roda. Também foram classificadas as notas como bom quando entre 10 e 7, regular entre 6 e 4, e ruim entre 3 e 0. **RESULTADOS** Observou-se que os aspectos família e espiritualidade foram os mais pontuados positivamente, seguidos por desenvolvimento intelectual. Esses aspectos devem ser valorizados no trabalho de reeducação alimentar. Os menos pontuados, em média, foram saúde e equilíbrio emocional, relacionamento amoroso e finanças, sendo que equilíbrio emocional e saúde alcançaram 40% das classificações de notas, sendo então considerados os aspectos mais problemáticos desta população. Saúde comprometida pode ser o gatilho para a busca de mudanças alimentares. Assim, muitos indivíduos obesos procuram grupos de reeducação alimentar por encaminhamento de outros profissionais de saúde. A estigmatização da obesidade pode gerar prejuízos ao bem-estar social e psicológico desses

indivíduos, restringindo algumas atividades sociais, levando ao isolamento social e criando barreiras na regulação da emoção, o que conduziria, num processo vicioso, ao aumento na ingestão de alimentos e cronificação da doença. As emoções afetam o comportamento alimentar, sendo a ansiedade a que mais estimula o consumo, principalmente de alimentos doces, que promovem a produção e a liberação de neurotransmissores responsáveis pelas sensações de bem-estar e prazer. Assim, muitas vezes o indivíduo procura preencher vazios existenciais e psicológicos, consumindo determinados alimentos ou uma grande quantidade deles. Em relação a finanças, observa-se que indivíduos com baixa renda, mesmo tendo acesso ao alimento, tendem a economizar, reduzindo a qualidade e a variedade dos alimentos. **CONCLUSÃO** Não podemos esquecer, na abordagem ao obeso, que a fisiopatologia da doença não é suficiente para a compreensão e adesão do indivíduo ao tratamento. Faz-se necessário observar os aspectos positivos dos vínculos afetivos, incluindo familiares e amigos, e perceber as angústias intrínsecas, como equilíbrio emocional e recursos financeiros, nos programas de assistência e acompanhamento, que devem ser, portanto, multidisciplinares e ajustados à sua realidade.

Palavras-chave: obesidade; comportamento alimentar; vigilância nutricional;

## **ANÁLISE DO GRAU DE PROCESSAMENTO DOS INGREDIENTES DE RECEITAS COMPARTILHADAS NO YOUTUBE®**

ANICE MILBRATZ DE CAMARGO<sup>1</sup>; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO<sup>1</sup>; MOIRA DEAN<sup>2</sup>;  
GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES<sup>1</sup>; AMANDA BAGOLIN DO  
NASCIMENTO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. QUEEN'S  
UNIVERSITY BELFAST, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O consumo de alimentos in natura, minimamente processados e preparações culinárias tem sido incentivado no Brasil e em outros países visando promoção de saúde. Uma das barreiras para essa prática é a falta de habilidades culinárias. Assim, a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira estimula os indivíduos a resgatar, desenvolver e compartilhar tais habilidades, incluindo por meio da internet. O acesso a redes sociais como o YouTube® é um dos principais usos da internet no Brasil e estas têm servido de fonte de aprendizado sobre culinária. Não se sabe, porém, se as receitas compartilhadas neste meio atendem às recomendações nacionais para alimentação adequada e saudável. **OBJETIVO** Caracterizar receitas compartilhadas publicamente em rede social na forma de vídeo conforme o grau de processamento de seus ingredientes. **METODOLOGIA** Este estudo descritivo e observacional do tipo piloto analisou receitas compartilhadas na forma de vídeo pelos dez canais de culinária (brasileiros, em português) com maior número de seguidores na rede social YouTube durante um período de 14 dias (outubro de 2019). Foram excluídos canais publicitários e aqueles que não postassem conteúdo culinário com periodicidade mínima semanal. Foram coletados dados de caracterização da postagem e os ingredientes utilizados nas receitas. Cada ingrediente foi categorizado independentemente por duas

pesquisadoras conforme o grau de processamento proposto pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Estatística descritiva foi empregada na apresentação dos resultados e o coeficiente de concordância Kappa inter avaliador foi calculado. **RESULTADOS** Foram analisadas 74 receitas compartilhadas em 68 vídeos com tempo médio de duração de 0830 e uma média 7.909 acessos/dia. Do total de 713 ingredientes, 54% (n=386) eram in natura ou minimamente processados, 24% (n=173) eram óleos, gorduras, sal e açúcar; 8% (n=59) eram processados, e 14% (n=95) ultraprocessados (coeficiente de Kappa = 0,90; quase perfeito). Pelo menos 69% (n=51) das receitas continham algum ingrediente ultraprocessado. Os ingredientes mais frequentes nas receitas foram sal (n=41), água (n=28), cebola (n=27), óleo vegetal (n=25), pimenta-do-reino (n=24), ovo, leite e alho (n=21). **CONCLUSÃO** As receitas analisadas atendem às recomendações nacionais para alimentação adequada e saudável propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, uma vez que são preparações culinárias compostas, em sua maioria, de alimentos recomendados como base da alimentação (in natura e minimamente processados) e ingredientes como óleos, gorduras, sal e açúcar. No entanto, a maior parte das receitas continha ao menos um ingrediente ultraprocessado, os quais devem ser evitados na alimentação da população.

Palavras-chave: socialização culinária; redes sociais; habilidades culinárias; dados visuais;

## **PARA ALÉM DAS PRÁTICAS CULINÁRIAS: INFLUÊNCIA MATERNA EM ASPECTOS SUBJETIVOS RELACIONADOS AO ATO DE COZINHAR**

ANA CLÁUDIA MAZZONETTO<sup>1</sup>; MOIRA DEAN<sup>2</sup>; JOSE LUIS GUEDES DOS SANTOS<sup>1</sup>;  
GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES<sup>1</sup>; MICHELLE SPENCE<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. QUEEN'S  
UNIVERSITY BELFAST, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As mães são frequentemente consideradas responsáveis pela transmissão intergeracional de aspectos práticos relacionados ao ato de cozinhar, como as habilidades culinárias. No entanto, pouco se sabe sobre a influência materna em aspectos subjetivos tais como percepções, sentimentos e significados relacionados à culinária. **OBJETIVO** Compreender, entre mães e filhas, a transmissão intergeracional de aspectos subjetivos relacionados ao ato de cozinhar. **METODOLOGIA** Trata-se de um recorte de estudo intergeracional utilizando a vertente construtivista da Teoria Fundamentada nos Dados. Vinte e sete mulheres foram entrevistadas a fim de elaborar uma teoria substantiva. Todos os procedimentos básicos da Teoria Fundamentada nos Dados foram seguidos: coleta e análise concomitante de dados, análise comparativa constante, amostragem teórica, redação de memorandos, saturação teórica. **RESULTADOS** A teoria substantiva apresentada evidencia que, para além das práticas culinárias, as mães influenciam as filhas com relação às ideias sobre a responsabilidade pelo ato de cozinhar e aos sentimentos e atitudes a ele relacionados. A ideia de ser a responsável pelo preparo de refeições é transmitida de forma intencional e explícita ou indireta e implicitamente. Por outro lado, a filha pode aprender que não está sendo criada para cozinhar, tendo seus estudos e outras atividades priorizadas. As mães influenciam as filhas

dependendo da atitude com as quais as incluem (ou não) nessa atividade. Mães excessivamente exigente e críticas, ou aquelas que impeçam as filhas de participar podem reduzir o interesse por cozinhar. Ao contrário, um envolvimento paciente, inclusivo e que respeite os limites da criança, pode aproximá-la da cozinha. Ainda, a mãe influencia a filha por meio dos sentimentos expressos com relação ao ato de cozinhar por si só. Sentimentos negativos relacionados a desinteresse, esgotamento, insegurança, trauma e sacrifício podem ser percebidos e repetidos pelas filhas. Da mesma forma, a percepção dessa prática como algo prazeroso e um momento de relaxamento também pode ser transmitido. A noção de responsabilidade e obrigação pode ou não influenciar os sentimentos expressos pelas mães e as atitudes com que as filhas são (ou não) envolvidas com a culinária. **CONCLUSÃO** A influência materna sobre os significados atribuídos pela filha ao ato de cozinhar está relacionada às noções de responsabilidade por essa prática bem como aos sentimentos e atitudes a ela relacionados. Estratégias que busquem incentivar a culinária precisam desafiar a noção de culinária como uma responsabilidade feminina e comunicar a influência das mães sobre as atitudes e sentimentos das filhas. Estudos que investiguem a influência paterna e o envolvimento dos filhos podem enriquecer a discussão.

Palavras-chave: socialização culinária; intergeracionalidade; pesquisa qualitativa; teoria substantiva;

### **PROJETO "EXPERIMENTA! COMIDA, SAÚDE E CULTURA" À LUZ DO MARCO DE REFERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA POLÍTICAS PÚBLICAS.**

MARIANA BARBOSA MEIRELLES RUOCCO; BRUNA ZILLESBORG BORGES DOS SANTOS;  
ANA MARIA CERVATO MANCUSO.  
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em 2012, o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, lançou o Marco de Referência para Educação Alimentar e Nutricional voltado para as Políticas Públicas. A Educação Alimentar e Nutricional, de acordo com esse documento, demanda articulação e parceria com diferentes segmentos da sociedade, tais como instituições educacionais, organizações não governamentais, entidades filantrópicas e outras instâncias de participação e controle social, bem como da sociedade civil como um todo. O Serviço Social do Comércio (Sesc), desenvolve projetos culturais e educativos. Dentre os diferentes projetos realiza o projeto Experimenta! Comida, saúde e cultura com ações educativas com o objetivo de convidar os trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, as suas famílias, a comunidade e a população em geral, para vivenciar o universo da alimentação e suas conexões associadas à saúde e à cultura. **OBJETIVO** O presente estudo tem por objetivo analisar o projeto Experimenta! Comida, saúde e cultura, edição 2018, à luz do Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. **METODOLOGIA** Trata-se de pesquisa qualitativa por meio de pesquisa documental. O documento selecionado foi o guia impresso de programação. Realizou-se análise de conteúdo da sinopse e título das atividades. O guia reuniu o total das 330 ações programáticas, em todas as 39 unidades operacionais do Sesc. Foi criado

um processo de verificação da qualidade desta classificação com duas pesquisadoras na área. Os dados foram codificados e agregados em unidades de categorias definidas a partir dos princípios do Marco. RESULTADOS O documento referencial do projeto apresenta 5,15% de atividades categorizadas como princípio I do Marco de Referência, 17,27% como princípio II, 20,91% como princípio III, 39,7% como IV e 11,21% como V. Não foram observadas atividades relacionadas aos princípios VI, VII, VIII e IX. E, 5,76% das atividades não se enquadraram em nenhum dos nove princípios. Por regiões, verificou-se maior quantidade de atividades categorizadas como princípio IV e menor quantidade como V e por último do princípio I. O princípio III foi o segundo mais presente na Grande São Paulo, seguido do princípio II. No interior, o segundo princípio mais frequente foi o II seguido do III. No litoral os princípios II e III apresentaram-se em igual número. A média de atividades por unidade mostrou-se muito próxima, sendo 8,45% para a Grande São Paulo, 8,46% para o interior e 8,5% para o litoral CONCLUSÃO A análise do guia impresso permitiu identificar que o programa desenvolvido pelo Sesc tem atividades que se apoiam nos princípios da comida e o alimento como referências e a valorização da culinária enquanto prática emancipatória; da valorização da cultura alimentar local e o respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; da abordagem do sistema alimentar na sua integralidade, da promoção do autocuidado e da autonomia e da sustentabilidade social, ambiental e econômica. Entretanto, não foram explicitados a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; a diversidade nos cenários de prática assim como a intersetorialidade e o planejamento, avaliação e monitoramento das ações. A ausência de visibilidade destes princípios aponta para a necessidade de melhor compreendê-los e incorporá-los enquanto conteúdo das ações educativas propostas.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; análise documental; cultura;

## **ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS NA REGIÃO METROPOLITANA I, NO ESTADO DO PARÁ.**

NATHÁLIA CRISTINE DA SILVA TEIXEIRA; ALINE FERREIRA BARROS; VERENA MACHADO CEZIMBRA; ISADORA COSTA SAMPAIO PENNA; ILMA CAROLINE RAPOSO DA SILVA; BIATRIZ ARAUJO CARDOSO DIAS.  
FACULDADE INTEGRADA DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente é possível perceber em adultos diferentes perfis de estado nutricional, que podem estar relacionados a diversos fatores como emocionais, genéticos, fisiológicos, socioeconômicos, ambientais e com atividade física, sedentarismo entre outros, que irão resultar no aparecimento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), dentre as mesmas a Diabetes Mellitus, Doenças Cardiovasculares, Obesidade como alterações no estilo de vida (SOUZA, 2017). **OBJETIVO** Identificar o estado nutricional de adultos, na Região Metropolitana I no estado do Pará, analisando as variáveis de baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidades grau I, II e III. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo epidemiológico em bancos de dados secundários

coletados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), utilizando informações sobre o estado nutricional de adultos na faixa etária de 20 a 59 anos de ambos os gêneros da Região Metropolitana I, que compete os municípios de Belém, Ananindeua, Marituba, Benevides e Santa Bárbara, no ano de 2015. RESULTADOS A Região Metropolitana I é composta por 5 municípios conforme os resultados encontrados no banco de dados do SISVAN. Foi observado que o município que se encontra em maior número de Baixo Peso foi Santa Bárbara com 33,46% dos indivíduos. O município que se encontra em maior número de indivíduos eutróficos foi Marituba com (42,13%). Belém foi o município com maior número de indivíduos com Sobrepeso (35,96%) e Obesidade nos grau I (15,99%) , grau II (4,68%) e grau III (1,56%). De acordo com estudo de Carvalho e colaboradores (2016) a maioria dos adultos apresenta risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), segundo o perfil nutricional de circunferência da cintura, onde 57,97% da amostra estão em risco moderado e risco elevado para DCNT. Entretanto, o IMC avalia que a maioria dos indivíduos está acima do peso, com 34,79% está com sobrepeso e 28,98% com algum grau de obesidade. De acordo com Vigitel Brasil (2013), enfatiza que a cidade de Belém apresenta 54% da população adulta com excesso de peso, sendo 21% destes obesos. CONCLUSÃO Visto que Belém foi a localidade que obteve o maior número de estado nutricional em sobrepeso e obesidade, conclui-se que provavelmente este fato consolida-se, devido a facilidade ao acesso de alimentos industrializados e fast-foods que pode-se identificar perante a várias redes que fornecem esse tipo de alimentação e inclusive carrinhos com comidas de rua em cada esquina da capital paraense, além de fatores culturais como o grande consumo de frituras e condimentos.

Palavras-chave: Adultos; Estado nutricional; Obesidade; Sedentarismo; DCNT

## **ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PROMOÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

ROSELY CARVALHO DO ROSÁRIO; MARIA LORRANE LOPES CONDE; ISIS MONTEIRO FACANHA DA SILVA; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As frutas possuem expressiva importância na nutrição humana porque são as principais fontes de micronutrientes e fibras. Portanto, o consumo deste alimento é fundamental para o alcance de uma alimentação saudável, sendo recomendável sua incorporação à dieta o mais cedo possível, de preferência nas idades mais precoces. Nesse contexto, conforme estudo de Kringel e colaboradores, transmitir conceitos gerais sobre a importância de frutas pode encorajar as crianças a entender a relevância do consumo de uma variedade de alimentos. Com essa finalidade, segundo Medeiros e Pessoa, há ações lúdicas pedagógicas de Educação Alimentar e Nutricional, como contação de histórias, que buscam possibilitar a construção de uma alimentação saudável, além de transmitir informações dos aspectos biológicos, sociais e culturais. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional de promoção do consumo de frutas aos pré-

escolares. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiências de uma ação realizada na sala de espera de uma Unidade Municipal de Saúde em Belém-Pará. A atividade faz parte do projeto de extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (número 3.380.831), executada no mês de setembro de 2019 e desenvolvida em três etapas: na primeira, realizou-se levantamento bibliográfico sobre o tema abordado. No segundo momento, houve elaboração da tecnologia educativa, sendo dedoches de frutas e crianças, confeccionados em um emborrachado de Etil Vinil Acetato, para encenação de uma peça, baseada no livro A menina que não gostava de frutas, de Cidália Fernandes. O terceiro momento, correspondeu a aplicação da ação, mediante a autorização dos responsáveis através da assinatura do Termo de Compromisso Livre e Esclarecido. Inicialmente as crianças ouviam a narração e depois eram convidadas a contar uma história, e ao final, os acadêmicos apresentavam as qualidades nutricionais das frutas, ressaltando os benefícios deste alimento ao corpo humano. **RESULTADOS** Neste trabalho, participaram cinco crianças, entre três e sete anos. Foi possível verificar que os participantes não apenas entenderam as histórias como também conseguiram refletir sobre elas, independentemente da idade. Mas somente uma criança de sete anos conseguiu contar uma história com os dedoches escolhidos. Na sua narração seu personagem consumia as suas frutas preferidas, explicou como consumia, além de citar onde e com quem compravam os alimentos. Por fim, somente uma criança, após a explicação, soube associar todas as frutas, a parte do corpo beneficiada com sua ingestão. **CONCLUSÃO** Considera-se que a atividade proposta cumpriu seu objetivo, de proporcionar conhecimento sobre as frutas, desta forma, concluiu-se que as atividades de Educação Alimentar e Nutricional tem fundamental importância na Atenção Primária à Saúde em despertar o interesse das crianças, sensibilizando-as na adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Atenção Primária à Saúde; Criança;

### **MAPA DE CONVERSAÇÃO: ESTRATÉGIA EDUCATIVA PARA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM DIABETES**

MARÍLIA DE SOUSA GONÇALVES; THEREZA MARIA MAGALHAES MOREIRA;  
FRANCISCA DIANA DA SILVA NEGREIROS; MARIA DE JESUS DO NASCIMENTO  
AQUINO; TATIANA REBOUCAS MOREIRA; ROBERTA FREITAS CELEDONIO.  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O diabetes mellitus (DM) é uma doença crônica, caracterizada por hiperglicemia persistente, ocasionada por defeitos na ação ou na produção de insulina, ou em ambos os mecanismos. Envelhecimento populacional, obesidade, sedentarismo e processos de urbanização são fatores que contribuem para o aumento da prevalência de diabetes. O tratamento é complexo e envolve várias medicações orais e/ou administração de insulinas, mudanças nos hábitos alimentares e prática de atividade física. Estratégias educacionais são necessárias para promover a adesão e o autocuidado em diabetes mellitus. Nesse contexto, os mapas de conversação foram criados pela Healf Interaction em

parceria com o International Diabetes Federation (IDF) com o propósito de criar um ambiente acolhedor ao diálogo. Sua utilização permite aos profissionais um diálogo dirigido aos principais problemas relacionados ao diabetes, enfrentados pelas pessoas, familiares e cuidadores. **OBJETIVO** Relatar a experiência da utilização de mapa de conversação como estratégia educativa para a alimentação saudável em diabetes. **METODOLOGIA** Relato de experiência, realizado no período de 2016 a 2018, com indivíduos diabéticos acompanhados em um serviço terciário de Fortaleza, Ceará. No referido local, às sextas-feiras ocorre atendimento ambulatorial para pessoas com diabetes. A seleção dos participantes foi aleatória e o convite para participação do grupo ocorria enquanto aguardavam atendimento. As sessões educativas aconteceram antes dos atendimentos médicos, com presença média de 4 a 10 participantes e duração de 40 a 60 minutos. As facilitadoras eram nutricionistas integrantes da residência multiprofissional em atenção hospitalar à saúde, da área de concentração de assistência em diabetes. Para a realização das atividades educativas era utilizado um mapa de conversação dividido nas seguintes sessões: compreendendo o diabetes, opiniões sobre os alimentos, alguns alimentos básicos e o que vocês comem, quanto vocês comem, quando vocês comem, estratégias para alimentação saudável, desafios e planejamento alimentar. **RESULTADOS** No que se refere à condução dos grupos, inicialmente, realizava-se a apresentação das facilitadoras e dos participantes. Após, era realizada a apresentação visual da ferramenta mapa de conversação. As facilitadoras conduziam os grupos com perguntas que estimulavam a discussão entre os participantes. Foi possível abordar de forma lúdica os alimentos de diferentes grupos alimentares e discutir assuntos sobre quantidade e qualidade de alimentos consumidos pelos pacientes com diabetes, planejamento de refeições e outras estratégias para alimentação saudável. **CONCLUSÃO** A utilização do mapa de conversação como estratégia de educação nutricional possibilitou a reflexão que os participantes têm de sua condição e permitiu a aquisição do conhecimento por meio das trocas de experiências.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus; Educação alimentar e nutricional; Tecnologia educacional;

## **A IMPORTANCIA DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO ESCOLAR**

ANA CLÁUDIA DA SILVA ROZADO.  
UNIVERSIDADE CÂNDIDO MENDES, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A educação alimentar e nutricional é uma estratégia formulada pelas políticas públicas que assumiu grande relevância a partir dos anos 90 quando implantado a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. A escola aparece como um espaço privilegiado para desenvolver ações, já que trata-se de um ambiente de intensa socialização, onde novas influências são sofridas e que podem determinar diretamente na formação de hábitos alimentares que tendem a continuar na vida adulta. **OBJETIVO** Identificar e discutir a importância e as limitações da educação alimentar e nutricional (EAN) como forma de intervenção. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, realizado a partir de artigos publicados entre 2010 a 2018 nas bases de dados eletrônicas Scientific Electronic Library Online Brasil (SciELO), Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe

em Ciências da Saúde) e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS, Ministério da Saúde, Brasil). Foram utilizadas as palavras-chaves: Educação Alimentar e Nutricional, Alimentação Escolar, Alimentação Saudável e Adequada. Por meio de leitura dos artigos encontrados, foram escolhidos os que continham informações de acordo com os propósitos da pesquisa. O ponto de corte se deu a fim de obter o maior número possível de informações atualizadas a respeito do tema em estudo. RESULTADOS Foram encontrados 25 artigos, sendo que 9 foram excluídos, pois não atenderam aos critérios. Há uma crescente valorização da EAN, diferentes setores têm promovido discussões sobre a importância das ações de intervenção nutricional a fim de diminuir e controlar o atual quadro de má nutrição e excesso de peso. Anzolim (2010) e Prado (2012) em seus estudos observaram uma diminuição do consumo de doces e um aumento da preferência de legumes e frutas. E Botelho (2010) afirma que as ações educativas desenvolvidas no seu trabalho proporcionaram aos alunos conhecimentos importantes sobre alimentação e nutrição, além de uma troca de saberes entre as crianças, gerando motivação e reflexão. Já Vargas (2011) em seu estudo com alunos do 5º e 6º anos de escolas da rede estadual de Niterói-RJ, notou que depois da intervenção houve uma mudança dos hábitos alimentares, com uma menor substituição do almoço e jantar por lanches, porém não foi alcançada uma diminuição do consumo de refrigerantes. Ressalta-se que, apesar da relevância do tema, há um baixo número de publicações na área. Os resultados mostram que houve uma melhora no conhecimento em nutrição e nas opções alimentares, porém o curto espaço de tempo das atividades e a relação distante dos educadores (professores e nutricionistas) não permite uma efetiva comunicação para atingir os objetivos da EAN. CONCLUSÃO Ao analisar os estudos de EAN, percebe-se que para reverter à prática inadequada de consumo alimentar é essencial ir além de apenas informar ou promover conhecimentos em nutrição, são necessárias ações articuladas que envolvam toda a comunidade escolar em um processo que capacite os escolares a fazerem escolhas alimentares adequadas, visando à promoção da saúde.

Palavras-chave: Alimentação Escolar. Educação Nutricional. Escola. Alimentação Adequada

### **UM CARDÁPIO SAUDÁVEL, ACESSÍVEL E SABOROSO: UMA PROPOSTA VISUAL PARA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO BAIRRO UNIVERSIDADE, EM MACAPÁ, AMAPÁ.**

ALINE BENTES MONTEIRO PANTOJA<sup>1</sup>; MARA ROSANA NAZARÉ SOUZA DOS SANTOS<sup>2</sup>; GUILHERME MATHEUS DE ARAUJO ASSUNCAO<sup>2</sup>; AOG LIMA DA ROCHA<sup>2</sup>; WAYNI DE SOUZA ANDRADE<sup>3</sup>; OLGA MARILZA MONTEIRO DE JESUS<sup>3</sup>.

1. UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE POLICLÍNICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ – UNIFAP, MACAPÁ-AMAPÁ-BRASIL., - BRASIL; 2. FACULDADE ESTÁCIO MACAPÁ, - BRASIL; 3. SECRETARIA DE SAÚDE DE MACAPÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação alimentar e nutricional é um grande desafio ao nutricionista e demais profissionais de saúde, concernente a como informar e motivar a população a ter uma alimentação saudável, rica em alimentos in natura ou minimamente processados, considerando acesso, custo e

cultura em torno desses alimentos, visando a promoção da saúde e a prevenção de doenças. Nesse aspecto, os elementos didáticos de educação alimentar e nutricional, são ferramentas indispensáveis nesta abordagem; como materiais fotográficos, principalmente utilizados, por levar uma informação visual clara e objetiva, atendendo inclusive, a população de baixa escolaridade e crianças. O próprio guia alimentar da população brasileira ilustra no seu conteúdo, refeições fotografadas, que sugerem e incentivam a população a uma alimentação saudável. **OBJETIVO** Elaborar material fotográfico didático de educação alimentar e nutricional com sugestão de refeições saudáveis e acessíveis a partir da coleta de preços no comércio do entorno do bairro Universidade em Macapá-Amapá para ser utilizado em uma unidade de saúde. **METODOLOGIA** Foi elaborado uma sugestão de cardápio saudável, com todos os grupos de alimentos e prevalência de alimentos in natura, com seis refeições diárias, considerando os hábitos, disponibilidade e custo de alimentos, disponíveis a população do bairro da universidade, onde fica a Unidade Básica de Saúde na qual um dos pesquisadores desenvolve suas atividades profissionais. Assim como no Guia Alimentar, não houve destaque nas refeições apresentadas para a quantidade absoluta de cada alimento ou para a quantidade total de calorias nas refeições, visto que as necessidades nutricionais são muito variáveis, conforme sexo, idade, peso, etc, também não foram utilizados alimentos ultraprocessados. A pesquisa de preços foi realizada no mês de abril de 2019, em três mercados mais populares do bairro, e após foi feito a média de preços dos alimentos do cardápio sugerido, utilizando o programa Microsoft Excel. Após, as preparações do cardápio foram fotografadas em estúdio fotográfico para elaboração do material de divulgação. **RESULTADOS** Foi elaborado um mural com as fotos das seis refeições diárias preconizadas, sugeridas em uma alimentação saudável, informando, nas fotos, os preços de cada refeição per capta. Assim o cardápio foi composto por: desjejum ao custo de R\$ 1,25 (café com leite, pão com manteiga e banana); colação ao custo de R\$ 0,80 (laranja); almoço ao custo de R\$ 6,68 (frango grelhado, arroz temperado, farinha, feijão com abóbora e maxixe, repolhos ralados, couve, alface e açaí), lanche da tarde ao custo de R\$ 1,52 (pupunhas e café preto); jantar ao custo de R\$ 5,71 (carne moída, macarrão, cenoura ralada, maxixe, pepino e tomate), ceia ao custo de R\$ 0,82 (leite com aveia). Observou-se uma boa aceitação da informação, pela população, por meio do material didático elaborado como instrumento de educação alimentar e nutricional. O material foi inclusive, reproduzido pela Secretaria Municipal de Saúde para ser utilizado em outras unidades. **CONCLUSÃO** Elaborou-se o material fotográfico didático de educação alimentar e nutricional com fotos sugestivas de refeições acessíveis a partir da coleta de preços no comércio do entorno do bairro Universidade em Macapá-Amapá, que contribuiu muito com a educação nutricional e alimentar da população assistida, visto que a informação visual e lúdica é mais facilmente entendida pela população, alcançando, inclusive, pessoas com baixo grau de escolaridade e crianças.

Palavras-chave: cardápio saudável; educação nutricional; instrumento fotográfico; atenção básica; alimentação nutricional

## **AMBIENTE ALIMENTAR ESCOLAR E EXCESSO DE PESO NA ADOLESCÊNCIA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES; SIMONI URBANO DA SILVA; SARA ARAÚJO DA SILVA MENDES; ELIANE SAID DUTRA; DEBORA BARBOSA RONCA;

KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Ambientes socialmente construídos, como o ambiente alimentar escolar, podem afetar o equilíbrio energético quando apresentam barreiras para o consumo de alimentos saudáveis. Estudos anteriores avaliaram a venda de alimentos nos entornos das escolas e a efetividade de intervenções voltadas para a melhoria do ambiente alimentar nas escolas, mas não avaliaram exclusivamente dados obtidos por meio da mensuração direta de medidas antropométricas ou identificaram fatores influenciadores do aumento de sobrepeso e obesidade. **OBJETIVO** Revisar sistematicamente a literatura sobre características de o ambiente alimentar escolar associadas ao Índice de Massa Corporal (IMC) e outros indicadores de excesso de adiposidade na adolescência. **METODOLOGIA** O presente estudo compreendeu uma revisão sistemática registrada no PROSPERO (Prospective Register of Systematic Reviews) sob o número CRD 42018084642. As buscas foram realizadas nas bases Medline, Embase, Scopus, Web of Science, Lilacs, Google Scholar e Proquest e incluiu estudos observacionais de base escolar. Foram considerados elegíveis aqueles compostos total ou majoritariamente por adolescentes, compreendidos na faixa etária de 10 a 19 anos, que avaliaram a associação entre o ambiente alimentar da escola e mediram indicadores de sobrepeso e de obesidade. Estudos de grupos específicos (indivíduos com obesidade, adolescentes grávidas, indivíduos com baixa renda etc.) não eram elegíveis. Revisões sistemáticas, estudos de intervenção ou aqueles que aplicaram metodologia qualitativa ou estimativas ecológicas para análises de resultados também foram inelegíveis. O processo de seleção do estudo foi realizado em duas fases por dois investigadores independentes. Na fase 1, os artigos foram selecionados com base em seus títulos e resumos e na fase 2, os manuscritos foram lidos na íntegra. Assim como na seleção dos estudos, a extração dos dados e a verificação da qualidade foram realizados por avaliadoras de maneira independente, sendo que o risco de viés dos estudos elegíveis foi realizado de acordo com o instrumento do Instituto Joanna Briggs para estudos seccionais. **RESULTADOS** A busca recuperou 8.597 publicações e 18 foram selecionadas. Os principais resultados apontaram a importância da qualidade dos alimentos e refeições disponíveis nas escolas, sejam aqueles ofertados em programas de refeições subsidiadas pelo Estado ou comercializados em cantinas escolares. Alimentos fritos por imersão nos almoços, refrigerantes disponíveis em cantinas e a venda de alimentos em máquinas de autosserviços foram alguns fatores associados ao incremento do IMC. Políticas de regulação também tiveram o potencial de promover melhorias no estado nutricional dos adolescentes. Os resultados sobre os alimentos vendidos no entorno foram controversos e se associaram ao IMC em sentidos divergentes. **CONCLUSÃO** A revisão apontou para a importância da adoção de medidas para a melhoria dos ambientes alimentares escolares visando colaborar com a detenção e recuo das altas taxas de excesso de peso entre a população escolar adolescente.

Palavras-chave: Excesso de peso; Obesidade; Adolescente; Ambiente alimentar escolar; Revisão sistemática

## CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E PERFIL DA DIETA DE USUÁRIOS DO PROGRAMA ACADEMIA DA SAÚDE

SUELLEN FABIANE; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os alimentos ultraprocessados são formulações industriais de elevada densidade energética; baixo teor de micronutrientes e fibras; e alto teor de sódio, gordura saturada e açúcares. O seu consumo é crescente no mundo e se relaciona com a ocorrência de diferentes desfechos crônicos, como obesidade, hipertensão arterial, entre outros. Apesar da implementação do Programa Academia da Saúde na Atenção Primária brasileira visar promover a saúde, prevenir doenças crônicas e fortalecer os hábitos saudáveis de vida, como a alimentação, não se sabe se os usuários desse serviço apresentam perfil diferenciado para o consumo de alimentos ultraprocessados. **OBJETIVO** Analisar o consumo de alimentos ultraprocessados e sua associação com o perfil nutricional da dieta entre usuários de serviço do Programa Academia da Saúde. **METODOLOGIA** Estudo transversal com foco na caracterização do consumo de alimentos segundo a classificação NOVA, elaborado com dados oriundos da linha de base (2013-2014) de um ensaio comunitário controlado e randomizado. Participaram do estudo todos os usuários com 20 anos ou mais de 18 unidades do Programa Academia da Saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais. O consumo alimentar foi investigado pela média de dois Recordatórios Alimentares de 24 Horas e, posteriormente, classificado de acordo com sistema de classificação NOVA. O consumo de alimentos ultraprocessados foi descrito segundo variáveis socioeconômicas (sexo, idade, estado civil, escolaridade e renda). O perfil nutricional da dieta e a prevalência de inadequação na ingestão de nutrientes foi analisada segundo os quintis de contribuição calórica proveniente do consumo de alimentos ultraprocessados por meio de análises descritivas, regressão linear e de Poisson. Em todas as análises adotou-se um nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Minas Gerais (n°0537.0.0203.000-11 e 52683916.0.0000.5149) e da Secretaria Municipal de Saúde de Belo Horizonte (n°0537.0.0203.410-11A). Todos os entrevistados preencheram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Os alimentos ultraprocessados contribuíram com 27,7% da energia da dieta, sendo mais consumidos por indivíduos do sexo feminino, adultos, aqueles com maior renda e escolaridade. A dieta dos participantes apresentou densidade calórica reduzida e adequado teor de gordura poliinsaturada, ômega 6, vitaminas A, B3, B6, B12 e C, sódio, fósforo e cobre, independente da quantidade consumida de alimentos ultraprocessados. Por outro lado, foi inadequado o consumo de carboidratos, gorduras saturadas e trans, ômega 3, folato e magnésio. Já a adequação do consumo de gorduras totais, fibras e potássio variou inversamente com o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados. A prevalência de inadequação de consumo de nutrientes como gordura total, saturada e trans; fibras, sódio e potássio variou de 30% a 100% nas razões de prevalência entre o menor e maior quintil de consumo de alimentos ultraprocessados. **CONCLUSÃO** O consumo de alimentos ultraprocessados foi alto e variou segundo as características socioeconômicas, afetando negativamente a qualidade da dieta dos indivíduos, apesar de frequentarem regularmente serviço de promoção de saúde. Tais resultados revelam a necessidade de potencializar as políticas públicas, voltadas para o indivíduo e ambiente, e as ações de educação alimentar e nutricional com vistas a promoção da alimentação adequada e saudável, conforme preconizado pelo Guia Alimentar brasileiro.

Palavras-chave: Atenção primária à Saúde; qualidade da dieta; nutrientes; doenças crônicas não transmissíveis;

## **AValiaÇÃO DOS INDICADORES DE QUALIDADE PARA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

DANIELA BICALHO ALVAREZ<sup>1</sup>; BETZABETH SLATER VILLAR<sup>1</sup>; THANISE SABRINA SOUZA SANTOS<sup>1</sup>; TACIO DE MENDONCA LIMA<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. FACULDADE DE FARMÁCIA, UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar é a política pública de maior longevidade no Brasil na área de segurança alimentar e nutricional e é considerada um dos poucos programas no mundo universal e gratuito. A avaliação deste programa é a chave para garantir a qualidade da gestão e da tomada de decisões dos gestores, além de otimizar os recursos públicos de saúde. Os indicadores de qualidade podem ser usados para avaliar e monitorar a melhoria da qualidade da gestão. **OBJETIVO** Identificar estudos que desenvolveram indicadores de qualidade para gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar, e avaliar criticamente as propriedades de seus instrumentos. **METODOLOGIA** Revisão sistemática utilizando Scopus, Lilacs, Pubmed e Web of Science para coleta de dados. A busca foi limitada aos estudos realizados entre janeiro de 2009 e dezembro 2019, na língua português, inglês e espanhol. A estratégia de pesquisa incluiu termos relacionados à alimentação escolar, avaliação de programas e indicador. Os indicadores foram avaliados pelo instrumento Avaliação de Indicadores por Pesquisa e Avaliação. Dois revisores (D.B. e T.S.S.S.) concluíram independentemente todas as etapas e as discordâncias foram resolvidas por um terceiro revisor (T.M.L). O projeto principal tem aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa nº 01538918.8.0000.5421. **RESULTADOS** A pesquisa identificou 1.355 estudos, dos quais 14 eram registros potencialmente relevantes e 10 preencheram os critérios de inclusão. A maioria dos estudos utilizou uma revisão de literatura com técnicas de consenso no desenvolvimento do instrumento e um formato de matriz para avaliar o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Nenhum estudo apresentou evidência de validade do instrumento. A qualidade dos indicadores variou bastante. As melhores pontuações foram obtidas nos domínios "Finalidade, relevância e contexto organizacional" (93%), seguido de Envolvimento das partes interessadas (72%), "Evidência, formulação e uso adicionais" (46%) e Evidência científica (44%). **CONCLUSÃO** Os mecanismos de monitoramento e avaliação do PNAE nos estudos apresentados nesta revisão focaram na implementação. Esta revisão encontrou lacunas na metodologia de estudos que desenvolveram indicadores de qualidade da gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Poucos estudos foram identificados propondo instrumentos indicadores de qualidade para avaliar a gestão do Programa. A revisão da literatura combinada com técnicas de consenso foi utilizada para o desenvolvimento de instrumentos em alguns estudos, embora os autores não tenham realizado evidência de validade dos instrumentos. O desenvolvimento futuro desses instrumentos deve incluir a evidências de validade.

Palavras-chave: alimentação escolar; avaliação de programas; indicador;

## **PRINCIPAIS DIFICULDADES ALIMENTARES RELATADAS POR PAIS DE CRIANÇAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELÉM-PA**

**JULIANE BARROS PINHEIRO; KEILA RODRIGUES DA COSTA.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** A dificuldade pode ser caracterizado por comportamentos como: fazer birras, demorar a comer, baixa ingestão, levantar da mesa durante a refeição, beliscar pequenas quantidades de alimentos ao longo do dia, inapetência exacerbada pelos aspectos ambientais, dificuldades em comer sozinho, e como consequência os cuidadores tem o hábito de tentar negociar com a criança o alimento que será consumido.(FISBERG, 2014; KERZNER, 2015). A maioria das crianças poderão demonstrar problemas alimentares em alguma fase durante a sua infância, sendo mais frequentes nas crianças menores de 6 anos de idade. Alguns problemas são passageiros e resolvem-se na ausência de intervenção. Porém, em um pequeno número de crianças em que as dificuldades alimentares resultam em consequências, como a má nutrição, desidratação e problemas cognitivos e comportamentais a longo prazo. (BAPTISTA, 2016). **OBJETIVO** Identificar quais as principais dificuldades alimentares relatadas por pais e/ou responsáveis de crianças inscritas em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém- PA. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, quantitativo e qualitativo, com público alvo crianças de 6 meses até 5 anos completos de idade que estão inscritas na Unidade Municipal de Saúde, em Belém-PA. A pesquisa é composta por 53 participantes e foi desenvolvido através da aplicação e análise de questionário junto aos seus responsáveis.O questionário continha perguntas objetivas e discursivas totalizando 34 perguntas. O peso e a estatura foram coletados da caderneta de saúde da criança do Ministério da Saúde. O estado nutricional foi analisado através do índice de massa corpórea IMC/Idade.O projeto foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da Universidade da Amazônia - UNAMA sob Número do Parecer: 3.707.2200. O TCLE foi assinado pelos responsáveis das crianças antes do início da coleta. **RESULTADOS** Identificou-se o estado nutricional a partir do índice IMC por idade evidenciando que crianças de 6 meses a 2 anos com um percentual de 28,3% que representam a maioria estão com IMC adequado. Já com a faixa etária de 2 a 5 anos 13,2% apresentaram IMC adequado e 9,4% apresentaram risco de sobrepeso. Um percentual de 24,5% de crianças foi amamentada exclusivamente até os 4 meses e 7,5 % não receberam o leite materno. Porém como a faixa etária das crianças no referido estudo correspondeu de 6 meses a 5 anos, 28,3% ainda consomem o leite da mãe. No que se refere a ocorrência das dificuldades alimentares com base nas perguntas realizada, foi constatado que 54,7% das crianças recusam alimentos por causa de cheiro, gosto, textura, temperatura e/ou aparência, 47,1% faz birra ao experimentar novos alimentos, 37,7% das criança só se alimentam se estiver vendo televisão ou celular, e 84,9% o cuidador faz tentativas consecutivas com intuito de que a criança coma mais um pouco. **CONCLUSÃO** Conclui-se que crianças com dificuldades alimentares tendem a recusar os alimentos tanto por sua aparência, gosto, textura, cheiro, e temperatura e na tentativa de minimizar essas dificuldades, os cuidadores ofertam para as crianças os alimentos que eles mais gostam. Esse

ato acaba interferindo na formação do hábito alimentar infantil. É necessário que os cuidadores entendam o seu papel na formação dos hábitos alimentares das suas crianças e a oferta repetida do alimento em várias tentativas de formas diferentes é uma ferramenta bem aceita, ajudando a melhor aceitação alimentar.

Palavras-chave: Infância; Recusa; Alimentar; Dificuldade;

## **ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE EM TERESINA-PI**

JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA<sup>1</sup>; NEILTON ARAUJO DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; FRANCISCO DAS CHAGAS RIBEIRO XAVIER FILHO<sup>2</sup>; MARILENE MAGALHAES DE BRITO<sup>2</sup>; ERISSON SILVA TEIXEIRA<sup>2</sup>; GLEYSON MOURA DOS SANTOS<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nos últimos anos o Brasil passou por inúmeras mudanças demográficas e epidemiológicas que modificaram mudaram o perfil da população brasileira e tem levado ao aumento da população idosa. Vários fatores afetam a qualidade de vida desses indivíduos, dentre os quais destaca-se o estado nutricional. Sabe-se que distúrbios nutricionais estão interligados aos riscos de morbimortalidade e que a obesidade é um fator agravante do estado de saúde, já sendo considerada problema de saúde pública. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional avalia o estado nutricional das pessoas para obter diagnóstico precoce de desvios nutricionais, baixo peso ou sobrepeso/obesidade, prevenindo e evitando consequências futuras desses desvios. Caracteriza-se, portanto, como um valioso instrumento de apoio às ações de promoção da saúde, no âmbito da Atenção Básica à Saúde, que em Teresina e em todo o país é oferecido aos profissionais da área e aos gestores do Sistema Único de Saúde, buscando ampliar a qualidade da assistência à população em geral e, em particular, dos idosos. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de idosos atendidos na atenção básica de saúde, no município de Teresina-Piauí. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo descritivo de base populacional, utilizando dados secundários da avaliação do estado nutricional de idosos, obtidos no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Foram coletados dados de todos os idosos residentes em Teresina, usuários do serviço de atenção básica à saúde, avaliados no período entre 1 de janeiro de 2015 a 31 de dezembro de 2018. Nessa análise incluiu-se, também, as seguintes variáveis: número de idosos avaliados, sexo e raça/cor. A amostra foi obtida através de busca no banco de dados de domínio público no portal do Sisvan-web. Ressalta-se que os dados das medidas antropométricas foram coletados por profissionais da atenção básica à saúde e registradas conforme as padronizações do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal para idosos, classificando-os em baixo peso, eutrofia e obesidade. Após a coleta dos dados, os resultados foram tabulados e armazenados em um banco de dados no programa Microsoft Office Excel®, versão 2010 e posteriormente analisados e apresentados na forma de gráficos e tabelas. Por se tratar de estudo e análise de banco de dados

secundários de domínio público, não há necessidade de o mesmo ser encaminhado a um Comitê de Ética em Pesquisa. RESULTADOS Foram coletados dados de 33.967 idosos atendidos na atenção básica no período de 2015 a 2018, desses 64,06% eram do sexo feminino e 35,94% do masculino. Constatou-se alta prevalência de sobrepeso no sexo feminino com 51,05%, enquanto 36,50% estavam eutróficas e 12,45% estavam com baixo peso. No sexo masculino 43,35% estavam com sobrepeso, 43,80% eutróficos e 12,85% com baixo peso. Comparando os dados entre raças, os indígenas apresentaram menor baixo peso (9,90%) e a raça preta maior baixo peso (13,40%). A eutrofia foi menor na raça preta (37,7%) e maior na raça amarela (51,7%). Já as menores taxas de sobrepeso foram observadas na raça amarela (35,9%) e as maiores na raça indígena (49,7%). CONCLUSÃO Os idosos de ambos os sexos apresentaram alto índice de sobrepeso e foi encontrada diferença no estado nutricional entre as raças, ressaltando a importância de políticas públicas como medidas de promoção voltadas para a saúde dos idosos e a necessidade de tratamento específico para diferentes grupos populacionais.

Palavras-chave: saúde do idoso; avaliação nutricional; atenção básica à saúde;

## **REVISÃO SISTEMÁTICA DE INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO DE HABILIDADES CULINÁRIAS EM ADULTOS: QUAL A QUALIDADE DE EVIDÊNCIA DE SUAS PROPRIEDADES PSICOMÉTRICAS?**

ALINE RISSATTO TEIXEIRA<sup>1</sup>; TACIO DE MENDONCA LIMA<sup>2</sup>; DANIELA BICALHO ALVAREZ<sup>1</sup>; BETZABETH SLATER<sup>1</sup>.

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aprimoramento das habilidades culinárias tem se mostrado importante objeto de estudo no campo da Saúde Pública. Entre as publicações sobre o assunto estão estudos que propõem desenvolver e validar instrumentos que medem tais habilidades por meio da análise de propriedades psicométricas. Nota-se, porém, falta de uniformidade metodológica para fornecer evidências de validade e confiabilidade entre estudos, o que justifica a importância desta pesquisa, uma vez que o diagnóstico confiado à aplicação desses instrumentos pode apresentar falhas, o que pode resultar no planejamento de ações inadequadas relacionadas à prática culinária como estratégia para proporcionar hábitos saudáveis e garantir o direito humano à alimentação adequada. **OBJETIVO** Analisar propriedades psicométricas (validade e confiabilidade) e discutir a qualidade da evidência de instrumentos de avaliação de habilidades culinárias em adultos. **METODOLOGIA** Uma pesquisa bibliográfica foi realizada nas bases de dados PubMed / Medline, Scopus, LILACS e Web of Science até junho de 2019. As bases de dados Google Scholar e DOAJ (Directory of Open Access Journals) foram pesquisadas para identificar a literatura cinza relevante. A revisão foi conduzida de acordo com a recomendação PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic reviews and Meta-Analyses). Dois revisores realizaram independentemente a seleção de estudos, extração de dados e avaliação da qualidade dos instrumentos. Um terceiro revisor resolveu as divergências. Esta revisão é parte da

pesquisa original Da orientação à ação: mensuração das habilidades culinárias domésticas de nutricionistas e assistentes da atenção primária à saúde, que obteve aprovação do Comitê de Ética da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (SMS SP), sob registro 3.585.369 em setembro de 2019. **RESULTADOS** A pesquisa identificou 1428 estudos potencialmente relevantes, dos quais 18 tiveram registros potencialmente relevantes e 8 preencheram os critérios de inclusão. Estudos usaram literatura combinada com técnicas como grupos focais, painéis de especialistas e entrevistas qualitativas para desenvolver o instrumento. Nenhum estudo recebeu pontuações positivas para todos os critérios de validade. Embora a maioria dos estudos tenha recebido escores positivos de consistência interna, nenhum estudo recebeu escore positivo para estabilidade. Nenhum estudo apresentou evidências de validade de conteúdo, uma vez que os autores não calcularam índice de concordância. Apenas um estudo mostrou resultados positivos para a validade de constructo, e dois estudos relataram validade de critério, cuja pontuação foi considerada negativa. **CONCLUSÃO** As falhas observadas nesses estudos mostram que novas pesquisas devem ser direcionadas ao desenvolvimento de instrumentos com fortes evidências de propriedades psicométricas para avaliar habilidades culinárias ou outros constructos relacionados.

Palavras-chave: habilidades culinárias; instrumentos; psicometria; validade; confiabilidade

## **ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR NA AVALIAÇÃO DA VIDA LABORATIVA DE UM GRUPO DE IDOSAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE EM BELÉM DO PARÁ**

JULIANNE LISBOA DE ALBUQUERQUE<sup>1</sup>; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES<sup>1</sup>; BEATRIZ LOPES DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO<sup>2</sup>; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI<sup>1</sup>; LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Para Kamaro e Kanso (2009) a população de idosos, que era formado por 20,6 milhões de pessoas em 2010, será constituído por 57 milhões em 2040. O processo de envelhecimento acarreta alterações de composição corporal, por esta razão monitorar o estado nutricional, morbidade e impactos na qualidade de vida laborativa de idosos, deve ser prioridade na atenção primária à saúde. De acordo com achados de Andrade e Lameu (2007) entre as medidas antropométricas, a avaliação da espessura do músculo adutor do polegar é um parâmetro que pode ser utilizado nessa faixa etária, pois é uma técnica alternativa não invasiva, rápida, de baixo custo e útil para avaliação do compartimento muscular. **OBJETIVO** Avaliar a vida laborativa em um grupo de idosas matriculadas em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo analítico do tipo transversal, realizado com idosas matriculadas na Unidade Municipal de Saúde do Guamá, em Belém do Pará, executado por estagiárias e nutricionistas responsáveis, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará, com CAAE número

84906118.7.0000.0018. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A medida da espessura do músculo adutor do polegar, foi realizada utilizando adipômetro científico da marca Sanny, com o indivíduo sentado, com a mão dominante repousando sobre o joelho homolateral, cotovelo em ângulo de aproximadamente 90° sobre o membro inferior. O procedimento foi realizado em triplicata e a média das aferições foi considerada como a medida da espessura do músculo adutor do usuário. Os dados obtidos foram armazenados numa planilha no Software Microsoft Office Excel 2013 e, posteriormente, foi realizada a análise dos resultados e estatística descritiva simples, com média e desvio padrão. Para a classificação do músculo adutor do polegar foi utilizado os parâmetros propostos por Lameu e colaboradores, que considera valores de eutrofia > 10,5 mm. RESULTADOS No presente estudo foram avaliadas 16 idosas, com idade média de  $72,18 \pm 8,471$  anos. Na aferição do músculo adutor do polegar obteve-se uma espessura média de  $9,18 \pm 2,45$ mm, 56,25% apresentaram valor inferior aos parâmetros estabelecidos, o que sinaliza depleção muscular e perda de vida laborativa no grupo estudado. Tais medidas tendem a diminuir com o declínio das atividades diárias. CONCLUSÃO Os resultados deste trabalho sugerem sinais de depleção muscular e perda de vida laborativa dos idosos, portanto, faz-se necessário ações e política na atenção primária à saúde para este público alvo, para a prevenção e tratamento da mesma, melhorando, com isso, a qualidade de vida destes indivíduos.

Palavras-chave: Saúde do idoso; Envelhecimento; Nutrição; Avaliação nutricional;

### **AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE PACIENTES PEDIÁTRICOS INFECTADOS PELO VÍRUS HIV**

AMANDA PAIVA LINO; VINICIUS FIGUEIRA RAMOS; TAIANE RANGEL BRAZ DA SILVA; ISIS RODRIGUES SILVA; FERNANDO LAMARCA PARDO; SIMONE AUGUSTA RIBAS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Apesar do número de pacientes infectados pelo vírus da imunodeficiência humana (HIV) tenha declinado nos últimos anos no mundo e no país, a vulnerabilidade social ainda é apontada como um principal fator de risco que afeta a segurança alimentar e nutricional neste público. A qualidade da alimentação e o estado nutricional adequado ainda são desafios recorrentes, principalmente entre os da classe de maior pobreza, incluindo crianças e adolescentes. OBJETIVO Avaliar a segurança alimentar e nutricional em crianças e adolescentes infectados pelo vírus HIV. METODOLOGIA Trata-se de um estudo descritivo transversal, realizado com 45 participantes (0 a 19 anos) infectados pelo vírus HIV, atendidos em ambulatórios especializados de dois Hospitais Universitários no município do Rio de Janeiro, entre fevereiro e dezembro de 2019. Foram coletados dados antropométricos, socioeconômicos e relacionados a segurança alimentar de cada participante. O estado nutricional foi avaliado pelos indicadores índice de massa corporal para idade e estatura para idade e classificado segundo as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde de 2006 e 2007. A classificação socioeconômica dos participantes foi avaliada com base na Associação

Brasileira de Estudos Populacionais e o grau de segurança alimentar por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. A análise descritiva foi apresentada por meio de proporções ou médias e desvio padrão. Para testar as proporções entre o estado nutricional e segurança alimentar utilizou-se o teste do Qui-quadrado e adotado o valor de  $p < 0,05$  para a significância estatística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 2.138.702) do HUPE. RESULTADOS Do total da amostra, 53,3% eram do sexo feminino, tinham idade média  $13,0 \pm 4,7$  anos, mais da metade das famílias possuíam baixo poder aquisitivo (68,9%) e 48,6% encontravam em insegurança alimentar (sendo 21,2% de moderada a grave). Dos indivíduos avaliados, 46% eram beneficiários de programas de transferência de renda, com uma média de 5 integrantes por conjunto familiar. Quanto ao estado nutricional, constatou-se que apenas 11,4% dos pacientes apresentaram excesso de peso e 13,6% baixa estatura. Entretanto, ressalta-se que 83,3% dos casos de baixa estatura e 100% dos casos de baixo peso ( $n=3$ ) encontrados no estudo estavam em insegurança alimentar (pCONCLUSÃO A partir dos achados, constata-se que os pacientes que se encontravam em insegurança alimentar foram os mais propensos a desenvolver déficits nutricionais, evidenciando a necessidade de mais políticas públicas para reverter o quadro nutricional apresentado.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Estado nutricional; HIV;

## **VERIFICAÇÃO DA INSERÇÃO DO TEMA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MATERIAL DIDÁTICO UTILIZADO DO 1º AO 5º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL, EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE PARÁ DE MINAS / MINAS GERAIS**

LORENA LOPES FARIA; ANNA PAULA SANT ANNA AMORIM PENA.  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A educação alimentar e nutricional é uma importante ferramenta para promoção de hábitos alimentares mais saudáveis, além de proporcionar a construção de saberes quanto a alimentação e nutrição. O ambiente escolar estimula a formação e adoção de atitudes mais saudáveis durante a infância e oportunizam momentos coletivos de experimentação. Para tanto é necessário o desenvolvimento de um trabalho conjunto com nutricionistas, professores e cantineiras. Com a preocupação de promover uma educação alimentar e nutricional adequada, órgãos públicos ligados a saúde vêm criando leis e desenvolvendo políticas públicas e projetos relacionados à alimentação e nutrição no ambiente escolar. Recentemente, o Senado aprovou a Lei nº 13.666/2018, que em seu Art. 26 §9º-A estabelece que A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais que trata o caput. O §9º-A será incluído no corpo da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional Art. 26 (Lei nº 9.394/1996). Esta alteração visa fornecer informações sobre alimentação saudável aos cidadãos desde cedo, de forma a prevenir e reduzir desvios nutricionais. **OBJETIVO** O objetivo do presente estudo foi identificar nos livros didáticos usados nas escolas municipais de Pará de Minas, a presença e abordagem do tema alimentação e nutrição e verificar sua adequação considerando o Currículo Referência de Minas Gerais elaborado pela Base Nacional Comum Curricular. **METODOLOGIA** Refere-se a uma pesquisa documental com base no material didático usado durante

o ano letivo de 2019 no ensino fundamental I, nas escolas municipais. **RESULTADOS** O estudo mostrou que as abordagens de alimentação e nutrição estiveram mais presentes nos livros didáticos adquiridos pelo município quando comparados com o proposto no Currículo Referência de Minas Gerais. O tema aparece de forma direta e indireta, nos materiais analisados. Como abordagem direta, foram considerados os conteúdos que trataram assuntos específicos relacionados ao tema alimentação e nutrição. Na abordagem indireta foram considerados conteúdos com alguma relação ao tema como: imagens, textos e poesias que possibilitassem a inserção de conceitos ou práticas de educação alimentar e nutricional. As disciplinas de ciências e língua portuguesa foram as que mais apresentaram em sua proposta curricular conteúdos diretamente relacionados ao tema, sendo estes encontrados também nas disciplinas de geografia e matemática. A disciplina de história foi a única que não apresentou habilidades curriculares diretas relativas à alimentação e nutrição. A disciplina de matemática foi a que mais gerou oportunidades de exploração do tema, já que este aparece indiretamente nas unidades curriculares propostas, em todas as séries. As práticas pedagógicas são importante ferramenta para o ensino-aprendizagem na sala de aula, sendo necessário usar práticas diferentes para o conteúdo não ficar monótono e despertar o interesse dos alunos em aprender. **CONCLUSÃO** O presente estudo mostrou que o tema alimentação e nutrição está presente nas disciplinas que compõe o material didático distribuído no município. Para a criação de estratégias de ensino com abordagem em alimentação e nutrição, é necessário que o professor entenda sobre o tema relacionado e que este seja inserido durante as aulas, com o objetivo de promover hábitos alimentares saudáveis. Conclui-se que o nutricionista juntamente com o professor tem um papel fundamental na inserção da educação alimentar e nutricional no currículo escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Alimentação saudável; Educação alimentar e nutricional; Livro didático;

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA: AÇÃO INTERPROFISSIONAL NO COMBATE ÀS HEPATITES VIRAIS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.**

GISELE MEDEIROS DA SILVA; LUANA SILVA BATISTA; ANA GABRIELLE PINHEIRO CAVALCANTE; DENISE DA SILVA PINTO; EMILY DE CASSIA CRUZ DOS SANTOS; RAFAEL MARTINS BOAVENTURA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A hepatite viral é causada por diferentes agentes etiológicos que apresentam características distintas e tropismo pelos hepatócitos. Dentre os vírus responsáveis pelo acometimento da hepatite, o vírus da hepatite A, B e C são os que se encontram em maior destaque no cenário da saúde pública brasileira, dada as falhas na prevenção em decorrência do pouco conhecimento da população sobre o contágio. Entre 1999 e 2017, 217 mil pessoas foram diagnosticadas com hepatite B e 159 mil com hepatite C no Brasil. Sabe-se que a vacinação é o meio mais eficaz de se proteger em função do mecanismo de memória imunológica por ela proporcionado. Em meio as vacinas disponíveis no Sistema Único de Saúde, encontram-se as vacinas para a hepatite A e B. Ainda não

existe vacina para a hepatite C, tornando o conhecimento dos meios de contágio a melhor forma de prevenção. Tal conhecimento tende a elevar a prevenção dessas, configurando-se como uma garantia do direito à saúde. Dessa forma, cabe a equipe atuar de forma interprofissional, de modo a abranger os diversos meios de transmissão ao levar uma educação em saúde mais clara e objetiva à população. **OBJETIVO** A ação teve como objetivo levar conhecimentos básicos sobre hepatites virais. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, relato de experiência de uma ação educativa interprofissional sobre conhecimentos básicos das hepatites virais, realizada durante a comemoração do julho amarelo e do dia do homem na Unidade Básica de Saúde da Terra Firme, em Belém. A ação foi realizada por acadêmicas da Universidade Federal do Pará e pelo farmacêutico da unidade - participantes do Programa de Educação Tutorial Saúde Interprofissionalidade. O tema foi escolhido devido ao mês de julho ser voltado à conscientização da prevenção e diagnóstico precoce das hepatites virais. O material utilizado foi um slide contendo informações relevantes sobre o assunto exposto. A ação foi realizada para os usuários que estavam na sala de espera da Unidade Básica de Saúde da Terra Firme e contou com a participação, em média, de 50 pessoas. Para o início da ação, as acadêmicas falaram sobre o tema de acordo com o slide elaborado e orientaram quanto aos testes rápidos de diagnóstico e prevenção. Os usuários foram participativos, mostraram interesse no assunto e realizaram perguntas. **RESULTADOS** Após a ação educativa, houve uma adesão satisfatória dos homens a realização dos testes rápidos para Hepatite B e C, Sífilis e Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV). Ademais, também foi possível a participação das acadêmicas na realização desses testes rápidos; durante o dia, auxiliaram e aprenderam a como realizar os testes rápidos com a equipe de enfermagem, havendo um total de 120 testes realizados. Nesse sentido, esse evento configurou-se como um momento de grande aprendizado tanto para os usuários da Unidade Básica de Saúde, quanto para as acadêmicas. **CONCLUSÃO** A abordagem interprofissional possibilitou a melhor explanação sobre as hepatites virais, mostrando ao usuário da unidade que todos os profissionais da saúde são fundamentais à prevenção, diagnóstico e tratamento de doenças e que, em conjunto, esses profissionais podem atuar de forma mais eficiente para a saúde do paciente.

Palavras-chave: Vacinação; Saúde pública; Interprofissional;

## **OBESIDADE E INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL ENTRE REFUGIADOS DO SUL DO BRASIL: UMA CONTRADIÇÃO PRESENTE E PREOCUPANTE**

FLAVIA AULER; CAROLINA ROMEIRO CORREA; RUBIA LOREN MARTINS ARAUJO;  
GIAN CARLO SEMMER ORSATTO.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os conflitos civis e militares que ocorreram entre diversos países tem gerado enorme movimento de refugiados no mundo inteiro nas últimas décadas, inclusive no Brasil. Em busca de segurança, as pessoas cruzam as fronteiras para garantir direitos humanos e acesso à educação, assistência pública e saúde, e se tornam refugiados e pessoas em situação de vulnerabilidade. Dentro da Ciências da Nutrição, podemos considerar uma pessoa em vulnerabilidade quando se apresenta

em condição de insegurança alimentar e nutricional (IAN) ou seja, pessoa sem a garantia de ter uma alimentação adequada e saudável sem comprometer as outras necessidades básicas. **OBJETIVO** Desta maneira, o propósito deste estudo foi determinar a prevalência de IAN entre refugiados e relacionar com o perfil antropométrico e padrão alimentar. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa, realizado com 45 refugiados que vivem numa região metropolitana do sul do Brasil. A coleta de dados foi constituída por questionário de classe econômica (ABEP, 2015), escala brasileira sobre insegurança alimentar (EBIA, 2009), marcadores sobre consumo alimentar (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, 2017) e exame antropométrico como peso, altura e circunferência da cintura (OMS, 1995; BRASIL, 2011). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa nº 2145737/2018 e ocorreu entre julho e dezembro de 2018. **RESULTADOS** Foram 45 refugiados de 6 países (Venezuela, Haiti, Síria, Colômbia, Angola, Peru) e a maioria eram homens (66,7%), jovens (idade média de 30,94±8,99 anos), solteiros (64,4%), negros (86,7%), baixa classe econômica (82,6%) e com estadia média de 8,42±6,82 meses. O excesso de peso esteve presente em 51,1% da amostra, sendo 20% obesos. Em relação aos indicadores de obesidade abdominal 26,7% tinham obesidade abdominal advinda da circunferência da cintura, 55,6% pelo índice C e 64,4% vindos da relação cintura e estatura. Quanto ao consumo alimentar, os alimentos considerados ultra processados como bebidas açucaradas (62,2%), doces (60%), macarrão instantâneo (40%) e embutidos (35,5%) tiveram alto consumo e finalmente 91,2% estavam em situação de IAN. Apesar da alta prevalência de insegurança alimentar e de excesso de peso, as análises estatísticas não mostraram significância entre as variáveis ( $p>0,05$ ) pelo teste t-student (SPSS). **CONCLUSÃO** Em resumo, este perfil marcado concomitante pela presença do excesso de peso e a insegurança alimentar e nutricional é preocupante sendo agravado pela condição econômica que os obrigam a optar por alimentos de baixo custo, baixo teor nutricional e de alta densidade calórica, fazendo com que o risco de doenças relacionadas à obesidade estejam presentes também entre as populações mais vulneráveis.

Palavras-chave: refugiados; obesidade; insegurança alimentar e nutricional; Paraná;

## **PRÁTICAS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DO ENSINO MÉDIO DE UM COLÉGIO DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO**

SILVIA CRISTINA FARIAS; ALINE DO CARMO PRADO; YANNE DE AZEVEDO NARDY;  
MAYARA CARDOSO LIMA; RAISSA DOS SANTOS MARQUES; ALINE DE ARAUJO  
RODRIGUES.

FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O consumo alimentar dos adolescentes brasileiros tem se caracterizado pela presença frequente de grandes quantidades de alimentos ultraprocessados, que são ricos em açúcares, sódio e gorduras. Bem como, na diminuição do consumo de alimentos in natura como frutas e hortaliças. Dessa forma, faz-se urgente o desenvolvimento de ações de promoção da alimentação adequada e saudável e de promoção da saúde para os indivíduos, incluindo os adolescentes

brasileiros. A escola se apresenta como um espaço propício para a realização de ações de promoção da alimentação adequada e saudável. **OBJETIVO** Avaliar as práticas alimentares dos alunos matriculados no primeiro e último ano do ensino médio de um colégio particular, localizado na zona oeste do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com os funcionários, professores e alunos do Colégio. Os dados aqui apresentados são referentes aos alunos do 1º e do 3º ano do ensino médio matriculados regularmente no Colégio, nos turnos da manhã e tarde e dos alunos da Educação de Jovens e Adultos desse segmento, matriculados no curso geral noturno. Foi aplicado um questionário eletrônico auto preenchido, onde primeiramente todos deram o seu consentimento de participação. Os dados categóricos foram expressos por meio de frequências absolutas (n) e relativas (%). A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa e aprovada sob o número 3.602.413. Todos os alunos maiores de 18 anos assinaram o termo de consentimento esclarecido e para os menores, a assinatura foi realizada por um responsável. **RESULTADOS** Do total de 476 alunos matriculados, 369 responderam ao questionário. Desses, 83,4% eram do sexo feminino, com média de 17 anos (15-47). Sobre os aspectos relacionados a alimentação, 33,1% dos entrevistados raramente costumam tomar café da manhã e 43,4% costumam comer assistindo televisão ou estudando. O consumo de feijão, legumes e verduras e frutas em todos os dias da semana foi relatado por 34,7%, 17,8% e 10,0% do grupo, respectivamente. Já o consumo de salgadinhos fritos, guloseimas e refrigerante em cinco dias ou mais da semana foi relatado por, respectivamente, 20,4%, 43,2% e 26,0% do grupo. O hábito de consumir sozinho durante o intervalo do colégio foi relatado por 15,6% dos alunos e 41,9% do grupo relatou ter o costume de levar algum alimento para ser consumido no colégio. Biscoitos e bebidas açucaradas foram os mais relatados dentre os alimentos levados para consumo no ambiente escolar. O colégio possui cantina com oferta de alimentos para pequenas refeições, mas 60,3% dos alunos afirmaram não comprar os alimentos da cantina ou comprar raramente. As meninas apresentaram melhor consumo de quase todos os marcadores de alimentação saudável em relação aos meninos. **CONCLUSÃO** A prática alimentar dos alunos é inadequada uma vez que apresenta pouca frequência de marcadores de alimentação saudável e muita frequência de marcadores de alimentação não saudável. A escola pode ser entendida como um espaço de articulação entre ações de educação e de saúde. Trata-se de um espaço privilegiado para a promoção da saúde, que desempenha papel fundamental na formação cidadã, de valores e de hábitos, entre os quais os alimentares. Nesse sentido, é importante proporcionar um ambiente favorável à vivência de saberes e sabores para contribuir para a construção de uma relação saudável do aluno com o alimento e com as práticas envolvidas no processo da alimentação.

Palavras-chave: consumo alimentar; ambiente alimentar e escolar; escola;

## **REDUÇÃO DO EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS NO ESTADO DO CEARÁ – CONTRIBUIÇÕES DA ESTRATÉGIA AMAMENTA E ALIMENTA BRASIL**

FRANCISCA VILMA DE OLIVEIRA; MARIA BEATRIZ LIMA DA SILVEIRA; ISABEL MARIA NOBRE VITORINO KAYATT; CARLOS EDUARDO MATIAS DE ALCANTARA; ANA VILMA LEITE BRAGA; MIKE DOUGLAS LOPES FERNANDES.  
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DO CEARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As doenças relacionadas ao consumo excessivo de energia, lipídio, sódio e açúcar estão em franca ascensão em todos os segmentos da sociedade (VITOLLO, 2015). Atualmente o excesso de peso em decorrência de uma má alimentação vem crescendo em todas as faixas etárias, até mesmo em crianças menores de dois anos, constituindo-se um grande problema a ser enfrentado. Para tanto, o Ministério da Saúde criou a Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil com o propósito de qualificar o processo de trabalho dos profissionais da atenção básica para reforçar e incentivar a promoção do aleitamento materno e da alimentação saudável para crianças menores de dois anos, no âmbito do Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2013). As ações da referida estratégia visam melhorar a saúde nutricional de crianças menores de dois anos, por meio de hábitos saudáveis desde a tenra idade, com impacto no perfil nutricional na perspectiva de desenvolver um viver saudável ao longo da vida. **OBJETIVO** Avaliar a redução do excesso de peso em crianças menores de dois anos no Estado do Ceará, a partir das ações da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e transversal, comparando dados antropométricos de domínio público do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e a implantação e implementação das ações da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil, pelos profissionais formados tutores da referida estratégia, no período de 2014 a 2019. No Estado do Ceará foram formados 198 tutores, no decorrer destes cinco anos. Para este estudo levou-se em consideração o percentual de excesso de peso de todas as crianças acompanhadas a partir do indicador peso x idade e o registro na plataforma da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil dos planos de ação municipal contemplando o incentivo à amamentação e alimentação complementar saudável em menores de dois anos. **RESULTADOS** De acordo com dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional o Estado do Ceará apresentou um decréscimo no percentual de excesso de peso de crianças menores de dois anos de 4,03% nestes 5 anos, reduzindo de 14,95% em 2014, para 10,92% em 2019. A variação ocorreu de forma gradual enquanto as ações estavam sendo implantadas e implementadas: 2014 (14,95%); 2015 (12,69%); 2016 (13,89%); 2017 (11,91%); 2018 (11,37%) e 2019 (10,92%). Neste mesmo período o Ministério da Saúde certificou trinta e uma Unidades Básicas de Saúde do Ceará pelo cumprimento das ações de amamentação e alimentação complementar saudável, entregando uma placa atestando a realização de 100% das ações pactuadas na Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil. **CONCLUSÃO** Diante da tendência do crescimento do excesso de peso, até mesmo em crianças menores de dois anos faz-se necessário a intervenção dos profissionais por meio de ações de incentivo ao aleitamento materno e alimentação complementar saudável. Apoiando-se no resultado deste estudo na redução do excesso de peso nesta faixa etária, ressaltamos a importância de ações educativas para a promoção da saúde e para a prevenção de agravos em especial o nutricional.

Palavras-chave: aleitamento materno; alimentação saudável; perfil nutricional; promoção da saúde.;

## **COMPARATIVO ENTRE CARDÁPIOS: CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL E RECOMENDAÇÕES DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO E EDUCAÇÃO**

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS<sup>1</sup>; CRISTIANE BUZANELLO DONIN<sup>2</sup>;  
JENNIFER CORSO RUIZ<sup>2</sup>; SORAIA YOUNES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, - BRASIL; 2. CENTRO  
UNIVERSITÁRIO DINÂMICA DAS CATARATAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O cardápio é um instrumento de planejamento que tem por objetivo assegurar a oferta de uma alimentação equilibrada, garantindo os nutrientes necessários para a boa condição de saúde. Compete ao nutricionista, segundo a Resolução FNDE/CD nº 26/2013: planejar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios até a produção e distribuição da alimentação. **OBJETIVO** Comparar o cardápio semanal de um Centro Municipal de Ensino Infantil (CMEI) e as recomendações do Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação (FNDE) do Ministério da Educação no município de Foz do Iguaçu PR. **METODOLOGIA** O estudo do tipo descritivo com abordagem quantitativa foi realizado entre setembro e outubro de 2018. Os cardápios devem ser planejados para atender as necessidades nutricionais de modo a suprir no mínimo 30% das necessidades diárias, distribuídas em no mínimo duas refeições para as creches em período parcial. Foram analisados cinco cardápios da mesma semana (café da manhã e almoço) direcionados as crianças de 1 a 3 anos de idade. A atividade foi previamente aceita pela Secretaria Municipal de Educação, e também pela direção do CMEI mediante o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido **RESULTADOS** O total de refeições diárias servidas ficou entre 69 e 84, com uma média diária de 77,6 refeições. A avaliação dos cardápios de uma semana apontou a média dos seguintes valores em energia macro e micronutrientes e sua comparação com as recomendações do FNDE: 317 calorias, 105,65% da recomendação; 39,73g de carboidratos, 81,4% da recomendação; 17,42g de proteínas, 185,3% da recomendação; 9,82g de lipídeos, 130,9% da recomendação; 14,67g de fibras, 257,4% da recomendação; 176,92µg de vitamina A, 196,6% da recomendação; 3,0mg de vitamina C, 60,0% da recomendação; 103,41mg de cálcio, 68,9% da recomendação; 1,47mg de ferro, 70,0% da recomendação; 30,44mg de magnésio, 126,8% da recomendação; 3,14mg de zinco, 348,9% da recomendação **CONCLUSÃO** Os micronutrientes cálcio, ferro e vitamina C encontraram-se abaixo da recomendação da Resolução FNDE/CD nº 26/2013. A recomendação destes nutrientes poderia ser suprida com a oferta de 3 porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana), sendo que bebidas à base de frutas não substitui a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura, conforme consta no referido documento. Frutas em geral são fontes de vitamina C e vegetais verdes de cálcio e ferro. No entanto, de acordo com o cardápio da semana, foi ofertado o total de 88,6g de hortaliças/aluno/semana e nenhuma fruta in natura, apenas na forma de bebida uma única vez no período. Os cardápios, previamente elaborados e calculados pela Nutricionista responsável do município nem sempre são seguidos à risca, visto que em alguns casos a falta do produto e outras dificuldades encontradas no serviço acabam por fazer alteração no cardápio. Estas análises são importantes pois proporcionam informações constantes para adequação do cardápios enviados as escolas.

Palavras-chave: Creche; Merenda Escolar; Necessidades Nutricionais;

## **INFLUÊNCIA DO CÁLCIO E DA VITAMINA D (CALCITRIOL) NA MENOPAUSA EM MULHERES COLABORADORAS E DOCENTES DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO MUNICIPAL DA REGIÃO SUL DO BRASIL**

NEIDA CARDOSO FERREIRA; PAULA CILENE PEREIRA DOS SANTOS; MAGDA AMBROS CAMMERER.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As mulheres na faixa etária entre 45 a 60 anos passam por alterações hormonais devido ao período da menopausa, em que os níveis de cálcio e vitamina D sofrem alterações ocasionando riscos à saúde feminina. Essa vitamina é responsável por manter a homeostase do cálcio do corpo humano, sendo vital para a reprodução celular, secreção hormonal e atuação no sistema imunológico. No Estado do Rio Grande do Sul (RS) a oferta de luz solar sofre uma queda nos meses de frio, reduzindo os índices de vitamina D, dessa maneira, justifica-se a identificação da ingestão de cálcio e vitamina D pelas mulheres gaúchas. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi analisar a influência do cálcio e da vitamina D nos efeitos da menopausa em funcionárias e professoras que trabalham em uma instituição de ensino na região sul do Brasil. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo observacional transversal através da aplicação de três questionários respondidos pelas participantes: Questionário de Frequência Alimentar (QFA); Questionário socioeconômico e de dados clínicos e físicos; e Questionário relacionado aos sintomas da menopausa, intitulado Calculadora de Escala de Avaliação da Menopausa. Também foram aferidos o peso e a altura e calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) e a circunferência da cintura (CC). **RESULTADOS** A amostra foi composta por 13 mulheres menopáusicas com a idade de 54,23 ( $\pm$  2,94) anos; prevalecendo o estado civil, casadas/união estável 46% (n=6) e escolaridade de nível superior completo 46% (n=6). Houve predomínio de sobrepeso 69% (n=9) e obesidade 23% (n=3) e circunferência da cintura (CC) acima de 80 cm em 85% das mulheres (n=11). O consumo de alimentos fontes de cálcio conforme o recomendado ocorreu em apenas uma participante (7,7%); a ingestão de alimentos fontes de vitamina D foi satisfatória, no entanto, foi adequada somente através da suplementação medicamentosa em 23% (n=3). Com relação à exposição solar apenas duas participantes (15%) tinham esse hábito diário, porém, faziam uso de bloqueadores solares. Outros sintomas, como falta de ar, suores, calores e esgotamento físico e mental foi verificado em 84% das mulheres (n=11); e problemas musculares e nas articulações em 77% (n=10), nesse grupo, nenhuma participante consumiu o valor de cálcio adequado. Para a intensidade dos sintomas apresentados pela amostra predominou o moderado com 46% (n=6), severo 23% (n=3), leve 23% (n=3) e escasso, 7,7% (n=1). **CONCLUSÃO** As mulheres menopáusicas apresentaram um consumo inadequado de cálcio e vitamina D, além de sobrepeso e obesidade, o que indica um risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Novos estudos para uma futura intervenção em relação aos hábitos alimentares associados à menopausa são necessários. Indica-se o uso do Guia Alimentar para a População Brasileira, como auxílio na busca pela melhoria na alimentação da população, destacando o importante papel do nutricionista nesse processo. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo parecer consubstanciado do CEP 3.558.186, submetido em, 26/08/2019.

Palavras-chave: Cálcio; Vitamina D; Menopausa; Pessoa de Meia-Idade;

## **EXPERIÊNCIA PEDAGÓGICA HOLÍSTICA ENVOLVENDO EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA INTERPRETAÇÃO À LUZ DA COMPLEXIDADE**

NATALIA DA SILVA REGO<sup>1</sup>; ROSA WANDA DIEZ GARCIA<sup>1</sup>; NEIVA CRISTINA DA SILVA REGO RAVAGNOLI<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. UNIVERSITY OF MIAMI, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Complexidade, na perspectiva de Edgar Morin, trata daquilo que é tecido em conjunto, ou seja, da multidimensionalidade e transdisciplinaridade inerentes ao saber. Para confrontar os problemas causados pela educação fragmentada e sugerir alternativas, o autor propõe os sete saberes necessários à educação do futuro: cegueiras do conhecimento, conhecimento pertinente, condição humana, identidade terrena, enfrentar as incertezas, compreensão e ética do gênero humano. Tendências em Educação Alimentar e Nutricional destacam a importância do envolvimento do sujeito com o sistema alimentar, indo ao encontro da Complexidade. Programas de Educação Alimentar e Nutricional precisam incorporar abordagens educacionais holísticas, envolvendo indivíduos em aspectos amplos e subjetivos. **OBJETIVO** Interpretar, à luz da Complexidade, a abordagem pedagógica de um ambiente educacional holístico (Antroposofia e Slow Food), que envolve Educação Alimentar e Nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caso qualitativo, com observação participante e entrevistas semiestruturadas com educadores, em um espaço educacional para crianças, inspirado na Antroposofia e no Slow Food. Os dados foram organizados em caderno de campo e as entrevistas gravadas e transcritas. O material foi interpretado tendo a Complexidade como referencial teórico. As abordagens pedagógicas foram então consideradas à luz dos sete saberes necessários à educação do futuro. Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 99311518.8.0000.5440. **RESULTADOS** Foram realizadas 76h de observação participante e entrevistas com 3 educadores (4h26). O método utilizado pelos educadores é moldado com a observação das crianças e feedbacks diários, portanto, é continuamente refletido e reconstruído. Os educadores reconhecem as cegueiras do conhecimento e enfrentam as incertezas do cotidiano por observarem que aspectos da teoria pedagógica não são um espelho da realidade. As atividades visam o desenvolvimento integral da criança (inteligência geral, base do conhecimento pertinente). Em brincadeiras livres ou atividades como o preparo de receitas, a criança pratica a criatividade e aprende movimentos, palavras e significados, como cores e números, não ensinados pontualmente. Entende sua condição humana: é única, mas pertence a uma sociedade e espécie e tem que ser responsável e solidária para um bom convívio. A exemplo da hora do lanche, todos recebem as mesmas frutas (igualdade), compartilhadas (solidariedade) e tratadas com cuidado e seriedade (responsabilidade). Aprendem a empatia para terem compreensão, observada quando um ajuda o outro voluntariamente no preparo de receitas, na partilha dos alimentos e no respeito às vontades e limites dos demais. O sistema alimentar é entendido quando as crianças plantam, cultivam, colhem e consomem, aprendendo que o alimento depende de processos, cuidados e tempo. Antes de consumirem as frutas, agradecem à terra. O pertencimento ao planeta (identidade terrena) é reforçado com atividades lúdicas, como canções que o reverenciam: A Terra é nossa mãe, devemos cuidar dela. Unidos, cuidaremos muito mais. Ao terem carinho e respeito pelos animais domésticos do espaço, praticam a simbiosofia (sabedoria de viver junto). A responsabilidade e solidariedade com a terra e os demais

seres vivos constitui a chamada antropoética: ética do gênero humano. **CONCLUSÃO** A abordagem educacional holística envolvendo Educação Alimentar e Nutricional vislumbra a perspectiva moriniana dos sete saberes necessários à educação do futuro.

Palavras-chave: Antroposofia; Educação Alimentar e Nutricional; Educação holística; Pensamento complexo; Slow Food

## **FATORES ASSOCIADOS COM O POTENCIAL INFLAMATÓRIO DA DIETA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA**

NATÁLIA OLIVEIRA PEREIRA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO; KARLA DANIELLE SILVA MARQUES; ANA KARINA TEIXEIRA DA CUNHA FRANCA; GLAUCIANE MÁRCIA DOS SANTOS MARTINS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Mudanças negativas no padrão de consumo alimentar da população brasileira têm ocorrido ao longo dos anos, o que representa um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O índice inflamatório da dieta é uma nova ferramenta usada para avaliação do consumo alimentar e vem sendo associado ao status inflamatório e ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Avaliar o potencial inflamatório da dieta da população brasileira e sua associação com características demográficas, socioeconômicas e antropométricas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado com microdados da pesquisa orçamentária familiar 2008-2009. Foram incluídos no presente estudo 34.003 indivíduos de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 10 anos. O consumo alimentar foi calculado a partir do registro alimentar de 2 dias não consecutivos coletados pela pesquisa orçamentária familiar 2008-2009. A partir do índice inflamatório da dieta, foi determinado o índice inflamatório da dieta ajustado por energia. Este foi calculado a partir de 34 parâmetros alimentares e as pontuações positivas indicam uma dieta pró-inflamatória, enquanto pontuações negativas, uma dieta anti-inflamatória. A associação do índice inflamatório da dieta ajustado por energia com características demográficas, socioeconômicas e antropométricas foi realizada a partir da análise de regressão linear multivariada. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Carlos Macieira (nº do parecer: 3.532.663). **RESULTADOS** A média da idade foi de 36 anos + 18,3. Houve predomínio de indivíduos do sexo feminino (53,8%), **CONCLUSÃO** Os valores do índice inflamatório da dieta ajustado por energia mais pró-inflamatórios foram encontrados principalmente em indivíduos adolescentes e naqueles com maior renda e escolaridade. Esses resultados apontam para grupos de risco quanto a adoção de uma dieta mais inflamatória, o que, conseqüentemente, pode aumentar as chances desses indivíduos para o desenvolvimento de doenças relacionadas à inflamação crônica de baixo grau.

Palavras-chave: Dieta; Consumo alimentar; Fatores socioeconômicos;

## POTENCIAL INFLAMATÓRIO DA DIETA NA POPULAÇÃO BRASILEIRA

NATÁLIA OLIVEIRA PEREIRA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO; ANA KARINA TEIXEIRA DA CUNHA FRANCA; KARLA DANIELLE SILVA MARQUES; GLAUCIANE MÁRCIA DOS SANTOS MARTINS.  
UFMA, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Mudanças negativas no padrão de consumo alimentar da população brasileira têm ocorrido ao longo dos anos, o que representa um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O índice inflamatório da dieta é uma nova ferramenta usada para avaliação do consumo alimentar e vem sendo associado ao status inflamatório e ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Avaliar o potencial inflamatório da dieta da população brasileira e sua associação com características demográficas, socioeconômicas e antropométricas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado com microdados da pesquisa orçamentária familiar 2008-2009. Foram incluídos no presente estudo 32.749 indivíduos de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 10 anos. O consumo alimentar foi calculado a partir do registro alimentar de 2 dias não consecutivos coletados pela pesquisa orçamentária familiar 2008-2009. A partir do índice inflamatório da dieta, foi determinado o índice inflamatório da dieta ajustado por energia. Este foi calculado a partir de 34 parâmetros alimentares e as pontuações positivas indicam uma dieta pró-inflamatória, enquanto pontuações negativas, uma dieta anti-inflamatória. A associação do índice inflamatório da dieta ajustado por energia com características demográficas, socioeconômicas e antropométricas foi realizada a partir da análise de regressão linear multivariada. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Carlos Macieira (nº do parecer: 3.532.663). **RESULTADOS** A mediana da idade foi de 34 anos. Houve predomínio de indivíduos do sexo feminino (52,1%),  $\leq 9$  anos de escolaridade (68,4%) e da cor parda (50,3%). A média do índice foi  $0,94 \pm 1,44$ , com variação de 4,88 a 5,87. Adolescentes obesos ( $\beta$ : 0,35; IC: 0,14 - 0,56) tiveram índice inflamatório da dieta ajustado por energia mais pró-inflamatório. Ainda foi observado valores mais pró-inflamatório do índice naqueles indivíduos com maior renda, escolaridade e residentes nas regiões Sul e Nordeste. Além disso, aqueles com menor escolaridade também apresentaram índice inflamatório da dieta ajustado por energia menos inflamatório em ambos os sexos (-0,14 homens e -0,07 mulheres). **CONCLUSÃO** Os valores do índice inflamatório da dieta ajustado por energia mais pró-inflamatórios foram encontrados principalmente em indivíduos adolescentes e naqueles com maior renda e escolaridade. Esses resultados apontam para grupos de risco quanto a adoção de uma dieta mais inflamatória, o que, conseqüentemente, pode aumentar as chances desses indivíduos

Palavras-chave: Dieta; Consumo alimentar; Fatores socioeconômicos;

## O TRABALHO E O CORPO GORDO: A CONCEPÇÃO E A CAUSALIDADE DA OBESIDADE SEGUNDO PROFISSIONAIS DE SAÚDE DA ATENÇÃO BÁSICA

JULIANA GIAJ LEVRA DE JESUS; CLAUDIA MARIA BOGUS.  
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Sendo a comida o elemento central para a manutenção da vida nos corpos e o corpo como via de expressão dos padrões, normas, patologias e contradições sociais, o comer em uma sociedade marcada pela desigual condição de vida e trabalho que os sujeitos estão expostos, também produz corpos diversos. Os trabalhadores da atenção básica, convivem no seu dia a dia com os reflexos da relação contemporânea entre a comida e os corpos, em um contexto de aumento de obesidade e carências nutricionais. Ao mesmo tempo, como representantes do Estado, ficam entre as diretrizes de cuidado para as pessoas com obesidade e a realidade complexa do território atendido. **OBJETIVO** Sendo assim, o objetivo desse estudo foi identificar e analisar a compreensão dos trabalhadores da atenção básica sobre os casos de obesidade encontrados na área de abrangência de uma unidade básica de saúde. **METODOLOGIA** A partir do referencial teórico da saúde coletiva sobre processo de trabalho e necessidades de saúde foi desenvolvido um estudo exploratório com abordagem qualitativa. Os dados foram coletados, a partir de entrevistas semiestruturadas, após o preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram realizadas 11 entrevistas com profissionais (médicos, enfermeiros e profissionais do Núcleo de Ampliado de Saúde da Família) de uma unidade básica de saúde, na zona leste da cidade de São Paulo entre os meses de julho e agosto de 2019, com o intuito de compreender a percepção desses trabalhadores sobre o fenômeno da obesidade nos dias de hoje. Por fim, foi feita uma análise temática dos dados coletados. **RESULTADOS** A percepção dos profissionais entrevistados não se diferencia do olhar do campo da saúde sobre a obesidade: a maioria percebe o aumento na prevalência de obesidade na população como um problema de saúde pública, especialmente por considerarem tal condição como fator de risco para doenças cardiovasculares e diabetes. Os entrevistados apresentam uma compreensão ampliada das possíveis causas da obesidade, havendo a interpretação de que seja resultado de um processo complexo e social, apesar da responsabilização dos indivíduos. A maioria atribui a obesidade como consequência de uma vida corrida, estressante decorrente das condições de trabalho e da rotina dos usuários. Assim, as escolhas alimentares na modernidade estariam ligadas a busca pelo prazer em uma sociedade cada vez mais individualista e com menos tempo. A organização do sistema alimentar com priorização da produção para o mercado externo, a conveniência construída pela indústria de alimentos e sua publicidade para o consumo de produtos ultraprocessados, também foram apontadas como possíveis causas da obesidade. **CONCLUSÃO** Sem negar a noção de risco, a prática em saúde com um olhar determinista e voltado exclusivamente para a perda de peso, parece distanciar os profissionais de um cuidado mais humanizado e integral. No atual contexto sócio histórico, a reflexão crítica sobre o corpo gordo, as implicações dessa gordura para a saúde e as práticas de atenção reproduzidas no dia a dia do serviço de saúde, precisa estar em sintonia com as reflexões sobre organização do trabalho na modernidade e a organização do sistema alimentar. Conceber a obesidade como uma doença, sem alterar as raízes que a provocam, parece ser bastante interessante aos que lucram com o adoecimento. Por outro lado, os trabalhadores, usuários do serviço de saúde e profissionais de saúde, seguem na busca constante por satisfação com seu corpo, sua alimentação e seu trabalho.

Palavras-chave: ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA; OBESIDADE; SISTEMA ALIMENTAR; TRABALHO; TRABALHO EM SAÚDE

## ANÁLISE COMPARATIVA DO PERFIL NUTRICIONAL DE ADULTOS COM CEGUEIRA CONGÊNITA E ADQUIRIDA

REGIANE NUNES SILVA; LUCIANE LUCA DE ALENCAR; ROSANA ANA BETTINI.  
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A cegueira não consiste exatamente na ausência completa da capacidade visual, mas aos prejuízos causados pela ausência dessa aptidão, que implica em dificuldade ou incapacidade da execução de atividades rotineiras. Segundo o último censo cerca de 529 mil pessoas declararam-se cegas.<sup>1</sup> A cegueira pode ter natureza congênita ou adquirida. Quanto mais precoce a perda da visão, maior será o valor atribuído a esta no desenvolvimento do indivíduo, sendo que diferenças comportamentais e emocionais são relatadas entre os indivíduos normovisuais e os com cegueira congênita e adquirida, o que influencia diretamente nas práticas alimentares, visto que, a alimentação, além da função nutritiva, apresenta também funções sociais e culturais, sendo importante fator de saúde pública.<sup>2,3</sup> **OBJETIVO** Comparar o padrão alimentar e o perfil nutricional de indivíduos com Cegueira Congênita e Cegueira Adquirida em uma população adulta do município de São Bernardo do Campo/São Paulo. **METODOLOGIA** Estudo do tipo transversal, com amostragem não probabilística de conveniência, constituída por 57 voluntários cegos de ambos os gêneros, com idade entre 18 e 58 anos, distribuídos em: grupo cegueira congênita (23 participantes) e o grupo cegueira adquirida (34 participantes). Foram aplicados questionários para obtenção de informações socioeconômicas; comportamentais, como locomoção e mobilidade; hábitos alimentares, como habilidades na seleção, manipulação e preparo de alimentos, entre outras. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio do Índice de Massa Corpórea. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Paulista (2.109.432). Foram calculadas as médias e frequências entre os grupos. Para análise estatística, foram testadas a normalidade, através do teste Kolmogorov-Smirnov e a homogeneidade de variância, com o teste de Levene ( $p>0,05$ ). Para comparação entre os grupos, foi utilizado Test T para os dados com distribuição normal e homogênea e o Teste Mann Whitney para dados não paramétricos (**RESULTADOS** Em relação ao comportamento, mais de 80% do grupo cegueira congênita relatou habilidade para seleção e manipulação de alimentos e utensílios, enquanto que aproximadamente 50% do grupo cegueira adquirida relatou tais habilidades. Não foi observada diferença na média da idade entre os grupos, sendo 38 e 37 anos, respectivamente. Ambos os grupos apresentavam maioria do sexo masculino (52%). Em relação ao estado nutricional, o grupo cegueira congênita (78%) e adquirida (59%) apresentaram estado nutricional inadequado, em relação à sobrepeso e obesidade. Foi observada diferença do índice de massa corporal entre os grupos ( $p=0,03$ ), sendo o grupo cegueira congênita com maior percentual de obesidade (35%) e maior consumo de fast food ( $p=0,03$ ). **CONCLUSÃO** Concluímos que há diferenças no perfil nutricional e padrão alimentar entre os grupos. Estudos mais específicos são necessários para melhor caracterização e orientação nutricional para esta população, a fim de melhorar qualidade de vida e prevenir desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Deficiência visual; Comportamento alimentar; Estado nutricional;

## **INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA - UMA INTEGRAÇÃO ENTRE A UNIVERSIDADE DO ADULTO MAIOR E O CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - RS**

**DIENIFER WEIRICH LOPES; AMANDA LUISA KESSLER; FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN; FABIANA ASSMANN POLL; CARINE LIMA ELLWANGER. UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** O aumento na expectativa de vida, traz um grande desafio para os profissionais da área da saúde, que devem atentar para a promoção do envelhecimento saudável. A Universidade do Adulto Maior, projeto desenvolvido na Universidade de Santa Cruz do Sul, consiste em um curso de extensão multidisciplinar, para pessoas a partir de 60 anos. Além de atender à demanda educacional da população idosa, incentiva a sociabilidade e interesse pela produção intelectual. Dentre as várias áreas do conhecimento, a Nutrição figura como área prioritária, sendo a educação nutricional uma ferramenta promotora da autonomia do educando, para que ele assuma a responsabilidade de seus atos relativos à alimentação e saúde. **OBJETIVO** Identificar o estado nutricional e relatar as ações de educação nutricional desenvolvidas com idosos integrantes do projeto Universidade do Adulto Maior. **METODOLOGIA** As ações de educação alimentar e nutricional foram realizadas por acadêmicas do curso de nutrição e ocorreram em encontros semanais durante os meses de março a julho de 2019, todas as atividades foram planejadas com assuntos de interesse dos participantes. A metodologia utilizada baseou-se em aulas expositivas e interativas, com entrega de materiais informativos e realização de dinâmicas em grupo. Realizaram-se oficinas culinárias com receitas saudáveis preparadas pelos idosos, sob orientação das acadêmicas. O estado nutricional dos idosos foi avaliado pelo cálculo do índice de massa corporal, através da aferição de peso e altura. O Idosos assinaram o termo de consentimento livre esclarecido e a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº 1.318.470. **RESULTADOS** Em relação ao perfil dos 21 idosos participantes, 18 eram do sexo feminino, sendo a média de idade de 68 anos. Quanto ao estado nutricional, de acordo com o índice de massa corporal, 66,7% estavam em sobrepeso, 28,5% em eutrofia e 4,8% em magreza. Durante os 14 encontros realizados os assuntos foram: alimentação cerebral, necessidades nutricionais para idosos, guia alimentar, rotulagem nutricional, substituições alimentares, chás medicinais, fibras, hipertensão arterial e diabetes mellitus, interação alimento-medicamento e alimentos funcionais. Foram realizadas cinco oficinas culinárias com alimentos saudáveis e acessíveis, apresentando receitas simples e diversificadas, bem como benefícios e propriedades dos alimentos. As dinâmicas de grupo realizadas a cada encontro, tinham como finalidade a fixação dos saberes compartilhados. A avaliação final da disciplina deu-se de maneira informal, os participantes registraram livremente sua percepção em relação aos encontros. Foram unânimes em consentirem que as atividades trouxeram benefícios para a sua qualidade de vida e, ainda, manifestaram ser a disciplina de nutrição a de sua preferência. **CONCLUSÃO** Todas as atividades embasadas pela educação nutricional têm reconhecida importância, dado o aumento expressivo de doenças relacionas

à alimentação inadequada. Através das dinâmicas e avaliações foi evidente a mudança comportamental dos idosos participantes, representando assim uma grande conquista. Percebeu-se claramente, no transcorrer dos encontros, o interesse e envolvimento dos participantes, que além dos conhecimentos adquiridos sobre alimentação e nutrição, compartilharam num espaço para maior socialização, impactando positivamente na qualidade de vida e no envelhecimento ativo.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Idoso; Saúde;

## **RELAÇÃO ENTRE MARCADORES ANTROPOMÉTRICOS E O CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS POR ADOLESCENTES**

DIENIFER WEIRICH LOPES; DAIANE GERVASONI; FABIANA ASSMANN POLL;  
FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN.  
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A adolescência representa um estágio da vida que uma alimentação de qualidade é fundamental para o crescimento e desenvolvimento adequados. Nesse sentido, o consumo de frutas, legumes e verduras inferior aos valores recomendados pode ser prejudicial, visto que pode afetar esse potencial e ainda consistir um fator de risco para a saúde. Da mesma forma, a utilização de medidas úteis para triagem de grupos de risco possibilitaria o estabelecimento de medidas preventivas, reduzindo a morbimortalidade e o custo socioeconômico de doenças. **OBJETIVO** Associar a relação cintura-estatura com índice de massa corporal, circunferência da cintura e consumo de frutas, legumes e verduras em adolescentes. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com adolescentes de duas escolas públicas de Santa Cruz do Sul/RS, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Santa Cruz do Sul sob nº 1.936.849. Verificou-se o consumo de frutas, legumes e verduras através de um questionário, sendo considerado como adequado o consumo diário de cinco porções. A relação cintura-estatura foi classificada para obesidade abdominal com valores iguais ou superiores a 0,5. O índice de massa corporal foi classificado conforme a Organização Mundial de Saúde, e a circunferência da cintura por Taylor e cols. Realizou-se estatística descritiva para idade, peso, estatura, índice de massa corporal e relação cintura estatura. Os dados foram verificados quanto à normalidade e homocedasticidade. A correlação de Pearson ou Spearman foi utilizada entre os dados antropométricos e para soma e o consumo de porções de frutas, legumes e verduras, com nível de significância de 5%. **RESULTADOS** Participaram do estudo 65 adolescentes, com média de idade de  $13,76 \pm 1,41$  anos. A classificação do índice de massa corporal resultou em 72,3% em eutrofia e 24,6% em excesso de peso (sobrepeso + obesidade). Quanto à relação cintura-estatura 10,8% dos adolescentes tinham obesidade abdominal e na classificação da circunferência da cintura 15,4% deles, estavam acima do percentil adequado para idade. Com relação ao consumo alimentar de frutas, legumes e verduras, a média diária foi de  $2,17 \pm 1,90$  porções, resultando em 7,7% dos adolescentes com consumo adequado. Na associação da relação cintura-estatura com o consumo de frutas, legumes e verduras dos adolescentes, observou-se que não houve associação estatisticamente significativa ( $r = 0,122$ ;  $p = 0,335$ ). Foi encontrada associação positiva e estatisticamente significativa entre relação

cintura-estatura e índice de massa corporal ( $r = 862$ ;  $p$ CONCLUSÃO A relação cintura-estatura teve associação significativa com o índice de massa corporal e circunferência da cintura, podendo ser um indicador antropométrico útil no diagnóstico de obesidade central e obesidade generalizada em adolescentes. O consumo de frutas, legumes e verduras não teve associação com os valores da relação cintura-estatura, mostrando que tanto os adolescentes eutróficos, como em excesso de peso têm baixo consumo destes alimentos.

Palavras-chave: Antropometria; Consumo alimentar; Escolares;

## CONHECIMENTO E CONSUMO DE ALIMENTOS QUE CONTEM PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS NATURAIS EM IDOSOS DA UNIVERSIDADE DO ADULTO MAIOR UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - RS

DIENIFER WEIRICH LOPES; MAIARA PEREIRA CORREA; FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN; FABIANA ASSMANN POLL.  
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em relação as mudanças fisiológicas que ocorrem no envelhecimento e a busca para o envelhecer saudável, a nutrição é fundamental na promoção da saúde do idoso baseada na alimentação saudável. Dentre os fatores estudados, pesquisadores indicam que o hábito alimentar apresenta impacto relevante no desenvolvimento de condições prevalentes nesta faixa etária. É importante identificar o conhecimento acerca dos alimentos funcionais, para conscientizar a população para a melhora do comportamento. A compreensão desses fatores é viável para auxiliar os profissionais de saúde a reverter os índices de má nutrição na geriatria. **OBJETIVO** Verificar o conhecimento e a frequência do consumo de alimentos ricos em prebióticos e probióticos entre os idosos que frequentam o programa Terceira Idade da Universidade de Santa Cruz do Sul UNISC. **METODOLOGIA** Estudo de delineamento analítico transversal realizado no programa Universidade Aberta a Terceira Idade em Santa Cruz do Sul - RS, no período de março a maio de 2019. O Idosos assinaram o termo de consentimento livre esclarecido, a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº 3.184.058. A pesquisa foi realizada por meio de um questionário, com questões fechadas e respondido de forma individual pelos alunos do programa Aluno Especial da Graduação da Terceira Idade da UNISC. O questionário contemplou dados sobre gênero, idade, escolaridade e conhecimento, tipo e frequência de consumo de alimentos ricos em probióticos e prebióticos. O processamento dos dados e a análise estatística foram realizados através do programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 18.0 e analisados por estatística descritiva **RESULTADOS** A pesquisa incluiu 33 alunos de 60 a 85 anos, destes 63,6% afirmaram não saber o que são probióticos e prebióticos. Quanto ao sexo, 84,8% eram mulheres. Em relação ao nível educacional, 75,8% possuíam o ensino médio completo, 21,2% possuíam pós-graduação e 3% ensino superior completo. Os alimentos probióticos são pouco consumidos e conhecidos em relação aos alimentos prebióticos, os principais alimentos citados em consumo diário foram cebola, banana e alho, os consumidos semanalmente foram centeio e pão integral, e mensalmente o grão de bico.

Inobstante, o alimento probiótico kombucha é o menos conhecido, o iogurte com culturas vivas o menos consumido e o picles o mais consumido mensalmente. Quanto aos benefícios específicos de alimentos com propriedades probióticas e prebióticos (57,4%) não soube determinar. O principal benefício citado foi a melhora da função intestinal, seguido pelo fortalecimento do sistema imunológico. Sobre o melhor meio de divulgação para informação desses alimentos, as opções mais citadas foram as escolas e Universidades (72,7%). **CONCLUSÃO** Segundo os dados, considerável número de idosos desconhece a nomenclatura alimentos probióticos e prebióticos. Sobre os benefícios que podem promover a saúde, a maioria não soube informar. Assim, pode-se afirmar que o baixo conhecimento dos idosos pode ser uma das principais barreiras à sua adoção. Ressalta-se a importância da educação alimentar e nutricional no programa Terceira Idade da Universidade de Santa Cruz do Sul, pois é um dos caminhos para o conhecimento dos alimentos probióticos e prebióticos e para os idosos passarem a refletir sobre o seu comportamento alimentar, mudando e retornando aos hábitos alimentares tradicionais.

Palavras-chave: Consumo; Idoso; Prebióticos; Probióticos;

## **A REAÇÃO DA INDÚSTRIA DE REFRIGERANTES À REDUÇÃO DO SUBSÍDIO FISCAL CONCEDIDO ÀS EMPRESAS DO SETOR NA ZONA FRANCA DE MANAUS**

ALINE BRANDÃO MARIATH<sup>1</sup>; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS<sup>2</sup>.

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A edição do Decreto 9.394, de 2018 (BRASIL, 2018), impactou negativamente a tributação das indústrias de concentrados de refrigerantes estabelecidas na Zona Franca de Manaus, em especial as grandes corporações multinacionais do setor ali estabelecidas, e foi seguida de uma intensa mobilização no Congresso Nacional para sustar seus efeitos. **OBJETIVO** Identificar os principais atores externos envolvidos no processo decisório e os fatores determinantes para a aprovação ou rejeição dos projetos de Decreto Legislativo que visavam sustar os efeitos do Decreto 9.394, de 2018, no Congresso Nacional. **METODOLOGIA** Estudo de caso em que se avaliou a tramitação dos projetos de Decreto Legislativo que visavam sustar os efeitos do Decreto 9.394, de 2018, no Congresso Nacional: os PDS nº 57 e 59, de 2018, no Senado Federal, e os PDC nº 966, 969 e 1.011, de 2018, na Câmara dos Deputados. Buscaram-se informações publicamente disponíveis sobre o processo legislativo nos websites do Senado Federal e da Câmara dos Deputados (fichas de tramitação, projetos de Decreto Legislativo, pareceres, notas taquigráficas e vídeos das reuniões e sessões, resultados de votações, etc.) e sobre os principais atores envolvidos. Esses dados foram complementados com entrevistas com indivíduos que participaram da tramitação. Este estudo cumpriu todos os preceitos éticos em pesquisa, incluindo a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da USP e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e

Esclarecido pelos entrevistados. **RESULTADOS** Identificou-se a participação da Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes (Abir), entre cujos associados estão as duas multinacionais que atuam na Zona Franca de Manaus; da Associação dos Fabricantes de Refrigerantes do Brasil (Afrebras), que representa os interesses de pequenos e médios produtores de refrigerantes; e da sociedade civil, representada em especial pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar (Consea) e pela Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável. No Senado Federal, apesar da intensa mobilização dos parlamentares que se opunham aos subsídios fiscais concedidos às empresas atuantes na Zona Franca de Manaus e daqueles que defendiam a necessidade de regulação da indústria de bebidas açucaradas como medida de combate à obesidade, o poderoso lobby das grandes multinacionais logrou êxito. Na Câmara dos Deputados, prevaleceram os interesses dos pequenos e médios produtores de refrigerantes, favorecidos pelo fato de que a tramitação da matéria iniciou na Comissão de Finanças e Tributação. Foram determinantes a composição da Comissão (havia um grupo de parlamentares entre seus membros bastante favoráveis ao setor), a falta de articulação dos parlamentares do Estado do Amazonas, além do fato de que a decisão da Comissão tinha caráter terminativo e foi tomada ao final da sessão legislativa e da legislatura, ensejando a rejeição da matéria e seu arquivamento. **CONCLUSÃO** Ainda que as grandes corporações produtoras de refrigerantes somente tenham sido vitoriosas no Senado Federal, pode-se afirmar que em ambas as Casas legislativas os interesses econômicos prevaleceram sobre a saúde pública.

Palavras-chave: atividade política corporativa; bebidas açucaradas; lobby; políticas públicas; refrigerantes

## **AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS COM ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO INTEGRADO EM MEIO AMBIENTE DO INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA CAMPUS SEABRA**

ALICE ARAÚJO DE SOUZA<sup>1</sup>; MARIA NAZARE GUIMARAES MARCHI<sup>2</sup>.

1. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA CAMPUS SEABRA, - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As Plantas Alimentícias Não Convencionais contemplam todas as plantas cujo consumo é desconhecido ou pouco usual. Além disso, elas podem ser nativas, exóticas, silvestres, espontâneas ou cultivadas. O consumo dessas plantas contribui com a soberania alimentar e nutricional, uma vez que possibilita a escolha de um maior número de vegetais livres de Organismos Geneticamente Modificados e orgânicos, que além de serem benéficos para saúde contribuem com o meio ambiente. Assim, a escola apresenta-se com um local extremamente importante para divulgação desse tema, uma vez que os estudantes estão em fase de formação e atuam como multiplicadores da informação. **OBJETIVO** Avaliar o conhecimento de estudantes sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, observacional, de caráter quantitativo, desenvolvido através de respostas às perguntas interpretativas em questionários semi-estruturados

realizado com 49 estudantes de duas turmas do ensino médio integrado em meio ambiente do Instituto Federal da Bahia do campus de Seabra, Bahia, sendo 33 alunos do primeiro ano e 16 do terceiro. O nível de conhecimento sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais foi classificado em: conhecimento insuficiente quando de 0 a 50% das respostas fossem afirmativas; regular se fossem afirmativas de 51 a 75% das respostas; e adequado acima de 75% das respostas afirmativas para o conhecimento do termo Plantas Alimentícias Não Convencionais. Este trabalho é parte integrante do projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto Federal da Bahia Campus Salvador, CAAE 21737619.8.0000.5031. **RESULTADOS** Com relação à caracterização dos alunos que participaram da pesquisa, verificou-se que a maior parte pertencia ao sexo feminino (67,3%), com idade média de  $16,5 \pm 1,12$  anos. Quanto ao local de residência 87,5% são da zona urbana. Questionados se já consumiram algum alimento que não fosse amplamente divulgado, 87,75% disseram que não. Em relação ao conhecimento sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais apenas 12,75% afirmaram conhecer, demonstrando o conhecimento insuficiente dos estudantes com relação ao termo. Foi encontrada relação significativa ( $p > 0,05$ ) entre o conhecimento sobre as plantas alimentícias com o tempo em que a turma está na escola, ou seja, dentre todos os alunos que conheciam, a maior parte foram de estudantes do terceiro ano. **CONCLUSÃO** Os resultados demonstraram que mesmo em turmas do curso de meio ambiente o termo Plantas Alimentícias Não Convencionais ainda é desconhecido pelos estudantes. Isso pode indicar que este conteúdo transversal precisa ser inserido como temática de disciplinas propedêuticas ou técnica, bem como em projetos de pesquisa e extensão. É importante que as instituições de ensino contribuam com a divulgação da possibilidade do consumo das Plantas Alimentícias Não Convencionais, devido o potencial em contribuir com a preservação da biodiversidade, a diversidade alimentar e com a segurança e soberania alimentar e nutricional uma vez que são livres de agrotóxicos, de fácil acesso e com alto valor nutricional.

Palavras-chave: alimentos orgânicos; biodiversidade; escola; soberania alimentar;

### **“DE ONDE VEM OS ALIMENTOS?”: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.**

ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA<sup>1</sup>; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA<sup>1</sup>;  
DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES<sup>1</sup>; KESIA PRESTES VALENTE<sup>1</sup>; MANUELA  
MARIA DE LIMA CARVALHAL<sup>1</sup>; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Uma das questões mais evidentes sobre a alimentação atual é o processo de distanciamento humano em relação aos alimentos. A história da alimentação humana reflete a preocupação constante com a busca/produção de alimentos que vem passando por modificações tanto na forma de produzir quanto de distribuir. E conhecer sobre o modelo de produção e consumo de alimentos é fundamental para garantir segurança alimentar e nutricional o que diz respeito ao direito

dos povos de definirem as políticas, com autonomia sobre o que produzir, para quem produzir e em que condições produzir. Por isso, conhecer a origem do alimento desde a sua produção até o consumo, significa habilitar o cidadão a fazer a escolha certa na hora de se alimentar, garantindo maior qualidade e segurança. Neste sentido, as ações de Educação Alimentar e Nutricional surtem efeito no processo de aprendizagem e melhora da saúde. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada em uma Unidade Municipal de Saúde em Belém, Pará, em Outubro de 2019. A atividade faz parte do projeto de Extensão "Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade sob parecer 3.380.831. Participaram da atividade crianças com idade entre quatro e seis anos, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para atividade, foi elaborada uma tecnologia educativa do tipo quebra cabeça, que consistiu em oito imagens demonstrando as etapas de produção dos alimentos (cenoura, batata, cebola, beterraba, tomate). As crianças deveriam apresentar, de acordo com os seus conhecimentos prévios, a ordem do processo dos alimentos até chegar ao consumo, em seguida os alunos explicaram sobre as formas de plantio, meios de produção e propriedades nutricionais dos alimentos que constavam nos desenhos. **RESULTADOS** A atividade realizada foi considerada um sucesso, uma vez que houve a participação ativa das crianças e grandes questionamentos sobre o assunto abordado. Em um primeiro momento houve dificuldade em encaixar de maneira correta as figuras, no entanto após conversas e indagações cada uma conseguiu cumprir com êxito o objetivo da ação. **CONCLUSÃO** As etapas de produção dos alimentos é um assunto importante que deve ser repassado a todos os indivíduos, principalmente as crianças, pois conhecer sobre esse processo é de fundamental importância para se adquirir soberania e segurança alimentar e nutricional. Dessa forma é necessário que ações de Educação Alimentar e Nutricional com essas temáticas sejam realizadas dentro da Atenção Primária à Saúde.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Educação em saúde; Segurança alimentar; Tecnologia educativa;

## **PREVALÊNCIA DE GESTANTES COM DIABETES GESTACIONAL E/OU DOENÇA HIPERTENSIVA ESPECÍFICA DA GESTAÇÃO NO BRASIL**

RENATA CRISTINA BEZERRA RODRIGUES; MONIQUE DA COSTA LISBOA; GLENDA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO; ALINE RODRIGUES DE OLIVEIRA; RENATA SUZANE E SILVA MERCÊS.

ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O processo de transição nutricional contribui diretamente para incidência de casos de obesidade, igualmente nas mulheres em idade reprodutiva, favorecendo a ocorrência de gestações de alto risco. São consideradas gestações de alto risco àquelas com maiores chances de evoluir de

forma desfavorável para a mãe e/ou feto. Dentre os fatores citados na literatura, as Doenças Crônicas Não Transmissíveis são consideradas fator de risco em condições clínicas pré-existentes ou adquiridas durante o período gestacional. Estima-se que entre 3% a 8% das gestantes desenvolvem hipertensão, sendo esta considerada uma pandemia global. Das síndromes hipertensivas, destacam-se a eclampsia e a pré-eclâmpsia como a principal causa de mortalidade materna e perinatal, abarcando 13% das mortes maternas no mundo, podendo chegar a 35% no Brasil. Já o Diabetes Mellitus Gestacional é o distúrbio metabólico mais comum da gestação podendo, ou não, instalar-se após o puerpério. OBJETIVO Verificar a prevalência de Diabetes Mellitus Gestacional e Doença Hipertensiva Específica da Gestação nas Regiões do Brasil. METODOLOGIA Trata-se de uma revisão bibliográfica sistemática. Utilizou-se os seguintes descritores: diabetes gestacional, doença hipertensiva específica da gestação e gravidez de alto risco, nas plataformas de busca Scientific Electronic Library Online, Google Acadêmico e Biblioteca Virtual da Saúde. Foram selecionados artigos de 2018 a 2020, em português, de pesquisas realizadas no Brasil. Foram encontrados 198 artigos e 8 foram selecionados por apresentarem os critérios de inclusão. RESULTADOS A maior prevalência de síndrome hipertensiva específica da gestação encontrada foi na região Nordeste, com 30,0% das gestantes, seguida das regiões Sul com 24,1%, Sudeste com 23,7%, Norte com 15,0% e Centro Oeste, com apenas 8,9%. Os estudos selecionados não obtiveram a média brasileira de prevalência de hipertensão gestacional, o que ressalta a necessidade da realização de um estudo nacional. Para diabetes, a média brasileira permeia os 18% do total das gestações. As regiões Sul (16,5%) e Nordeste (16,7%) aproximaram-se da média brasileira, enquanto Norte (3,9%) e Centro Oeste (8,9%) aparecem bem abaixo, com destaque para a região Sudeste (33,3%) com números bem acima da média nacional. CONCLUSÃO A quantidade restrita de dados na literatura impossibilita uma leitura mais clara dos resultados por região e nacional, sendo necessários mais estudos. Porém, destaca-se que o estado nutricional é um importante marcador para o processo saúde-doença da mãe e do bebê, visto que a gestação é um período de grande vulnerabilidade e pode-se prevenir ambas patologias com apoio multidisciplinar, bem como auxiliar no tratamento das mesmas.

Palavras-chave: diabetes gestacional; hipertensão específica da gestação; gravidez de alto risco;

### **PROGRAMA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM INDIVÍDUOS EM VULNERABILIDADE SOCIAL DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA NA CIDADE DE SANTOS-SP.**

VICTÓRIA DE ARAÚJO LEITE; EMANUELLE FERNANDA ALVES SOARES; LUIZA FLORENTINO DOS SANTOS; JULIANA CAROLINE DA SILVA PINTO; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; DESIREE RODRIGUES DE CASTRO GARCIA.  
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A vulnerabilidade social, caracterizada pelo baixo nível de educação, falta de saneamento básico e ausência de ambiente familiar, torna o indivíduo dependente de terceiros para sobreviver. Com a alta demanda ao processo saúde-doença foi implantado o Sistema Único de Saúde

e, mais tarde, o Programa Bolsa Família, que tem seus recursos financeiros destinados à Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Algumas políticas públicas voltadas à saúde foram implantadas para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional, fortalecendo a sustentabilidade e a alimentação saudável e adequada. OBJETIVO Promover ações de Educação Alimentar e Nutricional em uma Instituição filantrópica da cidade de Santos - São Paulo. METODOLOGIA Este estudo é de caráter descritivo com a população variada entre homens, mulheres, crianças e adultos. Este público apresenta síndromes como distrofia muscular, síndrome de down, paralisia cerebral, microcefalia entre outras não esclarecidas pela equipe interdisciplinar local. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Metropolitana de Santos sob CAAE nº 12051619.3.0000.5509. Para participação deste estudo os voluntários receberam o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. Foram desenvolvidas seis atividades lúdicas a fim de proporcionar maior conhecimento sobre alimentação e nutrição, sendo elas: teatro (alimentos saudáveis e suas funções), prato saudável (mural com o conhecimento das crianças sobre alimentação saudável), pintura de alimentos saudáveis (interação) análise dos sentidos (com frutas, legumes e verduras), dominó na feira e jogo da memória saudável (cognição e trabalho em grupo). RESULTADOS Participação de 20 voluntários, formado por crianças com idade entre um e onze anos, de ambos os sexos. Nas atividades práticas para educação especial, a equipe multiprofissional aproveitou a integração das crianças para realizar exercícios de fisioterapia auxiliando na melhora do quadro das crianças com distrofia muscular. A síndrome microcefalia apresenta grande dificuldade de interação, porém com a ajuda de seus acompanhantes, foi possível uma participação significativa. Notou-se que quando iniciavam-se as atividades específicas, todos os participantes demonstram mais interesse e seus responsáveis interagiram, pois alguns tinham dificuldades de locomoção e cognição. Os responsáveis e profissionais da instituição relataram que adoraram as atividades, e que crianças com dificuldades de integração conseguiram melhorar ao longo das atividades, contribuindo com o quadro de evolução de algumas crianças. Autores sugerem reflexões para que o processo de Educação Alimentar e Nutricional alcance os resultados almejados: gestores, professores, merendeiras, agricultores familiares, nutricionistas, coordenadores pedagógicos, pais/cuidadores também devem participar. É necessário, pensar em ações que envolvam estes outros agentes sociais como importante força de mudança de comportamento. CONCLUSÃO Este estudo mostrou que o Educação Alimentar e Nutricional é uma prática social que leva a autonomia de preferências alimentares e estimula hábitos saudáveis. Deve-se levar em consideração que as limitações do público, somados à vulnerabilidade social e que necessitam da contribuição dos responsáveis, devem auxiliar e incentivar no desenvolvimento de atividades para melhorias no quadro cognitivo, motor e social para a execução e finalização de uma atividade proposta.

Palavras-chave: Educação especial; Educação alimentar; Política Pública; Segurança Alimentar e Nutricional; Vulnerabilidade

## **A EDUCAÇÃO PERMANENTE COMO UMA VIA DE ENFRENTAMENTO À INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A EXPERIÊNCIA DAS OFICINAS SOBRE O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**

JULIANA GIAJ LEVRA DE JESUS; PATRICIA CONSTANTE JAIME.  
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As mudanças nos padrões de vida e trabalho da população brasileira, decorrentes do aprofundamento da desigualdade social no país, têm reflexos sobre a qualidade e a quantidade dos alimentos ingeridos pelos indivíduos. O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados em detrimento dos alimentos naturais ou preparações caseiras relaciona-se com essas mudanças e tem sido associado à crescente prevalência de obesidade no mundo. Apesar de já conhecida a relação entre a desnutrição e o acesso aos alimentos, ainda é pouco discutida a concepção da obesidade como uma manifestação da insegurança alimentar e nutricional e de um sistema alimentar mundial insustentável. **OBJETIVO** O objetivo deste relato é apresentar e discutir a experiência da realização de oficinas educativas com profissionais da atenção básica do município de Diadema como uma ação de enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Com os objetivos de apresentar o Guia Alimentar para População Brasileira, seus princípios e recomendações, bem como discutir sua utilização como uma ferramenta de educação em saúde, foram realizadas 10 oficinas de educação permanente com profissionais das equipes de saúde da família do município de Diadema, entre agosto e novembro de 2018. O Manual instrutivo: implementando o Guia Alimentar para População Brasileira em equipes que atuam na Atenção Primária à Saúde foi utilizado como orientador das oficinas com os profissionais de saúde com ensino superior e foi adaptado para a elaboração das oficinas com os agentes comunitários de saúde. O manual foi baseado na prática pedagógica problematizadora, no conceito de educação permanente em saúde e da prática colaborativa interprofissional. O projeto foi composto por cinco etapas: treinamento das nutricionistas facilitadoras; diagnóstico inicial do território; oficinas com profissionais com ensino superior; oficinas de sensibilização com os agentes; e reuniões de apoio institucional. Os resultados das oficinas foram avaliados por meio de um questionário validado preenchido pelos participantes. **RESULTADOS** Foram organizadas e executadas duas oficinas com profissionais com ensino superior (n=51) e oito oficinas de sensibilização com os agentes (n=139). As oficinas contaram com a participação de diversas categorias profissionais. A sistematização dos questionários apontou que após a realização das oficinas, os profissionais apresentaram evolução positiva no conhecimento sobre o Guia, com aumento da confiança individual e coletiva para desenvolver ações de promoção da alimentação adequada e saudável mesmo diante de alguns desafios. **CONCLUSÃO** O espaço de educação permanente e de trocas entre os profissionais, promovido pelas oficinas de capacitação, mostrou-se potente para a coletivização das situações vivenciadas no dia a dia do serviço, bem como uma via de enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional no setor saúde através da possibilidade de qualificação da atenção prestada à essa população. Ainda que tenha sido uma experiência local, a aposta feita pelo município em uma atividade educativa com profissionais de saúde possibilitou um aprofundamento sobre os conceitos e abordagens que dão sustentação ao Guia, ou seja, abarcou discussões que vão muito além das recomendações contidas no documento. Compreender as contradições que envolvem a situação de insegurança alimentar e nutricional e, conseqüentemente, da obesidade pode contribuir para práticas intersetoriais mais emancipadoras e próximas das necessidades de saúde da população.

Palavras-chave: Educação continuada; Estratégia Saúde da Família; Trabalho em saúde;

## ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 6 A 23 MESES - SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

BRUNA MACEDO LOPES; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA; LEDIANE NUNES CAMARA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As políticas públicas de combate à desnutrição e a obesidade têm grandes desafios. Na infância esses desafios são maiores, pois é um período da vida de acentuado crescimento e desenvolvimento físico e mental. A obesidade e a desnutrição provocam o aumento da morbidade e mortalidade, gerando maiores gastos em saúde para o país. Por conta disso, coloca-se a avaliação nutricional infantil como imprescindível para uma boa qualidade de vida. **OBJETIVO** Demonstrar o número de crianças assistidas na atenção básica de acordo com o seu estado nutricional, registrado no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. **METODOLOGIA** Estudo transversal com dados públicos, da base do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, que não identificam o sujeito, portanto, segundo o Comitê de Ética em Pesquisa, não carece de aprovação. Com o auxílio de pesquisa bibliográfica realizada na base de dados da Scientific Electronic Library Online. A pesquisa baseou-se em demonstrar a avaliação nutricional em crianças de 06 a 23 meses, nos anos de 2015 a 2019, atendidas pelo Sistema Único de Saúde. **RESULTADOS** O número de crianças atendidas na Atenção Básica e registradas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional nos anos de 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019 foi respectivamente: 135.775; 154.014; 156.969; 162.813; 123.964. Com relação a 2015, do total de atendimentos, 1.594 (1,17%) crianças receberam diagnóstico de peso muito baixo para a idade e 11.091 (8,17%) crianças estavam acima do peso. Em 2016, 1.969 (1,28%) crianças estavam com peso muito baixo e 14.106 (9,16%) com peso elevado para a idade. Em 2017, 2.265 (1,44%) estavam com peso muito baixo para a idade enquanto 11.213 (7,14%) apresentavam peso elevado. No ano de 2018, 2.499 (1,53%) encontravam-se desnutridas e 11.128 (6,83%) com peso elevado. Já em 2019, 1.636 (1,32%) crianças foram diagnosticadas com peso muito baixo para a idade e 9.060 (7,31%) com peso elevado. Partindo desses dados, percebe-se que o Brasil se encontra em discordância, de um lado, uma parte da população ainda sofre com a violação do direito a alimentação adequada para suprir suas necessidades biológicas, levando diversas crianças a serem expostas a desnutrição que, conseqüentemente, resulta em complicações das doenças imunossupressoras e infecto-parasitárias. Como contraponto, há a obesidade, que traz como principal vertente a má alimentação associada a diversos outros fatores, podendo culminar no aumento de diabetes do tipo 2, doenças cardiovasculares, câncer dentre outras. Ademais, salienta-se também a baixa notificação de crianças atendidas, o que sugere uma falha no processo de acesso da população às políticas públicas vigentes. Por conta disso, os achados do estudo corroboram com outros estudos que manifestam uma clara preocupação acerca da presença de tais manifestações clínicas na sociedade atual, sendo de relevância os tratamentos e a implementação de políticas públicas que visem abranger toda a complexidade das causas que rodeiam tais problemas. **CONCLUSÃO** O número de crianças em estado de desnutrição e obesidade ainda é preocupante. Partindo disso, os dados disponibilizados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional são de extrema relevância, pois indicam os elevados números de desnutrição e obesidade infantil, caracterizando a transição nutricional que passa o país, assim como revelando um grave problema de saúde pública.

Palavras-chave: desenvolvimento infantil; desnutrição; obesidade;

## **A INFLUÊNCIA DA TELEVISÃO NO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS ENTRE 2 E 4 ANOS DE IDADE**

**BRUNA MACEDO LOPES; LEDIANE NUNES CAMARA; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA.**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** Apesar da vigência de legislações que regulamentam a influência dos meios midiáticos sobre a alimentação infantil, ainda se observa que o comportamento alimentar é influenciado por tais meios. Os costumes são delineados na infância e é preocupante a capacidade de influência dos meios eletrônicos que possam gerar hábitos negativos à qualidade de vida e ao pleno desenvolvimento de tais indivíduos. **OBJETIVO** Demonstrar o número de crianças, de 2 a 4 anos, atendidas na Atenção Básica que possuíam o hábito de realizar as refeições assistindo televisão, registrados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com dados públicos da base do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional nos anos de 2017 a 2019, que não identificam o sujeito, portanto, segundo o Comitê de Ética em Pesquisa, não necessita de aprovação. Com o auxílio de pesquisa bibliográfica na base de dados da Scientific Electronic Library Online, afim de melhor embasar o proposto nesse estudo. **RESULTADOS** O número de crianças, de 2 a 4 anos, atendidas na Atenção Básica e registradas no sistema de Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional nos anos de 2017, 2018 e 2019 foram respectivamente: 110.218; 175.816; 160.596. Em relação ao total de 2017, 53.704 (49%) crianças possuíam o hábito de fazer as refeições assistindo televisão. Em 2018, 89.591 (51%) possuíam tal costume. Já em 2019, esse número foi de 82.210 (51%) crianças. Considerando os dados, nota-se que o número de crianças expostas a influência midiática é preocupante. Tal hábito é facilmente relacionado com a obesidade e outros distúrbios, tendo em vista que a exposição desses indivíduos a propagandas, principalmente das redes de fast food. Tais publicidades acabam sugestionando costumes alimentares baseados no consumo exagerado de açúcar simples, sal e gorduras. Cabe referir que as grandes empresas do ramo alimentício, por meios persuasivos do ponto de vista infantil, se valem de propagandas repletas de animações e personagens com alto poder de convencimento. Dessa forma, esse estudo corroborou com outros estudos que identificam o hábito de realizar as refeições assistindo televisão como sendo danoso à uma boa saúde, pois favorecem a susceptibilidade a doenças como obesidade, diabetes e câncer, delimitando não só a infância, mas, também, a vida toda desses indivíduos. **CONCLUSÃO** Um número preocupante de crianças cresce expostas a propagandas massivas que levam a adoção de hábitos alimentares não saudáveis. Logo a televisão, como meio midiático, pode influenciar negativamente os hábitos alimentares em crianças e conseqüentemente, interfere no crescimento e desenvolvimento, tornando tais indivíduos mais propensos a doenças crônicas.

Palavras-chave: desenvolvimento; doenças crônicas; hábitos alimentares; televisão;

## **INTERVENÇÃO EM GRUPO COM OBESOS: MUDANÇAS NO PERFIL CORPORAL E NO CONSUMO ALIMENTAR**

AMOYSA ARAUJO RIBEIRO<sup>1</sup>; VANESSA TEIXEIRA DE LIMA OLIVEIRA<sup>2</sup>; RAISSA LOISE MACIEL DE SOUZA<sup>2</sup>; RICARDO ANDRADE BEZERRA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE – ESCOLA MULTICAMPI DE CIÊNCIAS MÉDICAS, RIO GRANDE DO NORTE - RN - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE – FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI, RIO GRANDE DO NORTE - RN - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é um dos principais problemas de saúde pública na atualidade, considerada uma condição crônica, que está associada ao surgimento de diversas outras doenças. A mesma é fortemente estimulada por hábitos alimentares inadequados e sedentarismo. Por isso, é fundamental que haja seu enfrentamento por meio de mudanças alimentares e comportamentais. Com essa finalidade indica-se a estratégia de intervenções em grupos, por possibilitar o emprego de diferentes terapêuticas e ainda estimular o autocuidado. **OBJETIVO** Avaliar mudanças no perfil corporal e no consumo alimentar de obesos participantes de grupo de intervenção. **METODOLOGIA** A pesquisa apresentou delineamento quase experimental, onde os participantes (n=50) foram avaliados nos períodos pré e pós a realização do grupo. Estes eram usuários da Atenção Básica no município de Caicó/RN, tais foram convidados a participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram divididos em dois grupos: Grupo 1: baixa adesão (n= 26), e Grupo 2: alta adesão (n=24). A pesquisa obteve parecer favorável do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi Universidade Federal do Rio Grande do Norte - número 2.664.722. O estudo aconteceu em três etapas: A primeira e terceira (pré e pós grupo) foram de avaliação. Nestas foram coletados dados sociodemográficos, aplicado o Questionário de Frequência Alimentar e realizada a avaliação corporal (peso, estatura, circunferência abdominal). Já a segunda etapa contou com a realização da intervenção, conduzida por nutricionista, através de seis encontros, uma vez por semana. Abordou-se temas como: obesidade, autoestima, ansiedade, grupos e porções alimentares, dietas da moda. Utilizando recursos audiovisuais: slides, vídeos, músicas, dinâmicas e rodas de conversa. Ao final de cada encontro também eram lançadas metas semanais, para auxiliar na aquisição de novos hábitos. Os dados da pesquisa foram analisados estatisticamente através do programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 20.0. Aplicou-se teste de Fisher e Qui quadrado de Pearson para análises de consumo alimentar; e Test-t pareado e de Wilcoxon para as antropométricas. Foi considerado significativo valores de **RESULTADOS** O estudo apresentou uma maior quantidade de mulheres (86,0%), casados (60,0%), com ensino fundamental incompleto (24,0%), moradia própria (48,0%), e renda de até um salário mínimo (52,0%). Foram observadas a presença de hipertensão e diabetes (34,0% e 8%, respectivamente). O grupo de alta adesão obteve mudanças significativas tanto em relação consumo alimentar, passando a consumir alimentos saudáveis, mais de 5 vezes por semana, como: salada crua (p= 0,049), legumes (p= 0,030) e frutas (p= 0,001). E também diminuindo o consumo de fast-food, cereais refinados e doces. Quanto ao perfil corporal, reduzindo os valores do Índice de Massa Corporal e da circunferência (p= 0,003 e 0,015).

Já o grupo de baixa adesão não obteve alterações significativas em nenhuma das variáveis. **CONCLUSÃO** A estratégia de intervenção em grupo apresenta um bom impacto para o tratamento da obesidade. Mostrando resultados positivos para mudanças alimentares e do perfil corporal. E ainda se mostrou um meio importante para troca de saberes e empoderamento pessoal para com saúde e estilo de vida.

Palavras-chave: Obesidade; Saúde Pública; Terapia Nutricional;

### **PROJETO APRENDER É SAUDÁVEL: ESTRATÉGIA DE COMBATE A OBESIDADE INFANTIL EM UMA UNIDADE ESCOLAR DO EXTREMO SUL CATARINENSE**

PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES<sup>1</sup>; EDNARA SAVIO CAETANO<sup>2</sup>; IAN RABELO GABRIEL<sup>2</sup>; ANA PAULA AGUIAR MILANEZ<sup>3</sup>; CRISTIANE SANTOS DA ROSA<sup>3</sup>.

1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CRICIUMA, CRICIÚMA - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATRAINENSE, CRICIUMA - SC - BRASIL; 3. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CRICIUMA, CRICIUMA - SC - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A promoção da saúde é importante para garantir um crescimento e desenvolvimento saudável na fase escolar, um estilo de vida saudável promove benefícios à saúde, evitando doenças como anemia, obesidade, desnutrição, entre outras. Assim os familiares têm um papel importante na hora da oferta, preparo e quantidades dos alimentos, pois neste período é muito comum a ingestão de fast food, refrigerantes, açúcares, frituras e baixo consumo de frutas, verduras e legumes. A ingestão frequente destes tipos de alimentos tem apresentado um acréscimo da prevalência de sobrepeso e da obesidade na população infantil e é um grande fator de risco para o aumento das doenças crônicas. As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são responsáveis por abordar a alimentação saudável, respeitando a individualidade cultural e social, promovendo sempre o autocuidado individual e coletivo. **OBJETIVO** Identificar os casos de obesidade em escolares para ação de educação alimentar e nutricional com os pais ou responsáveis. **METODOLOGIA** Estudo transversal, de abordagem quali-quantitativa. O município estruturou como plano de governo um projeto intersetorial para combate a obesidade infantil. O projeto aprender é saudável entre Secretaria de Educação e Saúde prevê ações distintas e concomitantes. Inicialmente obteve-se peso e estatura de todos escolares da rede pública, classificação do IMC/I para diagnóstico nutricional e identificação dos casos de sobrepeso, obesidade e obesidade grave. Os mesmos foram encaminhados para acompanhamento, se sobrepeso pela equipe de Atenção Primária, se obesidade para atendimento nutricional. No presente trabalho apresentam-se informações referentes a uma das escolas avaliadas que, além do fluxo definido pelo projeto municipal realizou-se uma atividade de EAN, no período noturno, para a qual foram convidados os pais e/ou responsáveis dos 40 escolares que apresentaram obesidade. **RESULTADOS** Ao total participaram 209 escolares de uma escola municipal de educação infantil e ensino fundamental. A média de idade foi 7,07 ( $\pm 1,9$ ) entre 5 e 12 anos. Destes, 44,9%, (94) eram do sexo feminino, apresentando 64,9% (61) com IMC/I adequado, 3,2% (3) com magreza, sobrepeso em 13,8% (13), obesidade com 17,1% (16) e 1% (1) com obesidade grave. Dos 55,1%

(115) do sexo masculino, 61,7% (115) apresentaram IMC/I adequado, 2,6% (3) magreza, 15,7% (18) sobrepeso, 20% (23) obesidade e nenhum caso de obesidade grave. A EAN em forma de roda de conversa, teve a participação de 5 familiares com Nutricionista NASF, Residentes em Saúde da Família Nutricionista e Prof. Educação Física, professores e diretora da escola. Foram abordados os 10 passos do Guia alimentar para população brasileira, especificamente leitura de rótulos e classificação dos alimentos pelo grau de processamento e atividade física, jogos e movimentos. Ao final observou-se pelos relatos que a maioria dos participantes mostraram interesse em modificar a alimentação familiar com a redução de ultraprocessados e aumento da aquisição de verduras, frutas e legumes. CONCLUSÃO Acompanhar o estado nutricional de escolares é fundamental para prevenir o excesso de peso nesta população. As ações de EAN se mostraram ferramentas importantes para o estímulo ao consumo alimentar de maior qualidade e o conhecimento sobre uma alimentação saudável pois a experiência de atuação conjunta escola e unidade básica de saúde mostrou-se importante por ser a escola o espaço ideal para promoção da saúde.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; obesidade; estado nutricional;

### **TROFÉU MERENDA CHEF: TRABALHANDO A SAÚDE ATRAVÉS DA MOTIVAÇÃO DAS COZINHEIRAS DE UM REDE DE ENSINO E ASSISTÊNCIA SOCIAL DO SUL DO BRASIL.**

KELY SZYMANSKI ARAÚJO<sup>1</sup>; EDEMILSON JORGE RAMOS BRANDAO<sup>1</sup>; JANINE FEITH DE MEDEIROS<sup>2</sup>; LESLIE GOMES LIMA<sup>1</sup>; ROSANGELA COVATTI ALVES DOS SANTOS<sup>1</sup>.

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO FUNDO(RS), - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O ambiente escolar é propício para a realizar dessas atividades visto que é na infância que conhecemos e definimos no nosso hábito alimentar. Trabalhar com estímulos de motivação com quem prepara os alimentos faz com que se tenha uma maior adesão a inclusão de alimentos que trazem benefícios para a saúde bem como melhorar o hábito alimentar(BRASIL,2013). **OBJETIVO** Incentivar e divulgar a elaboração de receitas saudáveis, nutritivas e saborosas da Alimentação Escolar das escolas de abrangência da 7º Coordenadoria Regional de Educação (7ºCRE) e entidades ligadas a assistência social (SEMCAS) do município de Passo Fundo-RS. **METODOLOGIA** Foi criado um concurso de caráter exclusivamente cultural aberto a escolas de abrangência da 7º coordenadoria regional de educação(7ºCRE) e SEMCAS do município de Passo Fundo-RS. A classificação das receitas foi realizada em três etapas: inscrição das receitas, classificação conforme parâmetros previstos no edital e viabilidade de replicação no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Após essa classificação foi realizada a execução das receitas. Foi avaliado pela banca examinadora os seguintes quesitos: Apresentação visual da receita; Aproveitamento integral e uso de ingredientes sustentáveis e; Higiene e cuidados na manipulação dos alimentos, dos utensílios e do manipulador. Após foi realizado a etapa de premiação das receitas. As receitas culinárias foram disponibilizadas no site da prefeitura bem como na mídia para apreciação

da comunidade. **RESULTADOS** O concurso iniciou no ano de 2017 e já ocorreram três edições. Nos dois primeiros anos tivemos uma adesão menor do que no terceiro ano. Foram premiadas no primeiro ano a receita da Escola Municipal de Educação Infantil(EMEI) O Mundo da Criança intitulada Empadão de Legumes. No segundo ano foi premiada a receita Yakissoba de Frango da EMEI Padre Peagentino Dal'Magro e no terceiro ano tivemos a adesão de 12 instituições. A vencedora foi a Escola Estadual de Ensino Médio Maria Dolores de Bairros com a receita Cuca Deliciosa. A divulgação nas mídias digitais do concurso trouxe grande motivação para as cozinheiras pois aumentou o relacionamento e discussão em relação a inserção de alimentos mais saudáveis nos ambientes institucionais. Se observou que os participantes do primeiro ano se inscreveram nas edições posteriores o que mostra que a atividade teve adesão e os aspectos motivacionais. **CONCLUSÃO** Verificou-se que a incentivar a divulgação de receitas das cozinheiras das instituições ligadas a educação e assistência social aumenta a motivação e a adesão a alimentos mais saudáveis bem como propicia a saúde através de preparações saudáveis.

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR; MERENDEIRAS; MOTIVAÇÃO;

### **CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: INFRAESTRUTURA, DOCUMENTAÇÃO E ATUAÇÃO NOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

LÚCIA FRANÇA SANTOS<sup>1</sup>; PATRICIA HENRIQUES<sup>2</sup>; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA<sup>1</sup>; PATRICIA CAMACHO DIAS<sup>1</sup>; ADAIANA DA ROCHA CARVALHO<sup>1</sup>; MARCELLY CHRISTINA CABRAL DOS SANTOS<sup>1</sup>.

1. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITEROI - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Conselho de Alimentação Escolar é um órgão de controle social do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com caráter de monitoramento, assessoria e fiscalização da aplicação e execução dos recursos financeiros destinados à alimentação escolar, bem como a análise da prestação de contas elaborada pela Entidade Executora, com a emissão de parecer conclusivo a respeito da regularidade da aplicação dos recursos relativos ao Programa. **OBJETIVO** Identificar a infraestrutura, a documentação e o perfil de atuação dos Conselhos de Alimentação Escolar municipais do Estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada durante o monitoramento e assessoria do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE-UFF) em 20 municípios do estado do Rio de Janeiro em 2019. Participaram da pesquisa 20 membros de Conselhos de Alimentação Escolar e foi aplicado questionário estruturado com perguntas relacionadas a infraestrutura, documentação e atuação do Conselho. Além do questionário foram analisados os documentos do Conselho e das visitas realizadas as unidades escolares. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Antônio Pedro sob o número: CAAE: 98435218.4.0000.5243. **RESULTADOS** Na infraestrutura do Conselho, 100% deles (n=20)

contam com equipamento de informática, 95% (n=19) possuem transporte para as visitas, 17 Conselhos (85%) têm local apropriado para reuniões e 50% (n=10) deles têm disponibilidade de recursos humanos. Quanto à documentação, 100% (n=20) seguem a legislação que determina a exclusão do Poder Executivo dos cargos de Presidente e Vice presidente, 95% (n=19) possuem regimento interno e 50% (n=10) elaboram o plano de ação, no entanto, não fazem de maneira efetiva uma previsão dos recursos financeiros necessários para desenvolver todas atividades da competências do Conselho. Com relação ao documentos verificou-se que apenas 25% (n=5) dos conselhos estavam com a lei de criação de acordo com a legislação em vigor e que 15% (n=3) dos conselhos possuíam a cópia do termo de compromisso referente ao controle de qualidade e condições higiênico sanitárias, que deve estar assinado pelo gestor municipal. Na atuação dos Conselhos, identificou-se que 100% (n=20) têm conhecimento dos cardápios executados nas unidades escolares e se preocupam com a sua aceitabilidade, 95% (n=19) deles ocorre o monitoramento e fiscalização do cumprimento das diretrizes e objetivos do Programa e metade deles (n=10) foi relatado que ocorreu algum tipo de formação para conselheiros. A divulgação do Conselho no portal da Secretaria de Educação foi relatada em 35% (n=7) dos Conselhos e em apenas 5% (n=1) deles foi observado cartazes de identidade visual nas unidades escolares. Todos os municípios (100%, n=20), passaram a ter o conhecimento a respeito do aplicativo e-PNAE durante o monitoramento realizado. **CONCLUSÃO** Os Conselhos de Alimentação Escolar apresentam infraestrutura e documentação necessária para suas atividades, no entanto ainda precisam atualizar a lei de criação e solicitar à Entidade Executora, a cópia do termo de compromisso assinado. Na atuação dos conselhos verificou-se que supervisionam o serviço de alimentação nas escolas, no entanto os Conselhos não se preocupam na divulgação de suas ações e atividades para a sociedade.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; .Controle Social; .Monitoramento do PNAE Monitora; .Políticas Públicas; Programa Nacional de Alimentação;

## **CONHECIMENTO NUTRICIONAL E TABUS ALIMENTARES NA EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS PELA REDE PÚBLICA**

ANA PAULA ALVES MENDES; MEIRE DE OLIVEIRA BARBOSA; MEIRE DE OLIVEIRA BARBOSA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA CAMPUS RIO PARANAÍBA, RIO PARANAÍBA - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação na gestação está diretamente relacionada à saúde materna e ao futuro do binômio mãe-filho. Destaca-se a influência de orientações populares quanto aos cuidados com a alimentação. Os tabus alimentares se caracterizam como regras e práticas relacionadas às escolhas alimentares, modo de preparo e consumo que são transmitidos ao longo das gerações<sup>1</sup>. A convicção e prática dos tabus podem interferir no sucesso da gestação e da amamentação, por impedir a escolha adequada de alimentos comprometendo assim a oferta de macro e micronutrientes. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar a convicção em tabus e os conhecimentos sobre alimentação na

gestação e amamentação, bem como o cuidado nutricional durante o pré-natal de gestantes atendidas pela rede pública. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e quantitativo, com amostra por conveniência. Participaram do estudo gestantes adolescentes e adultas atendidas pela rede pública de um município pertencente à região do Alto Paranaíba/MG, e que aceitaram participar da pesquisa mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (gestantes maiores de 18 anos) (TCLE); e do Termo de Assentimento (menores de 18 anos) e do TCLE por seu responsável. Os dados relacionados a saúde obstétrica foram coletados do cartão da gestante. Aplicou-se um questionário semiestruturado contendo questões relacionadas às condições socioeconômicas, relacionamento familiar e em relação a convicção em tabus e os conhecimentos sobre alimentação e nutrição na gestação e a alimentação e nutrição na amamentação, adaptado de Cançado, Pereira e Fernandes<sup>2</sup>. Para o diagnóstico nutricional pré-gestacional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificado de acordo com os valores estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde<sup>3</sup>. O IMC atual das gestantes, foi classificado de acordo com o Ministério da Saúde<sup>4</sup>. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, parecer número 928.235. **RESULTADOS** As gestantes eram sua maioria adultas (25,7±6,1 anos), possuíam baixa renda e escolaridade, encontravam-se no terceiro trimestre de gestação e com número adequado de consultas. Observou-se considerável aumento dos desvios do estado nutricional ao longo da gestação (de 32% para 53%). Em relação aos tabus e conhecimento nutricional, estes estavam presentes e foram relacionados por parte das gestantes a ausência de acompanhamento por um nutricionista e/ou do recebimento de orientações alimentares por um profissional de saúde (73%). Muitas gestantes acreditavam que havia necessidade de: comer por dois; anemia pode ser curada colocando prego no feijão; que não há necessidade de aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de vida. Cerca de 90% das gestantes relataram que a presença do nutricionista seria essencial para o esclarecimento de suas dúvidas quanto ao que comer e na perda de peso pós-parto. **CONCLUSÃO** Portanto, há necessidade de maior atenção nutricional às gestantes atendidas pelos SUS, condição que pode ser alcançada pela inclusão do nutricionista na equipe de assistência pré-natal.

Palavras-chave: Conhecimento; Sistema Único de Saúde; Gravidez;

## **USO DE MODELOS SIMULANDO ARTÉRIAS PARA EXPLICAR A RELAÇÃO DAS DOENÇAS CARDIOVASCULARES COM A ALIMENTAÇÃO**

DARLENE DO SOCORRO SILVA DAS NEVES; JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO; AMANDA ANTUNES LUCAS SIMÕES; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL; JAMILLE LARISSA GONÇALVES DA SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Adoecer e morrer são uma consequência cada vez mais relacionada a hábitos alimentares e sedentarismo. As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) lideram as causas de internação no Brasil, impactando nos custos dos serviços públicos de saúde e na qualidade de vida das pessoas (MALTA et al, 2017). Entre as DCNT, as doenças cardiovasculares como o Acidente

Vascular Cerebral (AVC, popular derrame) e o infarto agudo do miocárdio estão no topo da lista dos males que mais matam no Brasil. Na década de 2000 a 2010, os óbitos por infarto cresceram 34% e as mortes por doenças hipertensivas 89% (PREVIDELLI, 2013). Para o enfrentamento dessa verdadeira pandemia, as ações educativas são uma estratégia fundamental. Quanto mais simples e diretas, valendo-se de recursos demonstrativos, maior a possibilidade de eficácia. **OBJETIVO** Explicar, de forma prática e em linguagem simples, os principais mecanismos envolvidos na obstrução dos vasos sanguíneos e elevação da pressão arterial, relacionando-os com o papel da alimentação. **METODOLOGIA** Foram elaborados três modelos de artéria (normal, com aterosclerose e com arteriosclerose) utilizando-se duas garrafas pet, uma embalagem cilíndrica de papelão rígido, forro esponjoso, papel crepom e tecido tipo tule vermelhos. Para simular o sangue, usou-se slime vermelho (massa gelatinosa e maleável) e para a gordura alimentar, bolinhas de crepom amarelo. A elasticidade das artérias normais foi demonstrada com balão canudo vazio. Foram usados ainda 12 cards com mitos e verdades a respeito da alimentação. A ação foi desenvolvida com os frequentadores do hospital universitário Bettina Ferro de Souza, em Belém-PA, nos salões de espera. Primeiro, demonstrava-se, de forma prática e divertida, com o auxílio dos modelos elaborados, como as artérias podem ficar enrijecidas e obstruídas em consequência da alimentação. Em seguida, fazia-se uma dinâmica de perguntas com os participantes: uma pessoa do público escolhia um dos cards e classificava a afirmativa como verdadeira ou falsa, justificando sua escolha. As respostas eram comentadas pela equipe, explicando-se mais sobre o assunto e esclarecendo-se as dúvidas. **RESULTADOS** A estratégia educativa com os modelos didáticos de artérias conseguiu capturar a atenção das pessoas que aguardavam por atendimento no hospital, despertando a curiosidade e o interesse em saber mais sobre a etiologia das doenças cardiovasculares, em especial a hipertensão arterial sistêmica, o infarto e o derrame. A dinamicidade da apresentação garantiu maior clareza para as explicações e os cards com perguntas promoveram interação entre os participantes e a equipe. Para cada alimento prejudicial mencionado (com potencial para desenvolver placas ateromatosas), bolinhas de papel amarelo eram inseridas abaixo da camada mais superficial da artéria (representada pelo tule vermelho) e o sangue (slime) não podia mais passar. O ambiente de leveza e descontração permitiu muitas trocas entre a equipe e os participantes, alguns dos quais se disseram bastante satisfeitos com a oportunidade de entender as causas mais comuns da hipertensão. **CONCLUSÃO** Os modelos de artérias produzidos com materiais simples se mostraram eficazes para demonstrar como ocorre o enrijecimento e obstrução dos vasos sanguíneos que causam doenças cardiovasculares. A forma dinâmica, prática e divertida dessa ação educativa resultou em grande interatividade entre a equipe e os participantes, proporcionado aprendizado e reflexões para a prevenção das doenças hipertensivas.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Doenças cardiovasculares; Hábitos alimentares;

## **ANÁLISE NUTRICIONAL DE CESTAS BÁSICAS COMERCIALIZADAS NO DISTRITO FEDERAL.**

CAROLINE OLÍMPIO ROMEIRO DE MENESES; CRISTINE SAVI FONTANIVE; MARCUS VINÍCIUS CERQUEIRA; LAURA XAVIER DE MELO; RICARDO PORTO DOS SANTOS.  
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A cesta básica nacional foi criada por meio do decreto de lei nº 399 em 1930, em conjunto com a regularização do salário mínimo brasileiro, e foi composta por treze itens: carne, leite, feijão, arroz, farinha, batata, hortaliças (tomate), pão francês, café em pó, frutas (banana), açúcar, óleo e manteiga. Essa composição de cesta tinha como objetivo ser suficiente para o sustento e bem-estar de um trabalhador em idade adulta. Segundo dados da última Pesquisa em Orçamentos Familiares (POF), as famílias brasileiras consomem alimentos tradicionais, como o arroz e o feijão, combinados a alimentos industrializados, com alto teor calórico. Esse padrão de consumo pode explicar em parte a elevada prevalência de excesso de peso no país. Ainda de acordo com a POF, nas famílias de baixa renda o consumo de alimentos considerados saudáveis, como o arroz e o feijão é maior, já o hábito de consumir frutas e hortaliças é menor quando comparado às famílias que possuem maior renda. **OBJETIVO** Este trabalho teve como objetivo analisar a qualidade nutricional dos alimentos mais frequentes nas cestas básicas comercializadas no Distrito Federal quanto à densidade energética e o nível de processamento desses alimentos. **METODOLOGIA** Estudo transversal descritivo que utilizou informações sobre cestas básicas do Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. Foram selecionadas treze cestas básicas em estabelecimentos comerciais no Distrito Federal. Os alimentos analisados foram arroz, feijão, macarrão, café, farinha de trigo, açúcar, goiabada, óleo, sal, farinha de mandioca, macarrão instantâneo e biscoito. Foi utilizado o Guia Alimentar para a População brasileira para classificação do grau de processamento e a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, além de rótulos para classificar a densidade energética, que seguiu a classificação: 0 0,6 kcal/g, baixa densidade energética; >0,6 1,5 kcal/g, média densidade energética; >1,5 3,0 kcal/g, alta densidade energética e >3,0 kcal/g, muito alta densidade energética. **RESULTADOS** Os alimentos mais prevalentes nas cestas comercializadas no Distrito Federal foram arroz, feijão, macarrão e café (100%), seguidos pela farinha de trigo, açúcar e goiabada (92,30%); farinha de mandioca, sal e óleo (84,60%); macarrão instantâneo e biscoito (76,9%). Quanto à densidade energética, 66,6% dos alimentos analisados possuem densidade energética acima de 1,5 Kcal/g, e desses 58,3% apresentam densidade energética muito alta. Quanto ao grau de processamento, 25,7% dos alimentos presentes nas cestas básicas são ultra processados e 33,3% processados. Os demais alimentos são minimamente processados, e não há presença de alimentos in natura nas cestas comercializadas. **CONCLUSÃO** As cestas básicas analisadas apresentam elevada densidade calórica e alimentos ultra processados o que pode contribuir com o quadro de obesidade na região, visto que um padrão dietético monótono, sem a presença de alimentos in natura, com elevada presença de produtos alimentícios industrializados apresentam-se como fatores de risco para o excesso de peso de outras doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Cesta básica; Densidade calórica; Grau de processamento; Obesidade; Análise nutricional;

## **DISTORÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E CONSUMO DE ADOÇANTES E ALIMENTOS DIET/LIGHT EM PARTICIPANTES DO ESTUDO DE RISCOS CARDIOVASCULARES EM ADOLESCENTES (ERICA)**

SIMONI URBANO DA SILVA<sup>1</sup>; KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO<sup>1</sup>; LAURA AUGUSTA BARUFALDI<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL;
2. DIVISÃO DE PESQUISA POPULACIONAL, INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A adolescência é um período importante para o desenvolvimento da imagem corporal(1). A distorção da imagem corporal é caracterizada quando há discordância entre o estado nutricional e a percepção dessa imagem(2), e está associada a transtornos alimentares(3). Estudos de associação entre distorção da imagem corporal e consumo de adoçantes e alimentos diet/light são escassos, porém há evidências de relação entre uso de adoçantes artificiais e maior consumo energético, ganho de peso corporal e adiposidade(4). **OBJETIVO** Investigar associação entre distorção da imagem corporal e consumo de adoçantes e alimentos diet/light entre adolescentes brasileiros. **METODOLOGIA** Estudo com dados provenientes do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA), inquérito transversal, multicêntrico, de âmbito nacional, realizado em 2013-2014 com adolescentes de 12 a 17 anos, de escolas públicas e privadas de cidades brasileiras com mais de 100.000 habitantes. Foi considerada distorção da imagem corporal quando adolescentes eutróficos, segundo a classificação da Organização Mundial da Saúde(5), definiram seu próprio peso como abaixo do ideal (subestimação) ou acima do ideal/muito acima do ideal (superestimação). Considerou-se consumo de adoçantes ou alimentos diet/light quando reportada a utilização em um ou mais dias nos últimos sete dias. A análise estatística foi realizada por meio do Stata 14.0, utilizando estimativas com intervalo de confiança de 95% (IC 95%). A associação entre as variáveis foi estimada por razão de prevalência (RP) ajustada por indicadores socioeconômicos e tempo de tela, e calculada a partir de modelo de regressão de Poisson. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro e por Comitês de Ética em cada estado brasileiro. Todos os participantes assinaram o Termo de Assentimento/Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** No total, 54.447 adolescentes foram avaliados. A superestimação do peso foi maior no sexo feminino (25,7%, IC95%: 24,1-27,3), em relação ao masculino (8,3%, IC95%: 7,6-9,1). Dos investigados, 17,1% (IC95%: 16,5-18,1) subestimaram seu peso corporal, sem diferença entre os sexos. O consumo de adoçantes e alimentos diet/light (11,4%, IC95%: 10,5-12,4) também não apresentou diferença entre os sexos. No sexo feminino, a subestimação do peso corporal foi associada inversamente ao consumo de adoçantes e alimentos diet-light (RP: 0,77, IC95%: 0,62-0,96). A superestimação, por sua vez, apresentou associação direta com tal consumo, em ambos os sexos: RP: 1,38 (IC95%: 1,20-1,59) entre meninas, e RP: 1,32 (IC95%: 1,02-1,70) entre meninos. **CONCLUSÃO** O consumo de adoçantes e alimentos diet/light foi maior em adolescentes com superestimação do peso corporal, e menor em meninas que subestimavam seu peso. É necessário aprofundar a investigação para verificar se o consumo desses alimentos é uma estratégia de controle de peso na população estudada.

Palavras-chave: imagem corporal; adolescente; edulcorante;

## SÍNDROME DE BURNOUT E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE DOCENTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO OESTE DO PARÁ

MARCELLO DE LIMA BAIMA<sup>1</sup>; WALDINEY PIRES MOARES<sup>1</sup>; DANIEL SANTOS CASTRO<sup>1</sup>; NATALIA SANTOS COSTA<sup>1</sup>; WANIA CRISTINA RODRIGUES DA SILVA<sup>1</sup>; LETICIA ALMEIDA LOBATO<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ, SANTARÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTARÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A síndrome de burnout é um processo de estresse crônico, iniciado com níveis de tensão e pressão no trabalho por períodos prolongados. É definida como um fenômeno psicossocial, provocada pela relação direta e excessiva com outras pessoas. O docente do ensino superior público é submetido a diversos estressores que podem vir a causar burnout, (TRIGO et al., 2007; FRANCO, 2001). A composição corporal do indivíduo está correlacionada há diversos fatores, como estilo de vida (alimentação, nível de atividade física de lazer, consumo de álcool e etc.) e também ao estresse (IPPOLITI et al., 2017). **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo identificar e analisar a síndrome de burnout, correlacionando-a à composição corporal de docentes de uma universidade pública do Oeste do Pará. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo transversal, não aleatório, com docentes que houvessem ingressado na instituição até dezembro de 2017. Para a identificação da síndrome de burnout foi utilizado o Cuestionario para la Evaluación del Síndrome de Quemarse por el Trabajo, para docentes, adaptado e validado para o português (GIL-MONTE, CARLLOTO E CÂMARA, 2010). O instrumental é dividido em quatro dimensões: ilusão pelo trabalho, desgaste psíquico, indolência e culpa, onde baixa pontuação na ilusão pelo trabalho e altas pontuações nas outras 3 são indicativos de burnout. A composição corporal foi determinada por exame de bioimpedância elétrica utilizando o aparelho da marca Inbody, modelo 770. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo CEP/FSCMPA sob o parecer nº 2.929.529/2018. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 44 docentes, sendo 29 (65,9%) do sexo feminino e 15 (34,1%) do masculino, 60,5% dos participantes tem 40 anos ou menos, evidenciando que são adultos jovens. Do total da amostra, 33 (75%) docentes apresentaram pontuações indicativas de burnout em ao menos uma dimensão do instrumental, sendo a desgaste psíquico em maior frequência, correspondendo a 65,9% da amostra. Quanto maior o número de escalas atingidas, maior o grau de acometimento, sendo a dimensão culpa um agravante. Dentre os docentes que obtiveram pontuação indicativa de burnout, observou-se 24 (75%) a obtiveram em apenas uma dimensão e apenas 4 (12,5%) na dimensão culpa. Quanto a composição corporal, utilizando a classificação de Foss e Keteyian, 2002, observou-se que 50% da amostra foi classificada com obesidade, 27,8% com obesidade limítrofe e apenas 22,2% como saúde ótima. Não foi encontrada correlação com significância estatística entre burnout e obesidade segundo o percentual de gordura corporal. **CONCLUSÃO** Os resultados obtidos podem subsidiar a reflexão sobre o burnout na instituição, pôde-se com isso concluir que o grau de intensidade de acometimento pela síndrome entre os participantes não é elevado e embora não tenha sido encontrada correlação estatística entre a síndrome de burnout e obesidade, o estudo demonstrou 77,8% dos participantes com inadequação quanto ao percentual de gordura corporal. Dessa forma faz-se necessário traçar estratégias de prevenção e promoção em saúde física e mental para os docentes da instituição.

Palavras-chave: Docentes; Estado Nutricional; Estresse Ocupacional; Obesidade;

## **HORTA HOSPITALAR PARA O BEM DE TODOS: UMA ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM SAÚDE COLETIVA**

DAÍSE REIS DA CUNHA; MICHELE CRISTINE CASTRO GONCALVES.  
HOSPITAL E PRONTO SOCORRO DA CRIANÇA - ZONA LESTE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A industrialização da alimentação no Brasil provocou o aumento dos casos de sobrepeso e obesidade em toda população. Especialmente nas crianças e adolescentes o consumo de alimentos ultra processados e de fast foods, além de reduzir o contato com os alimentos in natura provocaram uma perda de identidade cultural alimentar e o distanciamento de uma alimentação saudável regionalizada, limpa e justa. Uma em cada três crianças apresenta excesso de peso no novo perfil nutricional do brasileiro, dado que indica a necessidade de ações contínuas promotoras de saúde, prevenção, controle e tratamento das doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Estimular nos colaboradores e servidores públicos da instituição um maior consumo de frutas, verduras e legumes, no ambiente de trabalho, assim como no domiciliar através de educação alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência da implantação de uma horta no Hospital e Pronto Socorro da Criança da Zona Leste de Manaus, no Amazonas. Este trabalho é pioneiro, pois nenhum outro hospital estadual desenvolve esta metodologia de saúde holística para a clientela atendida no Sistema Único de Saúde. A ideia de construir a horta como ferramenta integrativa de trabalho, surgiu de uma inquietação minha despertada após a leitura de uma cartilha usada de forma lúdica para chamar a atenção e otimizar a identidade cultural alimentar de crianças atendidas no ambulatório de um Centro de Atenção Integral à Criança, desenvolvida pelas colegas nutricionistas, Fabiana Neves Silva e Mônica de Cassia Lôbo Souto Maior. Desta forma, apresentei o projeto da horta para a direção que logo foi aprovado, visando o bem estar de todos na instituição. O projeto foi abraçado pela equipe multiprofissional e por todo o operacional, pois desta forma transformamos a área verde em desuso em uma grande cozinha viva. Foram desenvolvidas cinco palestras educativas com os seguintes temas: cultivo de plantas alimentícias convencionais e não convencionais; poda para favorecer o desenvolvimento das plantas; irrigação e higienização da área para não acumular lixo na horta, como evitar criadouros de mosquitos transmissores de arboviroses e a importância do consumo de alimentos regionais orgânicos para melhorar a saúde coletiva. Todas desenvolvidas no refeitório e junto à horta. Participaram de 20 a 30 funcionários, dependendo do plantão, entre setembro de 2019 e janeiro de 2020. **RESULTADOS** Após a implantação da horta e o consumo das plantas, tanto na alimentação dentro do hospital, quando através da doação de mudas para os funcionários levarem pra casa, observou-se um comportamento diferente no momento das refeições. Os colaboradores passaram a consumir mais saladas ao se servirem e exigir que nunca faltasse esta opção durante o almoço e o jantar deles. O zelo com as plantas da instituição cresceu, e a troca de mudas cultivadas em casa também. **CONCLUSÃO** A estratégia da horta hospitalar possibilita uma visão holística em saúde, pois promove hábitos de cuidado não apenas com a alimentação de pessoas enfermas, mas também de melhor convívio social dos funcionários públicos, autocuidado e humanização no ambiente de trabalho do SUS. Neste projeto piloto fica claro que a implantação da horta hospitalar resgatou o contato com a natureza e promoveu nas pessoas hábitos

melhores de qualidade de vida, assim como as tornou agentes de transformação social e multiplicadores de hábitos alimentares saudáveis regionalizados.

Palavras-chave: Obesidade Infantil; Educação alimentar; Horta hospitalar; Saúde Coletiva; Cultura alimentar

## **MASTIGAÇÃO E ESCOLHA ALIMENTAR DE CRIANÇAS RESPIRADORAS ORAIS ATENDIDAS EM CLÍNICA UNIVERSITÁRIA**

TALITA EMANUELY DE AMORIM; RICHELLE NOGUEIRA ALVES COSTA; HILTON JUSTINO DA SILVA; LUCIANA DE BARROS CORREIA FONTES; DANIELE ANDRADE DA CUNHA; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A respiração é uma função vital feita normalmente por via nasal, permitindo que o ar inspirado, ao passar pelo nariz, seja purificado, filtrado, aquecido e umidificado no trajeto até os pulmões. Ocorrendo qualquer obstrução na passagem de ar, o indivíduo é levado a respirar pela boca. A respiração oral está relacionada a fatores genéticos, hábitos orais inadequados, obstrução nasal de gravidade, entre outros, podendo influenciar na consistência e na quantidade do alimento adotado na dieta. Ao respirar pela boca, a criança determina um caminho aéreo inadequado e por este passa a respirar e desempenhar outras funções, como a mastigação. Alguns sistemas sensoriais são relatados como prejudicados em respiradores orais, como o olfativo e gustativo, ocasionando redução do apetite e escolha dos alimentos pela consistência, levando a alterações nutricionais. **OBJETIVO** Caracterizar o padrão mastigatório e a escolha alimentar de crianças respiradoras orais atendidas em clínica universitária. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, observacional, de corte transversal, realizado na Clínica de Odontologia da Universidade Federal de Pernambuco (Comitê de Ética em Pesquisa, parecer 2.921.487). A amostra teve 30 crianças de 7 a 12 anos, dos sexos masculino e feminino com diagnóstico fonoaudiológico de respiração oral. Os Critérios de exclusão foram os sujeitos que não aceitaram participar do estudo e que apresentaram: síndromes genéticas; malformações orofaciais; uso de aparelho ortodôntico; deficiência mental; distúrbios neurológicos. O padrão mastigatório seguiu o Protocolo de Sinais e Sintomas da Respiração Oral, enquanto a escolha alimentar foi avaliada por Registro Diário de Consistência e Textura da Alimentação. Foi utilizado o Statistical Package for the Social Sciences, versão 21.0, para as medidas estatísticas: média, mediana, desvio padrão, intervalos de confiança a 95% e frequências absolutas e relativas, para descrição amostral. **RESULTADOS** Cerca de 47% das crianças possuíam mastigação alterada e 40% apresentavam deglutição alterada, coerente com outros autores ao afirmarem que a respiração bucal diminui a eficiência mastigatória. Estas funções estão diretamente ligadas a alimentação, pois a criança passa a fazer escolhas alimentares que deem conforto. Quanto às características alimentares, 77,27% das crianças ingeriam alimentos ultraprocessados com um alto teor calórico e baixa qualidade nutricional (biscoitos, refrigerantes, salgadinhos,) e alto consumo de pão (59%). Todas ingeriam líquidos durante as refeições e afirmaram que os alimentos eram consumidos em sua consistência usual (sem realizar

nenhum processo de triturar, amassar ou peneirar os alimentos), sem relação direta com o padrão de mastigação. Discordando da literatura predominantemente já existente, que cita a preferência de alimentos de consistência mais fluidas para melhor respiração. Porém, traz coerência com trabalhos recentes que encontraram, em escolares, a preferência por alimentos sólidos e ingestão de líquidos durante as refeições, independentemente do modo respiratório. Tais escolhas podem estar relacionadas ao processamento oral e não exclusivamente ao modo respiratório. Esse processamento é relevante, está relacionado à saciedade e consequentes distúrbios nutricionais. **CONCLUSÃO** A alteração da mastigação e da deglutição não influenciou nas escolhas alimentares. Predominou a escolha dos alimentos em sua consistência usual com baixa qualidade nutricional, determinada por questão de preferência alimentar e de oferta.

Palavras-chave: Respiração bucal; Alimentação; Nutrição;

## **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E RISCOS À SAÚDE DE MULHERES PARTICIPANTES DA ACADEMIA DA CIDADE EM IGARASSU – PE**

JULIANE RAMOS COSTA LIMA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA; GABRIELLA DE OLIVEIRA E SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Brasil, assim como outros países do mundo, tem vivenciado uma profunda transformação denominada transição nutricional. Tal transformação refere-se a um processo no tempo, onde mudanças nos padrões nutricionais da população, essencialmente determinadas por alterações no consumo alimentar e na composição corporal, tem refletido negativamente no perfil de saúde dos indivíduos. Essa marcha caracteriza-se pela redução dos índices de desnutrição e o aumento da prevalência do excesso de peso e obesidade. A ingestão adequada dos alimentos, considerando sua quantidade e qualidade, associados a prática de exercício físico, colaboram para redução dos fatores de risco à saúde, como também reduzem a probabilidade de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis, que remetem a elevação das taxas de mortalidade no país. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e de riscos à saúde de mulheres participantes do programa academia da cidade em Igarassu- PE. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal, observacional, desenvolvido com pessoas do sexo feminino, acima dos 18 anos de idade, participantes de projeto academia da cidade em Igarassu PE. O presente projeto segue a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde, quanto aos aspectos éticos em pesquisa que envolve seres humanos, sendo o protocolo de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPE, sob o parecer consubstanciado N° 3.243.704. Os indivíduos foram esclarecidos quanto ao risco e benefício da participação no trabalho e, diante da sua autorização, procederam com a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por meio de questionário, investigou-se aspectos socioeconômicos, demográficos, presença de algum tipo de patologia e estilo de vida das participantes. Foram coletadas também medidas antropométricas (peso, estatura, circunferência da

cintura e circunferência do quadril) a fim de avaliar o estado nutricional e os fatores de riscos para desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis. RESULTADOS Foram avaliadas 100 mulheres usuárias frequentes do programa, com idade média de 56 anos. Dentre as avaliadas, 65% apresentaram excesso de peso de acordo com o índice de massa corporal (44% com sobrepeso e 21% com obesidade), 75% possuíam circunferência da cintura bastante elevada (> 88 cm) e 67% possuíam risco para complicações cardiovasculares associadas à obesidade central em virtude da relação cintura quadril (RCQ) aumentada. Verificou-se também que mulheres com RCQ > 85 cm apresentaram maior prevalência de algum tipo de doenças crônicas não transmissíveis. Em relação aos hábitos comportamentais, 94% não eram fumantes, 64% não consumiam bebidas alcóolicas, contudo, em relação ao consumo alimentar, verificou-se que 84% consumiam alimentos ricos em açúcar, 90% consumiam alimentos fritos/ salgados, além de incluir cereais refinados diariamente na sua alimentação. CONCLUSÃO Neste estudo, as mulheres avaliadas, apesar de estarem incluídas em programas de atividade física, apresentaram uma prevalência de sobrepeso e obesidade, de excesso de gordura corporal, além de risco para doenças crônicas não transmissíveis, revelando a importância da observação de todos os vários fatores que estão atrelados a prevenção desses riscos à saúde, visto que a prática de exercício físico, sem os devidos cuidados com a alimentação, e outros indicadores de saúde, não apresentam resultados satisfatórios significantes para os indivíduos.

Palavras-chave: Estilo de vida; Nutrição; Programa Academia da Cidade;

### **A BANCADA DAS ASSOCIAÇÕES DE INDÚSTRIAS DE PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS NO CONGRESSO NACIONAL: UMA ANÁLISE DE FINANCIAMENTO DE CAMPANHA ELEITORAL**

ALINE BRANDÃO MARIATH<sup>1</sup>; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS<sup>2</sup>; LARISSA GALASTRI BARALDI<sup>3</sup>.

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 3. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO, UNIVERSIDADE DE CAMPINAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Entre as práticas de atividade política corporativa empregadas pela indústria de produtos ultraprocessados para influenciar políticas públicas em alimentação e nutrição, principalmente as de caráter regulatório, duas se destacam no Congresso Nacional: o financiamento empresarial de campanhas eleitorais e o lobby. Embora o financiamento de campanhas não seja o único determinante do comportamento parlamentar, sabe-se que facilita o acesso dos lobistas e torna o exercício de pressão mais efetivo. **OBJETIVO** Analisar as receitas provenientes de indústrias de produtos ultraprocessados declaradas pelos candidatos nas eleições para a 55<sup>a</sup> Legislatura do Congresso Nacional, segundo a participação da empresa em associações industriais que fazem lobby no processo de formulação de políticas regulatórias para o combate à obesidade e doenças crônicas

não transmissíveis associadas à má alimentação, e a chance de influência no resultado eleitoral. METODOLOGIA Selecionaram-se as associações industriais relacionadas ao setor de produtos ultraprocessados cadastradas na Primeira Secretaria da Câmara dos Deputados ou participantes do compromisso voluntário para redução do teor de açúcares em alimentos industrializados, cujas listagens de filiados estivessem disponíveis: Associação Brasileira das Indústrias de Óleos Vegetais, Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados, Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcolólicas, Associação Brasileira de Proteína Animal, União da Indústria de Cana-de-Açúcar e Viva Lácteos. Os grupos empresariais do setor foram identificados nas prestações de contas de campanha dos candidatos junto ao Tribunal Superior Eleitoral e classificados como filiados ou não filiados às associações. Empregou-se o modelo de regressão logística para avaliar a chance de influência das empresas filiadas no resultado eleitoral. Consideraram-se estatisticamente significantes as diferenças com  $p < 0,05$ . RESULTADOS Identificaram-se 71 grupos empresariais filiados, cujas contribuições beneficiaram 675 candidaturas. Grupos com atividades econômicas semelhantes, porém não associados, somaram 124 e seus recursos beneficiaram 301 candidaturas. O volume total de recursos disponibilizados pelas empresas associadas prevaleceu para quase todos os cargos e associações, com exceção apenas das contribuições das indústrias de laticínios para candidatos ao Senado em 2010. De modo geral, tanto o número de candidatos quanto o de eleitos que receberam recursos de empresas associadas foram maiores que os de beneficiados apenas por empresas não associadas. Dentre os eleitos, mais da metade (51,9%) receberam contribuições de indústrias de produtos ultraprocessados, sendo que um total de 41,8% contou com recursos de empresas associadas. Ao se comparar as probabilidades de eleição, os candidatos à Câmara dos Deputados apoiados por empresas associadas apresentaram chance duas vezes maior de serem eleitos (I.C. 2,07-6,00;  $p < 0,05$ ). CONCLUSÃO Pela primeira vez, mostra-se a participação das associações de indústrias de produtos ultraprocessados nas eleições para o Congresso Nacional. O cenário é preocupante: uma vez que o financiamento de campanha facilita o acesso aos parlamentares, salta aos olhos o número de eleitos que receberam recursos de empresas representadas por organizações que fazem lobby junto aos tomadores de decisão.

Palavras-chave: financiamento eleitoral; indústria de alimentos; lobby; políticas públicas; regulação

## CONHECIMENTOS E PRÁTICAS ASSOCIADAS À CÁRIE EM CRIANÇAS DE PATROCÍNIO, MG

CECILIA BARBOSA NUNES; MEIRE DE OLIVEIRA BARBOSA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA CAMPUS RIO PARANAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cárie é considerada uma doença crônica infectocontagiosa, multifatorial e transmissível. A cárie origina da fermentação dos restos de carboidratos (açúcares) da dieta do hospedeiro que permanecem depositados sobre as estruturas dentais. Nesse processo, as bactérias (principalmente da espécie *Streptococcus mutans*) produzem ácidos orgânicos que provocam a

desmineralização dos tecidos dentais no decorrer do tempo. OBJETIVO O objetivo do trabalho foi avaliar o conhecimento e práticas dos pais e/ou responsáveis, bem como fatores associados à cárie das crianças de 0 a 5 anos, em unidades de referência do setor público e privado da cidade de Patrocínio MG, Brasil. METODOLOGIA Trata-se de uma pesquisa de caráter quanti-qualitativo e transversal. Foram aplicados 117 questionários nos dois setores (público e privado) para os pais e/ou responsáveis pelas crianças, antes ou após a consulta com o médico pediatra. Foram abordadas informações socioeconômicas dos pais ou responsáveis como renda familiar e escolaridade; questões a respeito de aleitamento materno, aleitamento artificial, alimentação complementar, higienização bucal, ingestão de alimentos cariogênicos, cariostáticos e consumos de doces. A pesquisa foi realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, parecer nº 719.410. RESULTADOS Participaram do estudo 117 crianças, sendo 60 crianças atendidas pela rede pública de saúde e 57 crianças atendidas no setor privado. A maioria das crianças possuíam idade entre 0 a 2 anos. A renda familiar média no setor público foi de até um salário mínimo e no setor privado, de dois a três salários. A oferta do leite a criança acontecia ao longo do dia e também à noite e os pais ou responsáveis relataram dificuldade de higienização bucal das crianças no período noturno. Em relação a adição de complementos ao leite de vaca, ou leite em pó ou fórmulas, o mais citado foi o açúcar. Todos os pais ou responsáveis da rede pública acreditavam que a higienização pode auxiliar na prevenção de cáries, porém no setor privado, 96,49% acreditam. A maioria dos pais entrevistados afirmou conhecer sobre os alimentos cariogênicos, entretanto, menos da metade não conheciam sobre os alimentos cariostáticos. As guloseimas mais consumidas pelas crianças, foram chocolates, refrigerantes, bolachas, brigadeiro, chicletes e balas e nem sempre após o consumo destes alimentos era feita a higienização bucal. CONCLUSÃO Conclui-se que se faz necessárias ações educativas e preventivas para os pais e/ou responsáveis nos dois setores de saúde (público e privado) visando a redução da cárie nesse período. Portanto, as informações desse trabalho poderão guiar novos planos diretores de nutrição e saúde bucal no município.

Palavras-chave: Cárie dentária; dieta cariogênica; lactente; pré-escolares;

## **AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES CADASTRADAS NO SISPRENATAL EM UM MUNICIPIO DO SUL CATARINENSE**

CAROLINE FREITAS<sup>1</sup>; PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES<sup>2</sup>; CECILIA MARLY  
SPIAZZI DOS SANTOS<sup>1</sup>; RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIUMA - SC - BRASIL; 2.  
UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIÚMA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO A gestação é um período muito importante na vida de uma mulher, no qual a mesma passará por modificações fisiológicas específicas que a preparação para a maternidade. Durante esse período, a gestante se encontra susceptível a inadequação nutricional, essencialmente por conta de suas necessidades energéticas aumentadas. O estado nutricional gestacional, pode influenciar na evolução da gravidez, assim como também no crescimento e desenvolvimento fetal, e a longo prazo,

no estado de saúde materno. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de gestantes cadastradas no SISPRENATAL no período de janeiro a junho de 2018 das unidades de um Distrito Sanitário num município do Sul Catarinense. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, de temporalidade transversal e retrospectiva, e de amostragem censitária por conveniência. Foram utilizados relatórios de cadastro do SISPRENATAL de gestantes cadastradas em unidades de saúde pertencentes a região do referido distrito sanitário, e para demais informações das participantes utilizou-se os sistemas de prontuários eletrônicos. Classificou-se o estado nutricional através do IMC (Índice de massa corporal) por semana gestacional e investigou-se a associação de variáveis como idade, escolaridade e estado civil com a presença do estado nutricional inadequado. Projeto aprovado pelo comitê de ética da UNESC, sob parecer no 3.084.546. **RESULTADOS** Foram avaliados 306 formulários de gestantes sendo 15% (46) adolescentes, 14,1% (43) com idade igual ou maior que 35 anos e 70,9% (217) entre 20 a 34 anos. A idade média das gestantes estudadas foi 26,57 ( $\pm 6,55$ ), entre 14 e 43 anos, eram em sua maioria brancas 81,4% (249), casadas ou em união consensual 48,7% (149) e possuíam ensino fundamental 39,8% (122). Quanto ao estado nutricional, mais da metade das gestantes adultas apresentaram sobrepeso e obesidade 52,3% (136). Já as adolescentes, em sua maioria encontravam-se com IMC adequado 47,8% (22). Observou-se entre as variáveis estado nutricional e faixa etária diferença significativa (**pCONCLUSÃO** Diante dos resultados, reforça-se a importância da assistência pré-natal e do acompanhamento nutricional desde o princípio da gravidez, prevenindo as possíveis complicações que pode vir a ocorrer durante esse período e fiscalizando o estado nutricional, e com isso promover a saúde materna e fetal. A quantidade expressiva de gestantes com o estado nutricional inadequado no presente estudo, reforça a importância da assistência pré-natal desde o início da gravidez até o final da mesma, garantindo o desenvolvimento adequado e tranquilo da gestação e permitindo o parto de um recém-nascido saudável.

Palavras-chave: Gestação; Estado Nutricional; Pré-natal;

## **O MODELO TRANSTEÓRICO COMO SUBSÍDIO DE INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS EM ALUNOS DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS.**

PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA<sup>1</sup>; CAROLINA TARDELI TOMCZAK<sup>1</sup>; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS<sup>2</sup>; CAROLINA AMANCIO LOULY SASAKI<sup>1</sup>; GEOVANA DO NASCIMENTO FARIAS<sup>2</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO DISTRITO FEDERAL - UDF, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Modelo Transteórico é capaz de auxiliar na compreensão da mudança de comportamento relacionado à saúde e pode servir como estratégia dietética. Aprofundar o interesse no comportamento alimentar possibilita aumentar a efetividade de intervenções nutricionais. **OBJETIVO** Executar ações de educação alimentar e nutricional baseadas nos diferentes estágios do modelo transteórico em alunos de Educação de Jovens e Adultos. **METODOLOGIA** O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Unieuro com o número do

parecer 2.873.195. Foram utilizados quatro questionários validados, alguns traduzidos da língua inglesa, para explorar a frequência de consumo alimentar, as etapas de mudança dietética com base no modelo transteórico, bem como a avaliação psicossocial. Visando ações de educação alimentar e nutricional as intervenções nutricionais foram baseadas no Guia Alimentar Para a População Brasileira e no marco de referência de educação alimentar e nutricional, sendo abordado a interpretação e importância da leitura dos rótulos de alimentos, a lista de ingredientes dos mesmos; as diferentes proteínas animais, principais cortes e os teores de lipídeos que as mesmas apresentam; a diferença entre as gorduras; formas de aproveitar o alimento integralmente; maneiras de preservar e acrescentar fibras à alimentação; e maneiras de modificar receitas seguindo o contexto da intervenção. Os dados foram analisados no software Statistical Package for the Social Sciences 25.

**RESULTADOS** A amostra final foi constituída por 20 adultos com idade média de 35,05 anos. Os participantes foram submetidos a questionários, e posteriormente a ações de Educação Alimentar e Nutricional, como dinâmicas, degustação de receitas modificadas e palestras direcionadas aos resultados encontrados nos questionários e degustação de preparações para auxiliar na adesão da proposta de intervenção. Carnes, hortaliças e leguminosas se destacaram no consumo habitual, em dissenso as frutas, cereais e tubérculos não prevaleceram para essa amostra. Uma alta frequência no consumo alimentar foi analisada em açúcares e doces e gorduras. Indivíduos em pré-contemplação para uma alimentação saudável, contemplação, preparação, ação e manutenção representavam 35%, 20%, 15%, 15% e 15%, respectivamente. Na aplicação do primeiro e último questionário da intervenção nutricional os indivíduos responderam a 4 perguntas referentes à ingestão de frutas, hortaliças, alimentos fritos e alimentos fontes de fibras no dia anterior. Para ambas as questões o consumo foi aumentado após as ações executadas.

**CONCLUSÃO** Foi possível identificar os estágios do modelo transteórico em que os alunos se encontravam e com base nas práticas alimentares, rotina e nível de conhecimento acerca da alimentação e nutrição, realizar ações de educação alimentar e nutricional voltada para esse público e contexto social. Os resultados obtidos com as ações de Educação Alimentar e Nutricional foram significativos, entretanto, vale ressaltar que a manutenção do estágio do comportamento alimentar só ocorre após seis meses em que o indivíduo permanece com a nova prática alimentar.

Palavras-chave: comportamento alimentar; consumo alimentar; hábitos alimentares; promoção da saúde;

## **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL SOB A PERCEPÇÃO DE ALUNOS EM EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS**

PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA<sup>1</sup>; CAROLINA TARDELI TOMCZAK<sup>2</sup>; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS<sup>2</sup>; CAROLINA AMANCIO LOULY SASAKI<sup>2</sup>; GEOVANA DO NASCIMENTO FARIAS<sup>2</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO DISTRITO FEDERAL - UDF, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As aceitações e preferências quanto aos hábitos alimentares são expressas por fatores extrínsecos, intrínsecos, pessoais, biológicos, fisiológicos, psicológicos, socioeconômicos, culturais e religiosos. As escolhas alimentares têm implicações para a saúde futura, entretanto, transmitir informações corretas de forma didática pode não ser suficiente, já que é necessário confrontar novas práticas com as representações sociais dos alimentos e com o significado simbólico deles, construindo novos sentidos para o ato de comer. Um aconselhamento profissional é capaz de aumentar a motivação e o sucesso do tratamento, bem como orientar para práticas alimentares saudáveis. **OBJETIVO** Analisar a percepção individual sobre a alimentação saudável em alunos de Educação de Jovens e Adultos. **METODOLOGIA** O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Unieuro com o número do parecer 2.873.195. Para analisar a percepção individual sobre o contexto de uma alimentação saudável, os alunos escreveram uma redação com o tema: o que é uma alimentação saudável para você?. A análise de similitude mostra a ligação entre as palavras do corpus textual, logo, é possível inferir a estrutura de construção do texto e temas de importância quanto à assimilação peculiar de cada indivíduo unificando esses dados no corpus textual, e a análise por meio de nuvem de palavras é a mais típica quando se trata de análise lexical, as palavras são agrupadas e organizadas graficamente em função da frequência citada na redação, sendo as mais constantes exibidas no centro e em tamanho maior, ao passo que as menos constantes ficam exibidas em menor tamanho. As análises foram realizadas no software Iramuteq®. **RESULTADOS** A amostra final foi constituída por 20 adultos com idade média de 35,05 anos. As coocorrências entre as palavras e seu resultado trouxeram indicações da conectividade entre as palavras. A análise de similitude mostrou as palavras não e comer como principais e centrais na ramificação, se estendendo para as extremidades, alimento e saúde também estavam no centro, mostrando a preocupação na escolha dos alimentos. A nuvem de palavras apontou como as mais constantes não, comer, saúde, muito, alimento e corpo exibidas no centro e em tamanho maior, ao passo que as menos constantes ficaram exibidas em menor tamanho, tais como quantidade, educação, saboroso e equilibrado. Os resultados apontam que para os indivíduos participantes, uma alimentação saudável está ligada a negações e privações, e intimamente ligada ao corpo e saúde. **CONCLUSÃO** O nível de conhecimento sobre a nutrição e alimentação saudável se mostrou escasso, sendo associada negações e abdições para alcançar uma alimentação saudável. É importante destacar que o estudo apresenta limitações devido a sua amostra pequena, e por se tratar de uma análise de percepção.

Palavras-chave: comportamento alimentar; consumo alimentar; hábitos alimentares; promoção da saúde;

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PET-SAÚDE INTERPROFISSIONALIDADES: AÇÃO EDUCATIVA SOBRE O NOVEMBRO AZUL EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE.**

BRUNO MATEUS VIANA LIMA<sup>1</sup>; RAIMUNDO BENTES DE ALMEIDA JUNIOR<sup>1</sup>; PAULA REGINA BARBOSA DE ALMEIDA<sup>1</sup>; MONIQUE QUEIROZ DA SILVA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O novembro azul é uma campanha proposta pelo Ministério da Saúde, cujo objetivo é discutir problemas de saúde que acometem os homens, principalmente o câncer de próstata, com abordagens voltadas para a prevenção e o cuidado, incluindo o maior acesso da população masculina aos serviços de atenção primária à saúde. Existem hábitos e alimentos que possibilitam prevenir a carcinogênese, bem como, outros que podem aumentar o risco de desenvolver a doença, dentre as principais recomendações para prevenção estão: manter o peso corporal adequado, praticar atividade física, consumir alimentos de origem vegetal diariamente, limitar o consumo de carnes vermelhas, evitar o consumo de bebidas alcoólicas e não fumar. Além disso, evitar o consumo de refrigerantes que contém a substância 4-metil-imidazol, classificada como possivelmente cancerígena e, por fim, realizar o aquecimento e armazenamento adequado dos alimentos, sem uso de recipientes de plástico que levam em sua composição ou dão origem a compostos cancerígenos como o bisfenol A, dioxina e ftalatos. **OBJETIVO** O presente trabalho tem como objetivo compartilhar a educação em saúde executada de forma interprofissional na campanha Novembro Azul. **METODOLOGIA** A ação para prevenção do câncer foi executada na campanha Novembro Azul de uma unidade básica de saúde localizada em um bairro da periferia da cidade de Belém do Pará, pela equipe do pet saúde - interprofissionais junto à equipe de nutrição da unidade. A atividade foi executada com a dinâmica de um bingo, no qual havia nove círculos sendo cinco fatores de prevenção e quatro fatores de risco. Os hábitos de prevenção eram: consumir frutas, verduras e legumes diariamente; manter o peso adequado; consumir alimentos ricos em antioxidantes; não fumar e evitar bebidas alcoólicas. Os hábitos de risco eram: consumir refrigerante; alto consumo de carne vermelha; alto consumo de gordura saturada, sal e açúcares; aquecer ou armazenar alimentos quentes em recipientes de plástico. A ação foi dividida em três períodos, no primeiro período houve a distribuição da cartela do bingo e explicação da pontuação, no qual cada fator de prevenção marcado valeria um ponto e cada fator de risco marcado valeria menos um ponto. Em seguida, foram citadas e explanadas, todas as nove sentenças do bingo, e cada participante marcou os círculos condizentes com seus hábitos de prevenção e de risco. Ao final, todas as cartelas foram recolhidas e os pontos contabilizados. Todos os participantes presentes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** Participaram da ação o total de 30 homens, sendo premiados os três participantes que alcançaram pontuação máxima no bingo. Por meio da análise das sentenças preenchidas no bingo os principais fatores de prevenção marcados foram: consumo de frutas, verduras e legumes diariamente e consumo de alimentos antioxidantes. Os principais fatores de risco encontrados foram: o alto consumo de carne vermelha, gordura saturada, sal e açúcar, além de consumir e armazenar alimentos em recipientes plásticos. **CONCLUSÃO** As ações afirmativas de promoção da saúde para o público masculino pode trazer maior acesso e presença desse público nas unidades de atenção primária à saúde, efetivando a implantação e implementação da política de atenção integral à saúde do homem. Além disso, a educação em saúde interativa e executada de forma interprofissional contribui para garantir a equidade, integralidade e universalidade da saúde pública no Brasil.

Palavras-chave: Prevenção do Câncer; Alimentação Saudável; Promoção da saúde.;

## **NUTRIÇÃO NAS MÍDIAS SOCIAIS E INFLUÊNCIA NOS HÁBITOS ALIMENTARES DO PÚBLICO GERAL**

TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA<sup>1</sup>; ANA CECILIA VIEIRA FAM<sup>2</sup>; KELLY LIMA TEIXEIRA<sup>2</sup>; MICHELLE SANTANA DE ALMEIDA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL; 2. FACULDADE ANÍSIO TEIXEIRA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação é uma das necessidades mais importantes para o desenvolvimento do ser humano, tanto no aspecto biológico, psicológico, social e econômico. O conhecimento sobre alimentação está em todas as esferas da sociedade, principalmente nos meios de comunicação (COSTA, 2018). As redes sociais se tornaram um fenômeno de comunicação utilizada pela sociedade para o compartilhamento das informações e do conhecimento. Partindo desse entendimento, surgiu a necessidade de analisar como essa difusão de informações digitais influenciam nos hábitos alimentares dos indivíduos (WINGERT, CASTRO, 2018). **OBJETIVO** Discutir a disseminação de conteúdos nutricionais nas mídias sociais, e as consequências disto nos hábitos alimentares do público atingido. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão bibliográfica, realizada após consulta de artigos científicos, teses e dissertações em periódicos e revistas. Para levantamento dos estudos, escolheu-se quatro bases de dados: LILACS, MEDLINE, Google Scholar e SCIELO. Os critérios de inclusão dos estudos foram: trabalhos publicados em português, com texto disponível na íntegra na temática de interesse, dos últimos cinco anos. Os critérios de exclusão foram: estudos publicados antes de 2015 e que não se relacionavam com o tema. Os dados foram analisados pelo método de análise de conteúdo de Bardin. **RESULTADOS** A disseminação de conteúdos nutricionais nas redes sociais tornou-se uma forma de instruir a população sobre alimentação com ênfase nos nutrientes, além disso a importância do alimento em si e todo contexto envolvido nos hábitos alimentares. Isto inclui aspectos fisiológicos, sociais e emocionais da alimentação. Costa (2018) ressaltou a percepção de como as postagens relacionadas com os alimentos poderiam ser determinantes para as escolhas alimentares. Rezende (2019) constatou que as mídias sociais exercem uma influência significativa na percepção da imagem corporal, visto que transmite um ideal de beleza que pode provocar comparações contínuas e uma maior insatisfação com a aparência, que podem contribuir para o desenvolvimento dos transtornos alimentares. **CONCLUSÃO** As mídias sociais podem influenciar positiva e negativamente a vida de seus usuários, visto que ao mesmo tempo em que transmitem informações de qualidade e viabilizam educação gratuita, o que é importante para gerar autonomia diante das escolhas alimentares. Por vezes são veiculados conteúdos inverídicos ou sem comprovação científica, além disso, os que propagam essas informações parecem ter alimentação, corpo e saúde impecáveis, causando frustração no público, que não enxerga em si tal perfeição, sendo gatilho para gerar transtornos alimentares, culpa, insatisfação e distorção de autoimagem. Faz-se cada vez mais importante, que nutricionistas se apropriem desse espaço, para transmitir informações relevantes, comprovadas cientificamente, e com responsabilidade social.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; imagem corporal; alimentação; redes sociais.;

## ASSOCIAÇÃO ENTRE SÍNDROME METABÓLICA E INGESTÃO DE ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 E ÔMEGA-6 POR ADOLESCENTES: UMA REVISÃO DE LITERATURA

CAMILA TURECK; LILIANA PAULA BRICARELLO; FRANCISCO DE ASSIS GUEDES DE VASCONCELOS; ANABELLE RETONDARIO; BERNARDO PAZ BARBOZA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A síndrome metabólica (SM) em adolescentes pode ser definida, conforme a International Diabetes Federation (IDF, 2007), como a inadequação de pelo menos três dos seguintes componentes: circunferência da cintura, High Density Lipoproteins (HDL), triglicerídeos, glicemia e pressão arterial, sendo obrigatória a presença de circunferência da cintura elevada. Os fatores associados à SM em adolescentes são múltiplos e complexos, entre os quais destacam-se hábitos alimentares, tais como a ingestão de ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 (DAMSGAARD et al., 2013). Há uma lacuna no conhecimento no que diz respeito à associação entre ingestão de ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 e a SM em adolescentes. **OBJETIVO** Realizar revisão da literatura científica sobre a associação entre SM e ingestão de ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 por adolescentes. **METODOLOGIA** Trata-se de revisão bibliográfica integrativa, com busca sistemática, realizada em março de 2020, utilizando-se a combinação dos unitermos Metabolic Syndrome AND (Fatty Acids, Omega-3 OR Fatty Acids, Omega-6) AND Adolescent, nas bases de dados Pubmed, Scopus, Web of Science e Biblioteca Virtual em Saúde. Foram incluídos estudos que abordaram a ingestão alimentar e/ou suplementação de ômega-3 e ômega-6, bem como a relação entre níveis séricos destes ácidos graxos e desfechos na SM. **RESULTADOS** Foram encontrados 304 estudos. Após exclusão de duplicatas, triplicatas, e análise por título, resumo e leitura completa, incluíram-se 5 estudos, sendo 3 ensaios clínicos (PEDERSEN et al., 2010; AHMADI et al., 2014; LÓPEZ-ALARCÓN et al., 2018; ) e 2 estudos transversais (DAMSGAARD et al., 2013; GÜNES et al., 2018). López-Alarcón et al. (2018) não encontraram desfechos significativos com o uso de ômega-3 (1200mg/dia) e placebo, por 3 meses, na redução da resistência à insulina e no peso corporal de indivíduos obesos entre 12 e 18 anos. Já nos demais estudos foram encontrados os seguintes desfechos positivos: maior nível de HDL e menores medidas de pressão arterial com o uso de óleo de peixe (1,5 g/dia), por 16 semanas, em estudo com meninos de 13 a 15 anos com leve excesso de peso (PEDERSEN et al., 2010); associação positiva entre ômega-3 e HDL, em estudo que avaliou a suplementação de ômega-3 (2,4 g/dia), vitamina E (400 UI/dia) e placebo, por 8 semanas, em adolescentes entre 10 e 18 anos (AHMADI et al., 2014); associação positiva entre ácido eicosapentaenoico (EPA) e HDL, em estudo com indivíduos de 8 a 11 anos (DAMSGAARD et al., 2013); associação inversa entre total de ômega 6 da dieta e colesterol total e Low Density Lipoproteins (LDL), bem como associação inversa entre total de ômega-3 nas hemácias e Índice de Massa Corporal, em estudo com adolescentes (GÜNES et al., 2018). É importante destacar o desfecho negativo encontrado por Damsgaard et al. (2013), sobre a correlação positiva entre ácido docosahexaenoico (DHA) e pressão arterial mais alta em meninos, sendo relevante investigar a causalidade deste achado. Não foram encontrados ensaios clínicos com ômega-6 e SM. **CONCLUSÃO** Os estudos apresentam diferentes delineamentos (ensaios clínicos x transversais), com evidências científicas distintas. Contudo, é possível destacar que foram encontrados desfechos positivos e associações entre o ômega-3 e componentes da SM. Uma revisão sistemática é importante para solidificar associações. São necessários estudos que avaliem os efeitos do ômega-6 na SM em adolescentes.

Palavras-chave: Ácido alfa-Linoleico; Ácido Linoleico; Adolescente; Consumo alimentar; Síndrome Metabólica

## **CUIDADO NUTRICIONAL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: PREPARAÇÕES CULINÁRIAS PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE USUÁRIOS COM LESÃO POR PRESSÃO**

GEILA CERQUEIRA FELIPE; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; ALINE DE SOUZA RIBEIRO; HUGO BRAZ MARQUES; ADELE MOURA CRUZ; PATRICIA AFONSO MAIA.  
PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O cuidado nutricional direcionado aos pacientes com Lesões por Pressão (LPP) deve fornecer nutrientes específicos para a cicatrização de feridas, ter ação anti-inflamatória e melhorar o estado nutricional, contribuindo para a resposta imunológica. Preconiza-se uma dieta hiperproteica, normoglicídica e normolipídica, indicação para uso de ácidos graxos essenciais e rica em vitaminas (Vit.) A, C, E, zinco e antioxidantes. A suplementação fornece quantidades aumentadas de nutrientes importantes no cuidado nutricional das LPP, mas é considerada um complemento da dieta e tem sua eficiência comprometida se a alimentação não estiver adequada. A equipe do Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD), área técnica de nutrição, recebeu uma demanda para elaboração de material educativo com orientações nutricionais e preparações culinárias para pacientes com LPP e equipes de saúde da Atenção Primária a Saúde (APS). **OBJETIVO** Elaborar e analisar preparações culinárias que possam subsidiar o cuidado nutricional na APS para o tratamento de LPP. **METODOLOGIA** Este estudo é quali-quantitativo, baseado em revisão narrativa com levantamento das intervenções nutricionais, nutrientes envolvidos e fontes alimentares para a população adulta. Os alimentos foram selecionados pelo aporte de nutrientes específicos, facilidade de acesso pelos usuários. As preparações foram escolhidas com base no grau de replicabilidade em domicílio. Através do uso do Microsoft Excel, foram analisadas as informações nutricionais obtidas em tabelas de composição dos alimentos e de medidas caseiras, escolhidas as preparações, elaboradas as fichas técnicas e comparados aos valores de recomendações para pacientes com LPP. **RESULTADOS** Com base nas recomendações foram elaboradas 3 preparações culinárias e 4 fichas técnicas, atendendo aos porcionamentos diferentes. A preparação Suco de Laranja, Acerola, Mamão e Gérmen de Trigo obteve teor de vit. C acima do recomendado para tratamento LPP. A adição de gérmen de trigo ao suco, não foi suficiente para atingir as recomendações de Vit. E, mas agrega esse nutriente. A sopa de carne com legumes apresentou elevado aporte de proteínas e Vit. A. O elevado teor de Vit. A foi atingido devido à presença de alimentos fonte. Esta preparação contribui, ainda com a oferta hídrica do usuário, condição importante no tratamento das LPP. A adição de azeite permite aumento do aporte calórico e melhora a absorção de carotenóides. A porção de 6 g da Pasta de Sardinha com Inhame não apresentou valor elevado de Vit.A, no entanto, a porção de 60 g, apresentou 234,8 mcg de Vitamina A. As Pastas de Sardinha com Inhame feitas com ingredientes in natura e minimamente processados se mostraram alternativas saudáveis à margarina ou outro produto ultraprocessado. **CONCLUSÃO** O presente trabalho culminou na elaboração de preparações culinárias que apoiarão os profissionais da APS do município do Rio de Janeiro, usuários e seus familiares no tratamento de LPP, suprimindo

dúvidas e dificuldades que estão relacionados a escolha de alimentos e preparações saudáveis no cuidado de indivíduos. Torna-se relevante destacar que foram encontrados poucos materiais. No campo da nutrição, os materiais encontrados possuem principalmente orientações relacionadas à terapia nutricional oral e/ou enteral, a base de produtos industrializados, evidenciando a importância de mais materiais sobre o tema.

Palavras-chave: Lesão por Pressão; Cuidado Nutricional; Atenção Primária à Saúde;

## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA DE IDOSOS COM A UTILIZAÇÃO DO WHOQOL-BREF**

REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI<sup>1</sup>; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Organização Mundial de Saúde define qualidade de vida como percepção do indivíduo sobre sua posição na vida, no contexto da cultura e dos sistemas de valores nos quais ele vive, e em relação a seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações. Características como capacidade funcional, dor, estado geral de saúde, vitalidade, aspectos sociais, emocionais e saúde mental podem ser avaliados por instrumentos que determinam a qualidade de vida. O Word Health Organization Quality of Life-bref -WHOQOL-bref, uma versão abreviada do WHOQOL-100, é um instrumento curto e de rápida aplicação que valoriza a percepção individual, avaliando a qualidade de vida em diversos grupos e situações, independentemente do nível de escolaridade. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade de vida de um grupo de idosos de uma Unidade Municipal de Saúde de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo de caráter observacional, do tipo transversal, com um grupo de idosos, da Unidade Municipal de Saúde do Guamá, Belém-Pará, realizado em novembro de 2019. Para a avaliação da qualidade de vida foi utilizado o Word Health Organization Quality of Life-bref com 26 questões, sendo duas a respeito da qualidade de vida em geral e as demais divididas em quatro domínios: físico, psicológico, relações sociais e meio ambiente. Para realização dos cálculos, foi adotado o Software Microsoft Office Excel 2010, conforme a ferramenta desenvolvida por Pedrosa, Pilatti e Reis (2010). A avaliação foi realizada partir da escala de Likert (1932). O Trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará (número 84906118.70000.0018) e todas as voluntárias assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram deste estudo 25 idosos. Ao considerar as médias por domínios, obteve-se uma variação de 3,64 a 4,12. O domínio do meio ambiente apresentou o menor resultado, com 3,64, abordando questões sobre segurança diária, poluição, transporte, saúde, acesso a informação e moradia. O segundo menor resultado se deu no domínio físico, que trata questões de dores, locomoção e satisfação pessoal com 3,74. O domínio psicológico apresentou média de 4,09 e aborda o sentido da vida, concentração, aceitação e sentimentos negativos. O maior resultado foi para o domínio relações sociais, com 4,12 que considera questões sobre satisfação com amigos e

familiares, apoio e vida sexual. A auto-avaliação sobre a qualidade de vida alcançou média de 3,58. Pode-se observar que a partir da percepção dos idosos, tanto a avaliação geral da qualidade de vida, quanto a avaliação por domínios, apresentam resultados entre os valores 3 e 4 sendo classificadas entre nem ruim, nem boa e boa conforme a escala de Likert (1932). **CONCLUSÃO** Os resultados deste estudo destacam a importância de ações para a melhoria da qualidade de vida em usuários da Atenção Primária à Saúde, principalmente da população em questão, pois estão mais suscetíveis a doenças e agravos não transmissíveis que reflete negativamente na sua qualidade de vida, sobretudo no domínio físico, que se encontra classificado como nem ruim, nem boa, sugerindo menor percepção de qualidade de vida.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Nutrição; Envelhecimento;

**MONITORAMENTO DA PROMOÇÃO COMERCIAL DE FÓRMULAS INFANTIS, PRODUTOS DE PUERICULTURA E COMPOSTOS LÁCTEOS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE CUIABÁ E VÁRZEA GRANDE-MATO GROSSO EM 2019.**

GIOVANNA RENNÓ SAMPAIO; JULIANA LARA ALMEIDA; YASMIN FERNANDA VIEIRA DE MORAES; LUCIANA APARECIDA DE SOUZA NUNES; CHEYENNE STACY MARQUES PORTO; TATIANA BERING.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A mídia e a promoção comercial dos produtos substitutos do leite materno pode ser realizada por técnicas por muitas vezes abusivas de publicidade e propaganda, que necessitam de controle. A indústria alimentícia e seus distribuidores tem ameaçado, diretamente, o aleitamento materno, com o avanço do marketing e a publicidade cada vez mais agressivo de fórmulas infantis e produtos de puericultura. Diante desta interferência negativa, foi consolidado o Decreto nº 9.579 de 22 de novembro de 2018 que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e produtos de puericultura. O cumprimento dessa lei é de grande importância, considerando que a promoção comercial indevida interfere negativamente na prática do aleitamento materno. **OBJETIVO** Relatar o monitoramento da promoção comercial de fórmulas infantis, produtos de puericultura e compostos lácteos em estabelecimentos comerciais de Cuiabá e Várzea Grande-Mato Grosso em 2019. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande-Mato Grosso, onde os alunos do curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso foram previamente capacitados para o preenchimento dos formulários de monitoramento, disponibilizados pela Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar International Baby Food Action Network. O monitoramento avaliou 73 estabelecimentos que comercializam alimentos e produtos abrangidos pela Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras, como farmácias e supermercados. As promoções comerciais foram analisadas utilizando-se as normas estabelecidas no Decreto nº 9.579 /2018 e na Lei nº 11.265/2006. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Saúde da Universidade

Federal de Mato Grosso (CAAE: 17942719.0.0000.8124). RESULTADOS A amostra foi composta por 73 estabelecimentos comerciais, entre eles, 26 (35,6%) descumpriram as normas de comercialização para o composto lácteo; 7 (9,5%) descumpriram as normas para fórmulas infantis e de seguimento para lactentes; 17 (23,2%) descumpriram as normas para produtos de puericultura (bicos, chupetas, mamadeiras e protetores de mamilo). Nota-se que o composto lácteo é o produto que apresentou maior prevalência de infrações comparada aos outros alimentos e produtos. CONCLUSÃO Os resultados demonstram que, apesar de vedadas as promoções comerciais, os estabelecimentos seguem cometendo infrações relacionadas às fórmulas infantis e de seguimento para lactentes, produtos de puericultura e compostos lácteos. Sendo assim, faz-se necessário maior fiscalização por parte dos órgãos competentes, assim como ações educativas nos estabelecimentos comerciais, visando evitar o marketing abusivo que pode interferir negativamente na prática da amamentação.

Palavras-chave: Composto lácteo; Alimentos infantis; Aleitamento materno; Fórmulas infantis;

## COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO LEITE HUMANO E ASSOCIAÇÃO COM FATORES MATERNOS E PERINATAIS

DANIELE MARANO ROCHA; ANA CAROLINA CARIOCA DA COSTA; ELIZABETH DE PAULA FRANCO; RACHEL DIAS JORGE NETO; RAQUEL XIMENES MELO; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA.

INSTITUTO NACIONAL DA SAÚDE DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Bancos de Leite Humano visam a promoção, a proteção e o apoio às gestantes, nutrizes e aos recém-nascidos internados. O leite humano doado é em sua grande maioria de mães que tiveram a gestação a termo (APRILE & FEFERBAUM, 2011) e apresenta importantes variações em sua composição que pode ser influenciada por alguns fatores, tais como o estado nutricional da gestante, a idade materna (ÁLVAREZ DE ACOSTA et al., 2013), desordens maternas (hipertensão arterial e diabetes mellitus), o estágio da lactação (MASMANN et al., 2015), o sexo da criança (THAKKAR et al., 2013), entre outros. A avaliação dos principais fatores associados à composição nutricional do leite humano é de suma importância, visto o papel que o aleitamento materno exerce sobre a saúde infantil, especialmente na redução da mortalidade infantil. Todavia, ainda são escassos os artigos que observaram a associação entre fatores maternos e perinatais e a composição nutricional do leite humano de doadoras de Bancos de Leite Humano. OBJETIVO Avaliar o perfil das doadoras e a associação entre fatores maternos e perinatais e a composição nutricional do leite humano. METODOLOGIA Foi realizado um estudo transversal entre novembro de 2018 e janeiro de 2020 com 181 doadoras de um Posto de Coleta e quatro Bancos de Leite Humano do Município do Rio de Janeiro e um de Duque de Caxias. As variáveis foram coletadas através de um questionário padronizado contendo questões maternas e do recém-nascido. A variável dependente do estudo foi a composição nutricional (proteína, lipídio, carboidrato, energia) do leite humano maduro analisada

pelo aparelho Human Milk Analyzer - Miris™ (Uppsala, Sweden) que utiliza tecnologia baseada na transmissão de espectroscopia no infravermelho médio. As variáveis independentes do estudo foram a idade, o uso de álcool, o fumo, a presença de morbidades maternas (hipertensão arterial e diabetes melittus), o estado nutricional pré-gestacional, o ganho de peso gestacional, o gênero do neonato, o tipo de parto e a idade gestacional no nascimento. As amostras classificadas com acidez igual ou inferior a 8<sup>o</sup>D pelo método de Dornic tiveram sua composição nutricional analisada pelo Miris™. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (CEP/IFF) (CAE: 97982918.5.0000.5269). **RESULTADOS** A média da idade materna foi de 33,11 anos, com variação entre 16 e 43 anos, 79,6% tinham cursado ensino superior completo e 64,10% se autodeclararam branca. A média da idade gestacional foi de 39 semanas e 56,4% realizaram cesariana. Sobre os hábitos maternos, 14,4% consumiram bebida alcoólica na gestação e 11,6% durante a amamentação. Em relação ao estado nutricional pré-gestacional, 34,8% foram classificadas com excesso de peso e 37% ganharam peso acima do recomendado. A obesidade pré-gestacional e o ganho de peso gestacional acima do recomendado acarretaram redução da quantidade proteica no leite humano. **CONCLUSÃO** Foi possível observar que importantes fatores maternos reduziram a quantidade proteica do leite humano. Espera-se que os resultados deste estudo reforcem a importância da vigilância nutricional para identificação e acompanhamento de mulheres em risco nutricional, afim de prevenir o comprometimento da saúde da mulher e do recém-nascido, como também assegurar que esses fatores maternos não modifiquem a composição nutricional do leite humano.

Palavras-chave: Macronutrientes; Nutrição do lactente; Aleitamento Materno; Banco de Leite;

**ROLETA DE PERGUNTAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL REALIZADA EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE, BELÉM, PARÁ.**

BEATRIZ LOPES DE OLIVEIRA; ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA; ROSELY CARVALHO DO ROSÁRIO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os hábitos alimentares são formados durante todas as fases da vida, no entanto, entende-se que os primeiros anos se destacam como um período essencial da constituição de escolhas adequadas e saudáveis, pois o comportamento alimentar de uma criança reflete nos processos de crescimento e desenvolvimento geral de saúde. Portanto, a Educação Alimentar e Nutricional é uma ferramenta fundamental na criação de um conhecimento sobre necessidades e escolhas alimentares, conseguindo assim promover a minimização dos riscos de doenças e agravos não transmissíveis no futuro. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional com uma roleta de perguntas aplicada em uma Unidade Municipal de Saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência, de uma ação desenvolvida no mês de maio, na Unidade Municipal de Saúde do

Guamá, em Belém do Pará. A atividade faz parte do projeto de Extensão chamado Oficina da Saúde: Ações de Educação Alimentar e Nutricional para Crianças na Atenção Primária à Saúde aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 3.380.831. Houve participação de crianças de quatro a sete anos de idade, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Compromisso Livre e Esclarecido. Inicialmente, foi montada uma roleta com várias partes coloridas, cada cor indicando um tema e uma pergunta sobre alimentação e nutrição. Cada participante girava a roleta e escolhia uma pergunta que era lida pelo discente, ao responder, as crianças apresentavam experiências individuais, tornando-se mais participativas. No final havia uma explanação geral sobre os assuntos abordados de maneira acessível para o entendimento do participante. **RESULTADOS** Durante a dinâmica, observou-se participação ativa das crianças. Além disso, é importante ressaltar, que a tecnologia educativa utilizada, é um material simples, de baixo custo, fácil elaboração e que apresentou boa aceitação com o público alvo. **CONCLUSÃO** Foi concluído que atividades de Educação Alimentar e Nutricional são de suma importância para a formação e/ou reforço de um bom comportamento alimentar ainda na infância, pois quando as crianças sabem do porquê de estarem comendo determinado alimento, além de seus benefícios a curto e longo prazo, se torna mais fácil a aceitação e se necessária, a mudança de hábito alimentar. Vale ressaltar ainda, que quando a informação é passada de maneira lúdico educativa, obtêm-se a atenção e o interesse das crianças de maneira mais acentuada.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Nutrição Infantil; Tecnologia Educativa;

## **COMPORTAMENTO DOS CONSUMIDORES FRENTE À ROTULAGEM NUTRICIONAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

CLARINA DE MATOS RODRIGUES; ARIENE SILVA DO CARMO; VITOR TEIXEIRA DE MIRANDA; DANIELLE LUZ GONÇALVES; LORENA GONÇALVES CHAVES MEDEIROS; JÚLIA DA SILVA PIRES.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PLANALTO CENTRAL APARECIDO DOS SANTOS., - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** De acordo com a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a rotulagem nutricional é toda a descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, tendo como principal função o auxílio na decisão de compra, contudo, não há garantia de que os consumidores a estejam utilizando como uma ferramenta para auxiliá-los nas escolhas alimentares. De acordo com a Agência, é visto com frequência a dificuldade de utilização e compreensão da rotulagem nutricional por parte dos consumidores, dificultando a realização de escolhas alimentares conscientes e reduzindo a eficiência dos rótulos. **OBJETIVO** Este trabalho tem como objetivo realizar levantamento bibliográfico sobre a influência das informações nutricionais contidas nos rótulos dos alimentos nas escolhas alimentares dos consumidores. **METODOLOGIA** Este artigo de revisão foi realizado por pesquisa eletrônica sobre a literatura disponível utilizando as bases de dados MEDLINE, SCIELO,

LILACS e o portal eletrônico da ANVISA. A pesquisa foi realizada entre os meses de setembro e outubro de 2019. **RESULTADOS** Nos estudos analisados, foi visto por MONTEIRO et al. (2005) que em relação à frequência de verificação dos rótulos, se destaca o público feminino, com uma maior periodicidade de leitura, o que possivelmente está relacionado à maior preocupação com o número de calorias contidas nos alimentos, aparência corporal e à insatisfação generalizada com o corpo. Houve associação significativa entre o nível socioeconômico e o hábito de verificação dos rótulos, onde à medida que diminui o poder aquisitivo, diminui a frequência de consulta dos rótulos. Há ainda relação com o nível de escolaridade, pessoas com nível mais alto de escolaridade possuem maior hábito de leitura. Estudo desenvolvido por MARINS et. al. (2008) foi colocado a dificuldade de compreensão e interpretação das informações dos rótulos pela população, queixa também frequente entre os consumidores idosos, o que é atribuído principalmente pela linguagem técnica utilizada nas tabelas e alegações nutricionais declaradas nos rótulos (NASCIMENTO, et al, 2013). SOUSA et al. (2008) realizou estudo transversal em um supermercado, com o objetivo de verificar a utilização de rótulos por consumidores, demonstrou que, 94,6% consultavam os rótulos e 96,8% consideravam a declaração nutricional importante, mas somente 3,8% declararam que compreendiam totalmente a informação nutricional. Para tanto, em 2019 foi proposto pela ANVISA um conjunto de medidas normativas que compreendem a adoção de um modelo de rotulagem nutricional e o aperfeiçoamento das regras vigentes para declaração da tabela nutricional e das alegações nutricionais. A conclusão alcançada foi pela recomendação da adoção de um modelo de rotulagem nutricional frontal semi-interpretativo, de declaração obrigatória, no formato retangular, com uma lupa, para informar o alto conteúdo de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio. (ANVISA, 2019). **CONCLUSÃO** Conclui-se que a rotulagem nutricional é um instrumento de saúde pública de extrema importância. Ainda que uma parcela dos consumidores possua o hábito de consultar com frequência o rótulo dos alimentos, existe grande dificuldade de compreensão do conteúdo ali declarado, levando a necessidade de ações educativas para se difundir a informação, permitindo, dessa forma, a comunicação adequada entre os consumidores e as indústrias de alimentos.

Palavras-chave: Escolhas alimentares; Informação nutricional; Rotulagem nutricional; Rótulos de alimentos;

## **PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE BELÉM - PARÁ**

GLENDIA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO; KLEITON SILVA PEREIRA; JEFERSON RICARDO FERREIRA DE CASTRO; ANDREIA DE VASCONCELOS PAMPLONA.  
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os adolescentes expressam comportamentos que os tornam um grupo vulnerável, seguindo líderes, grupos e moda, o que facilita o desenvolvimento de preocupações ligadas ao corpo e à aparência como forma de aceitação. Devido a isso, os adolescentes estão no grupo de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares, devendo ser adotadas medidas de prevenção e

monitoramento. **OBJETIVO** Avaliar a percepção da imagem corporal em adolescentes de uma escola pública de Belém - Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e exploratório com adolescentes, de ambos os sexos, de 13 a 20 anos do 9º ano do ensino fundamental, de uma escola pública da cidade de Belém-Pará. Com um questionário autoaplicável coletaram-se dados sobre a percepção da imagem corporal, perfil sociodemográfico, comportamento alimentar, prática de atividade física e pressões sofridas quanto ao peso. Aplicou-se o questionário Eating Attitudes Test para avaliar os sintomas de risco para transtornos alimentares. Mensurou-se o peso e a altura e classificou-se o índice de massa corporal, segundo a Organização Mundial da Saúde. A distorção da imagem corporal foi obtida pela diferença entre a classificação do IMC real (magreza severa, magreza, eutrofia, sobrepeso e obesidade) e como o adolescente considerava o seu corpo (muito magro, magro, normal, gordo ou muito gordo). Utilizou-se o teste qui-quadrado para avaliar as possíveis associações com o desfecho, distorção da imagem corporal, com nível de significância  $p \leq 0,05$ , no software Bioestat 5.3. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da União de Ensino Superior da Amazônia com o parecer nº 2.514.066 e utilizou o termo de consentimento livre esclarecido assinado pelo representante legal e o termo de Assentimento assinado pelo adolescente. **RESULTADOS** A maior parte dos avaliados encontrou-se eutrófico ( $n = 62$ ; 68,9%). Os meninos eram mais velhos do que as meninas e praticavam mais atividades físicas fora da escola. A distorção da imagem corporal esteve presente em 53,3% dos adolescentes ( $n= 48$ ), 31,1% ( $n= 28$ ) deles estavam insatisfeitos com seu corpo, com distribuição semelhante entre os sexos, sendo que os meninos desejavam aumentar o peso e as meninas diminuir. Sintomas positivos para transtornos alimentares foram observados em 27,8% ( $n= 25$ ) deles, na maioria meninas ( $n= 16$ ; 64,0%), mas sem diferenças significativas. As meninas sofriam mais pressões familiares do que os meninos com relação ao peso corporal, no entanto, pressões familiares e midiáticas não influenciaram na percepção corporal. Encontrou-se que a distorção da imagem corporal foi maior entre os que não consideravam seu corpo eutrófico, que estavam tentando mudar seu peso nos últimos trinta dias, que tentavam aumentar o peso e que apresentaram sintomas de risco para transtornos alimentares. **CONCLUSÃO** Adolescentes de escola pública de Belém - Pará, de ambos os sexos, apresentaram elevadas prevalências de distorção da imagem corporal, insatisfação corporal e sintomas de transtornos alimentares. Como observado na literatura, meninos tenderam para subestimar e meninas para superestimar a imagem corporal, levando-os a desejarem aumentar e diminuir o peso respectivamente. Desperta-se a necessidade de promover nesses adolescentes, uma melhor relação com o seu corpo.

Palavras-chave: Adolescentes; Imagem Corporal; Transtornos alimentares;

## **IMAGEM CORPORAL POSITIVA DE IDOSOS DE DIFERENTES ESTRATOS SOCIOECONÔMICOS E ETNIAS**

ANA CAROLINA SOUZA FERNANDES AZEVEDO; LUANA SOUZA PRADO; LUANA KAROLINE FERREIRA; MARIA ELISA CAPUTO FERREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Uma questão importante e pouco discutida é a percepção de corpo dos idosos. Ao contrário do que se acredita, o idoso pode conseguir encarar essa etapa da vida de forma positiva, o que interage com a percepção positiva do corpo. Esta se relaciona com flexibilidade, ou seja, mais do que focar na aparência do corpo, apreciá-lo é estimar suas características, sua saúde, o que ele representa e o que é capaz de fazer. Contudo, o modo com que o indivíduo percebe seu corpo é influenciado por diferentes aspectos, como por exemplo, aspectos socioeconômicos e étnicos. Isso já é relatado pela literatura em outras faixas etárias. No entanto, estudos que associam a imagem corporal positiva a esses aspectos ainda são escassos. Logo, se faz necessário o melhor entendimento desse constructo imagem corporal positiva em um público que também é pouco estudado, no caso os idosos. **OBJETIVO** Comparar a percepção de imagem corporal em idosos de diferentes estratos socioeconômicos e etnias. **METODOLOGIA** A presente pesquisa possui abordagem quantitativa e delineamento transversal. Para avaliar a imagem corporal positiva aplicou-se o Body Appreciation Scale e para identificar a situação socioeconômica dos idosos foi utilizado o Critério de Classificação Econômica Brasil em sua versão atualizada. Quanto à etnia, os idosos participantes poderiam se declarar como brancos, negros, pardos, amarelos, indígenas e outros. Os idosos foram abordados em locais públicos, convidados a participar da pesquisa e informados a respeito dos procedimentos. Aqueles que aceitaram participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para averiguar a consistência interna do Body Appreciation Scale foi calculado o alpha de Cronbach, o qual apresentou uma boa consistência ( $\alpha=0,93$ ). Foi aplicado o teste de normalidade Kolmogorov Smirnov e verificou-se que as variáveis investigadas foram consideradas não paramétricas. Foi utilizado o teste Kruskal-Wallis com comparações múltiplas em formas de pares para comparar os grupos quanto à etnia e a classificação socioeconômica. **RESULTADOS** Participaram do estudo 383 idosos de 60 a 93 anos. Desses, 195 eram homens (50,9%) e 188 mulheres (49,01%). As diferenças entre as médias de percepção da imagem corporal positiva não foram estatisticamente significativas em relação aos aspectos socioeconômicos ( $\chi^2=1,643$ ,  $p=0,801$ ). Em relação à etnia os negros (média = 40,34, Desvio padrão= 8,20) apresentaram médias menores de imagem corporal positiva em relação aos idosos que se autodeclararam brancos (média = 43,24, Desvio padrão=,6,94) ( $\chi^2=9,660$ ,  $p=0,046$ ). **CONCLUSÃO** Neste estudo não houve resultado estatisticamente significativo comparando percepção de imagem corporal e aspectos socioeconômicos. Isso pode ter se dado pelo tamanho da amostra, como também pelo fato da coleta de dados ter sido feita com uma população específica. Quanto à relação da imagem corporal com a etnia, os negros apresentaram médias menores de imagem corporal positiva em relação aos idosos declarados brancos. Isso vai de encontro com a questão do indivíduo negro ter a sua identidade incluindo a corporal negada desde cedo, perpetuando-se na idade avançada. Diante dessas prerrogativas, infere-se que a compreensão dos aspectos relacionados à satisfação corporal no idoso é essencial para a tomada de medidas mais direcionadas a esse público, visto que a percepção da imagem corporal do idoso pode influenciar o seu estado geral de saúde.

Palavras-chave: Imagem corporal positiva; Envelhecimento; Etnias; Aspectos socioeconômicos;

### **“JOGO DOS BALÕES”: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE.**

FABIANA NUNES DE SOUSA; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI;  
MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Educação Alimentar e Nutricional é uma área da nutrição inserida no ramo da educação em saúde e que tem por objetivo promover melhorias nos hábitos alimentares de um determinado público alvo, objetivando, assim, a promoção de saúde e prevenção de doenças relacionadas à má alimentação. Nesta perspectiva, deve colaborar com a soberania alimentar mediante a promoção de conteúdo informativo acerca dos alimentos característicos da região na qual as ações são realizadas, visando a valorização da cultura regional que deve ser estimulada nos mais variados públicos, inclusive nas crianças. Nesse viés, quando direcionadas ao público infantil, as ações de educação alimentar e nutricional devem ser baseadas em dinâmicas lúdicas de cunho divertido e informativo, buscando auxiliar o desenvolvimento de novos conhecimentos pelos participantes. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional baseada no jogo dos balões em uma Unidade Municipal de Saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência realizado em uma Unidade Municipal de Saúde em Belém, Pará. A atividade ocorreu em junho de 2019 e faz parte do projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará (UFPA) aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da UFPA (nº 3.380.831). A ação contou com a participação de 7 crianças entre 4 e 7 anos de idade, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Compromisso Livre e Esclarecido, e foi desenvolvida em 2 etapas. Inicialmente, como tecnologia educativa, foram utilizados vários balões de duas cores diferentes, azul e amarelo, contendo imagens de frutas em seu interior (cada cor representava uma categoria de frutas, sendo os balões azuis os que continham dentro de si imagens de frutas convencionais e os amarelos os que continham imagens de frutas regionais). A dinâmica consistia em formar uma roda com as crianças e passar um balão entre elas enquanto uma música tocava ao fundo. Sempre que a música era interrompida, a criança que estava com o balão nas mãos estourava-o, revelando que fruta ele continha e respondendo perguntas sobre a mesma, como por exemplo a frequência de consumo e os benefícios. **RESULTADOS** As crianças se engajaram na atividade, demonstrando interesse na dinâmica e na temática. Além disso, apresentaram maior familiarização com as frutas convencionais em detrimento das regionais, as quais, em parte, não foram nem identificadas pelos participantes. Outro ponto importante foi a pouca variabilidade no consumo de frutas apresentadas pelas crianças. Outrossim, com o decorrer da atividade foi possível perceber que a forma lúdica de desenvolvimento da ação foi eficiente para a transmissão das informações desejadas. **CONCLUSÃO** Dessa maneira, foi notório que as ações de Educação Alimentar e Nutricional baseadas em dinâmicas lúdicas são muito importantes e eficientes na promoção de saúde voltada ao público infantil. Além disso, também foi perceptível a necessidade de realizar mais ações pautadas na valorização dos alimentos regionais para o público em questão.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Brincadeiras Educativas; Frutas Regionais;

## DESENVOLVIMENTO DO OBSERVATÓRIO DE OBESIDADE

ANA BEATRIZ AZEVEDO<sup>1</sup>; VIVIAN COSTA RESENDE CUNHA<sup>1</sup>; DANIELA SILVA CANELLA<sup>1</sup>; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO<sup>1</sup>; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO<sup>1</sup>; LETICIA DE OLIVEIRA CARDOSO<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade tem sido apontada como uma epidemia mundial (1). Aproximadamente 19,8% da população adulta brasileira residente em capitais foi classificada com obesidade, em 2018. No município do Rio de Janeiro, a prevalência foi ainda maior, 22,4% (2). Diante do aumento dessa prevalência, o Ministério da Saúde e o CNPq lançaram uma chamada para financiamento de pesquisas sobre o Enfrentamento e controle da obesidade no âmbito do SUS e o Estado do Rio de Janeiro, por meio do Projeto de Enfrentamento da Obesidade no Estado do Rio de Janeiro PEO-ERJ foi um dos contemplados. Um dos eixos do PEO-ERJ tem como objetivo atuar na divulgação científica sobre a temática, buscando ser uma ferramenta de diálogo entre universidades, trabalhadores da saúde, pessoas que atuam no controle social e população em geral. Isto se justifica pelo fato de que a divulgação científica no Brasil ainda é baixa comparada com outros países e pelo ainda baixo uso das mídias sociais para este fim (3). Com o propósito de difundir informações e evidências atuais e relevantes sobre a obesidade nas mídias sociais, nasce a proposta de implementação do Observatório de Obesidade. **OBJETIVO** Relatar a experiência de implementação do Observatório de Obesidade. **METODOLOGIA** Participaram do desenvolvimento e da criação do Observatório: docentes, bolsistas e voluntários vinculados ao PEO-ERJ. Como estratégia de divulgação, adotou-se um website e página em duas redes sociais. As responsáveis pela produção de conteúdo e gerenciamento das páginas do Observatório, realizaram cursos sobre divulgação científica e participaram de eventos sobre a temática. Definiu-se também um fluxograma de processo para a produção de conteúdo, considerando a coerência com os objetivos do Observatório, veracidade e potenciais conflitos de interesse do material. Semanalmente a equipe responsável se reúne para desenvolver as publicações e enviar para o Comitê de Verificação, que é composto por membros dos outros eixos do projeto e tem a função de verificar se os conteúdos produzidos estão em concordância com os objetivos definidos. **RESULTADOS** Em Outubro de 2019 foram construídas e lançadas as páginas do Instagram (@observatoriodeobesidade) e Facebook (Observatório de Obesidade). As publicações nestas páginas acontecem, duas vezes por semana. Atualmente, a página do Instagram conta com 1079 seguidores e em média 870 pessoas visualizam suas publicações (dado obtido pela métrica alcance). A página no Facebook conta com 478 seguidores e as publicações geram em média 275 alcances e 40 cliques. O site ([www.observatoriodeobesidade.uerj.br](http://www.observatoriodeobesidade.uerj.br)) foi lançado em fevereiro de 2020. Este é subdividido em 4 abas, a aba Sobre conta com informações sobre o Observatório de, quem são os parceiros, a equipe e informações de contato, na aba Notícias são publicadas notícias em geral, atualizações do projeto e eventos; a aba Biblioteca conta com materiais técnicos e links para acesso a dados, e na aba Publicações são compartilhados conteúdos semanalmente. Desde seu lançamento, o site obteve um total de 479 usuários e 4.468 visualizações de páginas. **CONCLUSÃO** Diante da relevância da obesidade, visto sua elevada prevalência, e da necessidade de aumentar a visibilidade da ciência, tornando-a acessível para a população, a criação do Observatório de Obesidade favoreceu o acesso a informações confiáveis pelos usuários destas mídias, principalmente

do Rio de Janeiro, visto a quantidade de acesso e visualização das publicações em um curto período de tempo.

Palavras-chave: Divulgação científica; Obesidade; Política Informada por Evidências;

## **ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA ADULTOS E IDOSOS EM UMA CLÍNICA ODONTOLÓGICA POPULAR EM SANTOS/SP.**

THAYNARA MIRANDA DE OLIVEIRA; VITORIA SARAIVA OLIVEIRA; ANANDA VERENA CORREA DOS SANTOS; EMANUELLE FERNANDA ALVES SOARES; GIULIANA GONCALVES DOS SANTOS SIMOES; GABRIELLE CRISTINA SABINO FERRAZ.

UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Educação Alimentar e Nutricional visa a segurança alimentar e nutricional e a promoção da saúde mediante o controle de doenças crônicas não transmissíveis, fortificando a cultura regional, alimentação saudável e sustentável, de acordo com aspectos econômicos e sociais e respeitando crenças, valores e atitudes. **OBJETIVO** Avaliar o conhecimento em alimentação e nutrição e realizar ações de Educação Alimentar e Nutricional para os pacientes da Clínica Odontológica da Universidade Metropolitana de Santos, São Paulo. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e qualitativo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (n. 73742817.1.0000.5509). O público-alvo de interesse foram adultos e idosos de ambos os sexos, pacientes da Clínica Odontológica na cidade de Santos/SP. Foram realizados três encontros de 30 minutos, em que foi aplicado um questionário para avaliar o conhecimento sobre alimentação e nutrição dos voluntários. Para as ações de Educação Alimentar e Nutricional, foram realizadas palestras expositivas e dinâmicas, abordando os seguintes tópicos: (1) Higienização dos alimentos, (2) Produtos ultraprocessados: açúcares e sal e (3) Guia Alimentar para a População Brasileira. Ao final das palestras, os voluntários foram incentivados a levantar dúvidas e curiosidades acerca dos assuntos. **RESULTADOS** A amostra total foi de 18 voluntários, sendo 66,7% do sexo feminino (56,7 ± 13 anos de idade). A partir do questionário, observou-se que os participantes não possuíam muitas informações sobre alimentação e nutrição. As palestras foram fundamentais para o conhecimento dos voluntários: (1) A maior parte dos voluntários relatou higienizar os alimentos com água e vinagre. A orientação aos manipuladores é essencial para garantir a qualidade sanitária do alimento e não oferecer riscos à vida; (2) Ao exibir a quantidade de sal e açúcar presentes em produtos ultraprocessados, os voluntários se mostraram perplexos e apontaram dúvidas quanto a outros produtos. Uma dieta rica em ultraprocessados pode levar ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis; (3) Os voluntários negaram saber sobre a existência do Guia Alimentar para a População Brasileira. O guia é uma ferramenta de apoio à população com o objetivo de orientar sobre alimentação adequada e saudável e desenvolver a autonomia quanto às escolhas alimentares. **CONCLUSÃO** As ações de Educação Alimentar e Nutricional junto à promoção do Guia Alimentar para a População Brasileira despertou interesse, reflexão e possibilidades para a inclusão de alimentos

in natura e minimamente processados como base da alimentação dos voluntários, além da diminuição de produtos ultraprocessados, o que contribui para o desenvolvimento da autonomia quanto às escolhas e práticas alimentares.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Saúde Pública; Segurança Alimentar e Nutricional.;

**ATENÇÃO PRIMÁRIA, ATENDIMENTO E ACOLHIMENTO: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE AS VISITAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.**

CARLIANE CARDOSO DOS REIS; ALANNA ESTHEFANY DE JESUS DIAS; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; RAYZZA MARCELLY JESUS DA SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Atenção Primária à Saúde é a porta de entrada do usuário no Sistema Único de Saúde. Nesse sentido, o atendimento e o acolhimento nas Unidades Básicas de Saúde são pautados nos princípios doutrinários, organizativos e nas diretrizes do Sistema Único de Saúde. Essas perspectivas buscam nortear de modo eficiente os serviços oferecidos nas Unidades Básicas, além de orientar a postura dos profissionais, de modo que a assistência à população mediante ações de promoção, proteção e recuperação da saúde considere práticas preventivas e humanizadas. Assim, esse relato descreve a experiência de acadêmicos de Nutrição durante a realização de visitas á unidades de saúde, identificando o atendimento e acolhimento aos usuários que utilizam o serviço público de saúde. OBJETIVO Descrever o atendimento e acolhimento proporcionado aos usuários de Unidades Básicas de Saúde, localizadas na região metropolitana de Belém-Pará. METODOLOGIA Trata-se de um relato de experiência de estudantes do segundo semestre do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, sobre o atendimento e acolhimento de usuários em Unidades Básicas de Saúde da região metropolitana de Belém-Pará, no segundo semestre de 2019. Essa atividade é parte integrante do conteúdo prático do componente curricular Nutrição e Saúde Coletiva, da grade curricular do curso de Nutrição. Para as visitas práticas a docente responsável pelo componente curricular, dividiu a turma em sete subturmas com, no máximo, cinco alunos. Cada subturma ficou responsável por visitar uma unidade de saúde para observar e descrever o atendimento e acolhimento ofertado aos usuários por parte dos responsáveis pela recepção nas unidades. As visitas foram realizadas no turno da manhã e da tarde. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. RESULTADOS Foram visitadas sete unidades de saúde. Observou-se uma parcial incompatibilidade no tocante às atitudes referentes ao acolhimento humanizado e efetividade na resolução dos problemas, considerando que em cinco unidades os responsáveis pela recepção dos usuários não estavam orientados adequadamente para solucionar as dúvidas e encaminhar o usuário para a consulta e/ou procedimento indicado para sua necessidade. Em duas unidades de saúde o atendimento foi pautado no acolhimento e na humanização, com adequada abordagem e direcionamento do usuário na utilização dos serviços disponíveis. CONCLUSÃO O atendimento e

acolhimento ofertado aos usuários, na maioria das unidades de saúde visitadas não contemplou os princípios da humanização e efetividade. A experiência proporcionada foi pertinente aos acadêmicos de nutrição de modo que agregou conhecimentos sobre o Sistema Único de Saúde e sobre a importância do acolhimento e humanização do atendimento prestado aos usuários que procuram os serviços públicos de saúde.

Palavras-chave: Acolhimento; Humanização da Assistência; Sistema Único de Saúde;

## COMPORTAMENTOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO E OBESIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA, BRASIL, 2016-2018.

ANNA BEATRIZ DE OLIVEIRA CHAVES; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Na adolescência há intensa busca pelo desenvolvimento da própria identidade e muitos dos comportamentos instituídos se mantêm na vida adulta. Pular algumas das principais refeições e comer diante de telas têm sido comportamentos frequentes entre adolescentes associados à obesidade. **OBJETIVO** Estimar a prevalência de comportamentos relacionados à alimentação e sua relação com a obesidade em adolescentes brasileiros acompanhados na Atenção Primária. **METODOLOGIA** Estudo ecológico com dados de 2016 a 2018 disponíveis no módulo de relatórios consolidados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan). A extração dos dados ocorreu em dezembro de 2019. A distribuição da amostra foi comparada às projeções populacionais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) dos respectivos anos estudados. Estimou-se as prevalências e calculou-se os Intervalos de Confiança 95% (IC95%) de obesidade (classificada pelo Índice de Massa Corporal para Idade –OMS, 2007) e dos comportamentos: hábito de realizar no mínimo as três principais refeições diárias –RD; e hábito de realizar as refeições assistindo à televisão, mexendo no computador e/ou celular –RT. Analisou-se a trajetória dos indicadores comportamentais e da antropometria ao longo do período estudado, investigando a relação entre eles por meio da Correlação de Spearman. As Unidades da Federação foram consideradas as unidades de estudo e adotou-se significância  $p < 0,05$ . Foi utilizado o software Stata®, versão 14.2. **RESULTADOS** Compuseram a amostra, quanto a antropometria, 4.624.900 adolescentes em 2016, 4.714.382 em 2017 e, em 2018, 5.232.735. Já referente aos comportamentos foram avaliados 90.397, 111.472, 189.108 adolescentes, respectivamente. Os dados referentes à antropometria e aos comportamentos foram extraídos, respectivamente, de 100% e 31,3% dos municípios brasileiros em 2016, de 100% e 38,2% em 2017 e 100% e 44,3% no ano de 2018. Em relação às projeções populacionais do IBGE para o período, as maiores discrepâncias em relação à composição da amostra foram entre as regiões Nordeste e Sudeste, com tendência a superestimação da primeira e subestimação da segunda. A prevalência do RD, hábito protetor, comportou-se de forma descendente, sendo igual a 33,14% (IC95% 32,84-33,45) em 2016 e alcançando 26,08% (IC95% 25,89-26,28) em 2018. Não obstante, a prevalência do RT, um comportamento de risco, mostrou-se ascendente, partindo de 60,57% (IC95% 60,25-60,89) no ano de 2016 e chegando a 64,22% (IC95% 64,00-64,43) em 2018. Em paralelo a

prevalência de obesidade, que correspondeu a 6,62% (IC 95% 6,60-6,65) no ano de 2016, alcançou 7,62% (IC 95% 7,60-7,64) em 2018. Encontrou-se correlação positiva, crescente e significativa ( $p < 0,001$ ) entre RT e obesidade em todos os anos analisados, apresentando  $r = 0,71$  em 2016 e  $0,86$  em 2018. De forma inesperada, RD também se correlacionou positivamente com obesidade, sendo  $r = 0,58$  em 2016 e  $r = 0,82$  em 2018. **CONCLUSÃO** O hábito de realizar no mínimo três refeições diárias mostrou-se descendente entre os anos 2016 e 2018. Já a do hábito de realizar as refeições assistindo à televisão apresentou um comportamento ascendente no mesmo período. Ambos se correlacionam ao indicador de obesidade nas UF em cada um dos anos avaliados. Sobre a correlação positiva entre a realização das três refeições e obesidade, mais variáveis que caracterizam a qualidade e quantidade da composição dessas refeições são seriam necessárias para maiores esclarecimentos, entretanto não são investigadas pelo protocolo do Sisvan.

Palavras-chave: hábitos alimentares. obesidade; .atenção primária. Sisvan

## **O CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS DA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE DO PARÁ, SOBRE O FUNDO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (FAN)**

RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA<sup>1</sup>; MARIA DE NAZARÉ ARAÚJO LIMA<sup>1</sup>; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA<sup>2</sup>; WALKIRIA DE MORAES SILVA<sup>1</sup>; MARIANA BORGES PETROLLI<sup>1</sup>; DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA<sup>1</sup>.

1. SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Fundo de Alimentação e Nutrição (FAN) é um incentivo financeiro para estruturação e apoio à implementação das ações de alimentação e nutrição, seguindo as diretrizes estabelecidas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Ele é destinado à despesas de custeio (correntes), ou seja, aquelas destinadas à manutenção e funcionamento dos serviços públicos em geral, não contribuindo, diretamente, para a formação ou aquisição de um bem de capital. O recurso é repassado na modalidade fundo a fundo pelo Ministério da Saúde para todos os estados, Distrito Federal e municípios com mais de 30.000 habitantes, conforme estimativa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) do ano de edição da portaria, sendo incorporado ao Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde. O acompanhamento da aplicação desse recurso desde 2006 (edição da 1ª portaria), permite afirmar que grande parte dos municípios ainda não incorporou sua utilização correta na rotina de trabalho da área de alimentação e nutrição dos municípios. **OBJETIVO** Avaliar o conhecimento de gestores regionais/municipais e técnicos da Atenção Básica em Saúde, que atuam na execução da PNAN no estado do Pará, sobre a aplicação dos recursos financeiros do FAN, em uma Oficina de capacitação. **METODOLOGIA** O trabalho iniciou com a formulação de um questionário, utilizando o Mentimeter®, que é um recurso digital para criar interações em tempo real (enquetes, perguntas ou nuvem de palavras). A ferramenta foi aplicada antes do início da Oficina, como dinâmica de apresentação; e constou de 2 partes, com 3 perguntas cada. A 1ª parte foi destinada a traçar o perfil dos 71 participantes e a 2ª para verificar o

nível de entendimento dos mesmos sobre os objetivos e a forma correta de aplicação do Fundo de Alimentação e Nutrição. Dentre os participantes, 43 concordaram em participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), garantindo o caráter ético do trabalho. **RESULTADOS** O perfil dos participantes mostrou que 79% eram mulheres; a faixa etária variou entre 20 a 34 anos (42%); 35 a 49 anos (35%); e 50 a 54 anos (23%). Quanto ao nível de formação, foi encontrado 9% com ensino médio/superior incompleto; 40% com curso superior completo e 51 % com algum tipo de pós graduação. Em relação à pergunta o que é o FAN para você?, a nuvem de palavras formada ficou dividida entre financiamento, nutrição, alimentação e oportunidade, mostrando-se coerente com os objetivos propostos pelo Fundo. Ao questionamento seu município utiliza o FAN?, 70% responderam SIM, porém, em contraposição, as resposta dadas à pergunta final Em que você utiliza o FAN? mostrou que apenas 39% dos respondentes indicaram corretamente os itens que podem ser adquiridos/pagos com os recursos do FAN, ou seja, a maioria (61%) entende, de forma equivocada, que é possível aplicar os recursos do FAN em despesas de capital. **CONCLUSÃO** A análise das respostas do grupo estudado reitera a conclusão de outros estudos, ou seja, a necessidade de capacitação periódica destinada aos gestores e técnicos envolvidos na execução da Política Nacional de Alimentação e Nutrição no âmbito municipal, para os mesmos passem a utilizar de forma adequada os recursos provenientes do Fundo de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: Financiamento em saúde; Ações de alimentação e nutrição; Nutrição em saúde coletiva.;

## **PRÁTICAS ALIMENTARES DE FUNCIONÁRIOS DE UM COLÉGIO DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO**

SILVIA CRISTINA FARIAS; SONIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA; BRUNO VINICIUS FREIRE CAMARGO; RENATA CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE COSTA; JOSIFRANCY DE SOUZA SILVA GONCALVES; AMANDA DA SILVA FRANCO.  
FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os inquéritos nacionais têm demonstrado que o brasileiro vem aumentando o consumo de alimentos ultraprocessados e diminuindo o consumo de alimentos in natura constituintes da cultura alimentar brasileira, como o arroz e feijão. Conhecer de fato como se apresenta o padrão de consumo de alimentos da população, todas as vertentes envolvidas nas suas escolhas alimentares e acesso aos alimentos é de fundamental importância para garantir a alimentação adequada e saudável a todos. Nessa perspectiva o ambiente de trabalho se apresenta como um espaço propício para a vigilância alimentar e nutricional e promoção de saúde. **OBJETIVO** Avaliar as práticas alimentares dos funcionários de um colégio particular, localizado na zona oeste do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com os funcionários, professores e alunos do Colégio. Os dados aqui apresentados são referentes aos funcionários. A coleta de dados se deu por meio de um questionário eletrônico auto preenchido, constituído de sete módulos, entre eles Caracterização da população de estudo e Práticas Alimentares, apresentados nesse estudo. Assim

como no Vigitel (2018), os indicadores do consumo de alimentos considerados foram os marcadores de padrões saudáveis (MPS) de alimentação (frutas e hortaliças - FH) e marcadores de padrões não saudáveis (MPNS) de alimentação (refrigerantes). As análises estatísticas foram realizadas por meio do programa SPSS versão 21.0. Os dados categóricos foram expressos por meio de frequências absolutas (n) e relativas (%). A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa e aprovada sob o número 3.602.413. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento esclarecido. RESULTADOS Participaram do estudo 39 indivíduos (perda de 7% do total de funcionários). Desses, 79,5% eram do sexo feminino, com média de 40,6 anos (22-71). O consumo regular de FH (quando ambos os alimentos eram consumidos em cinco ou mais dias da semana) foi de 23,1% (n=9). Valor esse menor do que o encontrado pelo Vigitel na cidade do Rio de Janeiro (31%). Sendo que, nenhum homem do estudo relatou o consumo regular de FH. A frequência de participantes que referiram o consumo de refrigerantes em cinco ou mais dias da semana foi de 12,8% (n=5), bem abaixo dos 23,7% encontrados pelo Vigitel para a cidade do Rio de Janeiro. Entre os homens, 12,5% (n=1) relataram o consumo regular de refrigerante e 12,9% (n=4), entre as mulheres. O consumo de feijão em 5 dias ou mais da semana foi relatado por 59% do grupo. E dentre outros MPNS, como consumo de salgado frito, guloseimas e alimentos ultraprocessados em 5 dias ou mais da semana foi relatado por, respectivamente, 15,4%, 33,4% e 18% dos indivíduos, sendo observado o consumo maior desses alimentos entre as mulheres. O hábito de almoçar ou jantar sozinho foi relatado por 28,2% dos participantes (n=11) e 22,2% (n=9) comeram em fast food por 5 dias ou mais da última semana antes da entrevista. CONCLUSÃO O grupo estudado relatou consumo alimentar, dos marcadores apresentados, melhor do que os encontrados pelo VIGITEL para a população brasileira. A escola, como ambiente de trabalho, pode ser entendida como um espaço de articulação entre ações de educação e de saúde. É importante proporcionar para todos os seus atores, um ambiente favorável à vivência de saberes e sabores para contribuir para a construção de uma relação saudável da comunidade escolar com o alimento e com as práticas envolvidas no processo da alimentação.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Consumo alimentar; Trabalhadores;

## DESENVOLVIMENTO DE GUIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA CELÍACOS

NATALIA SACHETI WERNKE; AMANDA BAGOLIN DO NASCIMENTO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Até o momento, o único tratamento para a doença celíaca é a dieta sem glúten. Embora seja eficaz na melhora de parâmetros histológicos e sorológicos, bem como na melhora da saúde e qualidade de vida dos celíacos, por tratar-se de uma dieta restritiva, na falta de orientações adequadas, pode ocasionar desequilíbrios nutricionais e fraca adesão à dieta (NAIK; SEIDNER; ADAMS, 2018; WIERDSMA et al., 2013). Materiais informativos, como guias alimentares, que disponham sobre o conhecimento científico, utilizando linguagem simples e acessível, são necessários para o adequado manejo da doença (LUDVIGSSON et al., 2014; SAINSBURY et al., 2018). No entanto, publicações a respeito da doença celíaca, bem como sobre a importância de uma

dieta sem glúten balanceada e não apenas sem glúten, que busquem a popularização da ciência, ou seja, sejam voltados aos celíacos e seus conviventes, são escassas. **OBJETIVO** Desenvolver um Guia Alimentar e Nutricional para Celíacos. **METODOLOGIA** Para o embasamento teórico do Guia Alimentar e Nutricional para Celíacos, foi realizada revisão da literatura científica sobre três temas centrais: doença celíaca, dieta sem glúten e produtos sem glúten. Foram consultados periódicos das bases de dados Scopus, MEDLINE/PubMed e SciELO, além de teses e dissertações, e outros guias alimentares e manuais, como o Guia Orientador para Celíacos da Associação dos Celíacos do Brasil (2010) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Após a revisão de literatura, elaborou-se sumário para seleção dos tópicos que seriam abordados. O conteúdo científico foi adaptado para traduzir os achados científicos em linguagem acessível para a população. Utilizou-se a plataforma Canva para a confecção do instrumento. **RESULTADOS** O Guia Alimentar e Nutricional para Celíacos foi organizado em cinco capítulos. No capítulo 1 explicou-se o que é o glúten e em quais alimentos é encontrado. No capítulo 2 apresentou-se informações sobre o que é a doença; sua epidemiologia; como ocorre; suas manifestações e formas clínicas; principais deficiências nutricionais; e tratamento. No terceiro capítulo foram abordados aspectos relativos à dieta sem glúten - excessos e deficiências; orientações para a manutenção de uma dieta equilibrada; orientações sobre alimentos que podem ser incluídos ou devem ser excluídos da dieta; alertou-se sobre a contaminação cruzada e a leitura de rótulos. O capítulo aborda ainda os 10 passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira; as recomendações de consumo de frutas e vegetais; e apresenta o modelo do prato de Harvard para uma alimentação saudável. No capítulo 4 foram apresentadas dez receitas de preparações sem glúten. Por fim, o quinto capítulo, chamado de Vivendo sem glúten, fornece orientações gerais sobre o manejo da doença, abordando tanto aspectos de saúde, quanto sociais. **CONCLUSÃO** O desenvolvimento do Guia Alimentar e Nutricional para Celíacos pode representar um avanço no conhecimento da população sobre a doença e seu manejo. Pela linguagem e recursos visuais utilizados, possibilita ao público leigo o acesso à informação científica. Além do mais, o guia extrapola a orientação tradicional que é centrada na retirada do glúten, e ignora as possíveis deficiências nutricionais às quais os celíacos estão expostos. O guia ainda tem potencial para auxiliar nutricionistas na orientação nutricional e prática de educação alimentar e nutricional com celíacos.

Palavras-chave: Dieta sem glúten; Doença Celíaca; Educação alimentar e nutricional; Glúten;

## **CONSUMO USUAL DE CÁLCIO E VITAMINA D ASSOCIADO AO NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA E ESTADO NUTRICIONAL NA POPULAÇÃO DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DO DISTRITO FEDERAL.**

ISADORA ARAÚJO DE SOUSA; KAROLAYNE DA COSTA OLIVEIRA; ALESSANDRA GASPARGAS SOUSA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO-AMERICANO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A adolescência compreende uma fase na qual ocorrem diversas mudanças físicas e psicológicas, o que promove uma maior demanda de nutrientes nessa faixa etária. O aumento na prevalência de excesso de peso, a transição nutricional das últimas décadas, com o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e maior tempo de tela, reduzindo o nível de atividade física dos adolescentes têm sido notórios. Diante disso, a avaliação do consumo alimentar, nível de atividade física e estado nutricional são necessários para acompanhar as mudanças no desenvolvimento e hábitos de vida dos adolescentes. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo usual de cálcio e vitamina D associado ao nível atividade física e estado nutricional na população de adolescentes de escolas públicas do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Para amostra do estudo foram selecionados 103 adolescentes estudantes do Ensino Médio, em quatro escolas públicas do Guará. Foram coletadas informações sócio-demográficas, antropométricas, de consumo alimentar e atividade física por meio de questionários e instrumentos de medição validados. Para estimar o consumo usual de micronutrientes foi utilizado o método proposto pela Iowa State University, com base em dois recordatórios de 24 horas, por meio do PC Software for Intake Distribution Estimation. O consumo usual de micronutrientes foi categorizado por sexo, pelo nível de atividade física obtido por meio do International Physical Activity Questionnaire e pelo estado nutricional obtido por meio do Índice de Massa Corporal, sendo classificado com os pontos de corte da curvas da Organização Mundial da Saúde de 2007. A Estimated Average Requirement foi utilizada para estimar a prevalência da ingestão inadequada dos micronutrientes, seguindo o ponto de corte de acordo com o proposto pelo Institute of Medicine. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Euro-Americano (CEP - UNIEURO), sob o parecer nº 3.444.432, processo nº 13559219.9.0000.5056. **RESULTADOS** Nos resultados os indivíduos apresentaram média de consumo usual de cálcio de 438,8 mg e de vitamina D de 2,52 mcg, com prevalência de inadequação de 100% para cálcio e vitamina D no sexo feminino e inadequação de 98% para o cálcio no sexo masculino. A associação do consumo com a o nível de atividade física, demonstrou que os indivíduos insuficientemente ativos apresentaram consumo usual médio de 2,38 mcg, sendo menor em relação ao consumo de vitamina D para os indivíduos ativos que possuem consumo usual médio de 2,59 mcg. Ao avaliar a distribuição do consumo de cálcio 25% dos indivíduos considerados ativos apresentou um consumo usual maior (523 mg) do que os considerados insuficientemente ativos (513 mg). E quanto a relação com o estado nutricional, os indivíduos em sua maioria são eutróficos (68%) e esses apresentaram maior consumo usual de cálcio (459,1 mg) em comparação aos indivíduos com o excesso peso (32%), que apresentaram consumo usual de 366,3 mg. **CONCLUSÃO** Portanto, os adolescentes que apresentaram melhor consumo usual de cálcio e vitamina D também possuíam melhor nível de atividade física e melhor estado nutricional. Assim, este trabalho possibilita conhecer a magnitude e a distribuição dos eventos relacionados à alimentação ao estilo de vida dos adolescentes, sendo imprescindíveis para o adequado planejamento de ações em saúde e definição de estratégias com enfoque nos hábitos de vida desse público.

**Palavras-chave:** Atividade Física; Consumo Alimentar; Índice de Massa Corporal; Micronutrientes;

## **CONTEXTO ALIMENTAR E SUA ASSOCIAÇÃO COM O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM CRIANÇAS BRITÂNICAS**

BIANCA MITIE ONITA; CATARINA MACHADO AZEREDO; RENATA BERTAZZI LEVY;  
FERNANDA RAUBER; PATRICIA CONSTANTE JAIME.  
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP -  
BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os hábitos alimentares de crianças têm sido caracterizados pelo elevado consumo de alimentos ultraprocessados, que têm substituído as refeições baseadas em alimentos in natura e minimamente processados. Padrões e comportamentos alimentares, como o preparo e o compartilhamento das refeições com a família e amigos, podem se associar ao consumo de ultraprocessados nessa faixa etária. **OBJETIVO** Investigar os padrões de contextos alimentares das refeições (como, com quem e onde) e sua associação com o consumo de alimentos ultraprocessados em crianças britânicas. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com uma amostra representativa de crianças britânicas (4-10 anos, n=1772) proveniente da National Diet and Nutrition Survey 2008/2014, aprovada nos comitês de ética dos quatro países participantes do estudo (Escócia, Inglaterra, Irlanda do Norte e País de Gales). Dados do consumo alimentar e dos contextos das refeições principais (almoço e jantar) foram coletados por meio de registro alimentar de quatro dias. Em cada refeição, os componentes do contexto alimentar foram organizados em: 1) Onde: na escola, em casa, no quarto (casa), na casa de amigos, outro local de comer, outro local; 2) Com quem: sozinho, com família, com amigos; 3) Como: assistindo TV, sentado à mesa. O percentual da ingestão total de energia fornecida pelos alimentos ultraprocessados foi estimado para cada criança. A análise fatorial exploratória foi utilizada para identificar os padrões alimentares do contexto alimentar das refeições principais. Os padrões encontrados foram divididos em tercils de adesão, sendo o primeiro tercil representado pelas crianças que menos aderiram ao padrão. A análise de regressão bruta e ajustada foi utilizada para verificar a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e os padrões de contextos alimentares. **RESULTADOS** Os alimentos ultraprocessados contribuíram com 65,4% da energia total consumida pelas crianças. Foram encontrados três padrões de contexto alimentar no almoço: Comer com a família assistindo TV, Comer na escola com amigos e Comer fora de casa; e dois no jantar: Comer com a família assistindo TV e Comer sozinho no quarto. No almoço, o maior consumo de alimentos ultraprocessados foi associado a maior aderência aos padrões Comer com a família assistindo TV (64,9% no menor tercil e 68,1% no maior tercil) e Comer fora de casa (65,2% e 67,7%), enquanto a maior aderência ao padrão Comer na escola com amigos foi associado ao menor consumo de alimentos ultraprocessados (66,6% no menor tercil e 64,7% no maior tercil). No jantar, o maior consumo de alimentos ultraprocessados foi associado a maior adesão aos padrões Comer com a família assistindo TV (64,6% no menor tercil e 67,1% no maior) e Comer sozinho no quarto (63,9% e 66,5%). **CONCLUSÃO** Nossos resultados mostraram que os alimentos ultraprocessados contribuem com dois terços das calorias totais consumidas pelas crianças britânicas e que padrões de contextos alimentares que incluem comer sozinho, comer assistindo televisão e comer fora de casa nas refeições principais foram associados ao maior consumo desses alimentos. Dessa forma, intervenções focadas na promoção de uma alimentação saudável devem considerar aspectos relacionados aos contextos alimentares das refeições, bem como reconhecer a importância do ambiente alimentar para a redução do consumo de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: ultraprocessados; ambiente alimentar; Reino Unido; dieta;

## **CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM BELÉM-PA NOS ANOS DE 2017 E 2018, SEGUNDO DADOS DO VIGITEL.**

RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA<sup>1</sup>; ALANA FERREIRA DA CRUZ<sup>2</sup>; DANIELLE BARBOSA TAVARES<sup>2</sup>; KAMILA DE ARAUJO BENTES<sup>2</sup>; DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA<sup>1</sup>; GEISSE MARA ALMEIDA DA COSTA<sup>3</sup>.

1. SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 3. FACULDADE UNINASSAU BELÉM, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação saudável é importante na manutenção da saúde, principalmente, compondo frutas, verduras e hortaliças, componentes que protegem contra doenças crônicas não transmissíveis. O Brasil é o terceiro maior produtor de frutas, apenas 40% dos brasileiros comem frutas diariamente, abaixo do preconizado pela Organização Mundial da Saúde, que é de 400 gramas ou cinco porções ao dia. O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014 enfatiza que a base da alimentação deve ser composta por alimentos in natura e minimamente processados, contraindicando o consumo de produtos ultraprocessados para prevenir e corrigir várias deficiências de nutrientes, bem como a ingestão excessiva de gorduras, sal, açúcares e diversos tipos de aditivos químicos. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de frutas e hortaliças na capital paraense nos anos de 2017 e 2018, segundo dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas (VIGITEL). **METODOLOGIA** Estudo transversal, de base populacional, que utilizou dados secundários do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas, do Ministério da Saúde, em Belém-Pará, nos anos de 2017 e 2018. Utilizou amostras probabilísticas da população de adultos, que possuíam pelo menos uma linha de telefone fixo no ano do estudo. O sistema estabelece tamanho amostral mínimo de 2.000 pessoas em cada cidade para estimar coeficiente de confiança de 95%. Foram feitas entrevistas telefônicas, através de questionários com variáveis sociodemográficas (idade, sexo, estado civil, raça/cor, escolaridade e situação de trabalho), estilo de vida (consumo excessivo de bebida alcoólica, carne com excesso de gordura, frango com pele, leite integral, refrigerante, doces, prática de exercícios físicos, atividade física no lazer e/ou deslocamento) e em relação a saúde (classificação de peso segundo idade e sexo e autoavaliação do estado de saúde). **RESULTADOS** Os dados mostram que a frequência diária de adultos ( $\geq 18$  anos) que consomem cinco ou mais porções diárias de frutas e hortaliças no ano de 2017 foi de 16,6%, sendo maior entre o sexo feminino (16,3%), no ano de 2018 constatou-se que 15,9% faziam o consumo diariamente de cinco ou mais porções de frutas e hortaliças, prevalecendo o maior consumo entre as mulheres de 19,6%. Em relação aos que consomem frutas e hortaliças cinco ou mais dias da semana no ano de 2017 a pesquisa mostrou que 23,7% dos homens faziam o consumo, contra 27,5% das mulheres, em 2018 a tendência se manteve e o percentual foi de 23% para homens e 28,3% para as mulheres. **CONCLUSÃO** Conclui-se que, o percentual da população de Belém que consome de frutas e hortaliças na frequência recomendada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, encontra-se muito abaixo do esperado para que ela se mantenha com bom status de vitaminas e sais minerais provenientes de fontes naturais, sem uso de suplementos. Os achados do presente estudo apontam que a procura por esses alimentos foi mais prevalente entre as mulheres, nos dois anos consecutivos, demonstrando que elas possuem um maior cuidado com a saúde ou que tem mais acesso

aos serviços e informações de saúde considerando que o consumo desses alimentos auxilia na prevenção de várias doenças, promovendo melhora na qualidade de vida. Destaca-se ainda a necessidade de execução das ações previstas em todas políticas públicas de incentivo à alimentação saudável já existentes no país, dando especial enfoque para a situação de maior vulnerabilidade entre os homens.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Guia Alimentar; Sistema de Informação;

## PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E RISCO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM UNIVERSITÁRIAS

JÉSSICA PINHEIRO MENDES SAMPAIO; TAISLANY LEAL LUZ; ANNY CAROLINE MARINS DE SOUZA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** É cada vez mais frequente a busca por um corpo magro e definido por ser esse o perfil de beleza cultuado e essa busca tem repercussão negativa na autoestima e na satisfação com a imagem corporal, o que pode levar ao surgimento de transtornos alimentares como a Bulimia Nervosa (BN) e a Anorexia Nervosa (AN) e que atingem em sua maioria adolescentes e mulheres jovens (SILVA, et al. 2011; SILVA; SAENGER; PEREIRA, 2011). **OBJETIVO** Diante disso, objetivou-se avaliar a satisfação com a imagem corporal em acadêmicas do curso de Nutrição e o possível risco do desenvolvimento de transtornos alimentares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter descritivo realizado com acadêmicas do curso de Nutrição na Universidade Federal do Piauí na cidade de Picos, Piauí. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Piauí sob parecer de número 3.429.501. Foram aplicados três questionários, um com informações socioeconômicas, o segundo denominado de Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26), versão em português de Nunes e al. (1994) e a aplicação de uma ferramenta de avaliação da auto percepção da imagem corporal que foi analisada pela escala de nove silhuetas Contour Drawing Rating Scale inicialmente proposto por Stunkard; Sorenson; Schlusinger (1983). Foi realizada também a aferição do peso e da altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e avaliação do estado nutricional. **RESULTADOS** A amostra foi constituída por 148 estudantes, quanto à faixa etária, 65,54% tinham entre de 18 a 21 anos, com idade média da amostra de 20,9 ( $\pm 2,4$ ). A grande maioria (96,62%) eram solteiras e com relação à renda familiar mensal, 58,13% relataram ser entre 1 a 2 salários mínimos. Quanto a auto percepção corporal, a maioria (71,62%) mostrou-se insatisfeita com a sua imagem, sendo que destas, 43,24% apresentavam insatisfação pelo excesso de peso e 28,38% pela magreza. Com relação ao risco de desenvolvimento de transtornos alimentares, 31,76% das acadêmicas avaliadas apresentaram resultado positivo para o teste EAT-26. Ao avaliar o estado nutricional e relacionar com a percepção da imagem corporal, observou-se que dentre as entrevistadas que se mostraram insatisfeitas por um excesso de peso, 71,88% estavam eutróficas e das que estavam insatisfeitas devido à magreza, 66,67% também estavam com o IMC adequado. Já ao relacionar os resultados do EAT-26 com a satisfação da imagem corporal, pode-se perceber que dentre alunas com

riscos para transtornos alimentares, a maior parte (45,31%) estava insatisfeita por se perceber acima do peso que deseja. E o menor percentual de riscos de transtornos alimentares (16,67%) foi observado dentre as alunas que estavam satisfeitas com a sua imagem corporal. **CONCLUSÃO** Observou-se na amostra um elevado percentual de insatisfação com a imagem corporal associado a um risco de desenvolvimento de transtornos alimentares, concluindo que a cultura do corpo magro afeta a autoestima e a percepção corporal com maior pressão quando se trata de mulheres que serão futuras profissionais da área da saúde e que são cobradas a atingirem os padrões impostos.

Palavras-chave: Imagem corporal; Comportamento alimentar; Fatores de risco;

## **ANÁLISE DA PUBLICIDADE DE ALIMENTOS VEICULADA EM PROGRAMAS DE CULINÁRIA DA REDE DE TELEVISÃO ABERTA BRASILEIRA**

BIANCA GARCIA MARTINS; CARLA ADRIANO MARTINS; GIOVANNA CALIXTO ANDRADE.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, GUARULHOS - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) incentiva a prática da culinária doméstica como uma ferramenta para promoção da alimentação adequada e saudável. Para aperfeiçoar habilidades culinárias, muitos indivíduos recorrem a programas de culinária televisivos como fonte de aprendizado. Logo, essa programação exerce a função de entretenimento, podendo influenciar também escolhas alimentares dos indivíduos. Contudo, tanto durante esse tipo de programa quanto nos intervalos comerciais, a presença da publicidade é marcante, por meio da promoção e/ou indução da sua compra e utilização. Neste contexto, a publicidade tem o potencial de influenciar o comportamento dos consumidores em relação à comida e a prática da culinária doméstica entre as populações. **OBJETIVO** Analisar a publicidade de alimentos veiculada em programas de culinária da rede de televisão aberta brasileira, frente às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, cuja coleta dos dados consistiu na gravação de programas de culinária das quatro principais emissoras de televisão aberta brasileira nos meses de maio e junho de 2019. Os produtos/serviços anunciados foram categorizados em alimentos e bebidas, serviços de alimentação, equipamentos e utensílios de uso culinário, mercados e outros produtos e serviços. Os alimentos e bebidas foram classificados de acordo com as definições apresentadas no Guia Alimentar: alimentos in natura ou minimamente processados; ingredientes culinários processados; alimentos processados; e alimentos ultraprocessados. A análise dos dados consistiu na descrição das frequências e intervalos de confiança de 95% para todas as categorias de alimentos identificadas. Também foram descritas as empresas anunciantes e as patrocinadoras. Foi realizado o teste de qui-quadrado para comparação entre publicidade de alimentos ultraprocessados e não ultraprocessados identificada nos intervalos comerciais e durante os programas de culinária. **RESULTADOS** Das 828 ocorrências de publicidade geral identificadas em 1660 minutos de gravação, 32% eram referente a produtos e serviços relacionados à alimentação, sendo alimentos e bebidas a principal categoria (13,8%). Nos intervalos comerciais, a categoria de

alimentos e bebidas foi a quarta mais prevalente (11,1%). Já durante os programas, onde a totalidade de publicidade relacionada à alimentação correspondeu a 61,7%, a categoria de equipamentos e utensílios de uso culinário foi a mais prevalente (28,7%). Dentre os alimentos anunciados, ultraprocessados foi o mais frequente, correspondendo a mais da metade (57,7%) do total de alimentos e bebidas anunciados. A diferença entre a frequência de publicidade dos produtos ultraprocessados versus não ultraprocessados anunciados em intervalos comerciais e dentro dos programas de culinária foi estatisticamente significativa ( $p = 0,015$ ). A publicidade de alimentos estava concentrada em um pequeno grupo de empresas do setor alimentício, a maioria produtora de alimentos ultraprocessados. **CONCLUSÃO** A partir dos achados deste estudo foi possível concluir que o contexto dos programas de culinária na televisão brasileira divulga majoritariamente alimentos não saudáveis, se opondo, neste sentido, às recomendações do Guia Alimentar brasileiro. Isto reforça a importância de ações para a regulamentação de publicidade de alimentos, inclusive no contexto dos programas de culinária.

Palavras-chave: Televisão; Culinária; Publicidade;

### **OBSERVA ÉTICA - OBSERVATÓRIO DE NUTRIÇÃO E ÉTICA PROFISSIONAL NAS MÍDIAS: FORTALECENDO AS AÇÕES DE ÉTICA NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 1ª REGIÃO**

JANAINA MARQUES BAIOCCHI; STELLA ALVES DA SILVA; JHESSICA DA SILVA GONCALVES CARVALHO; THAIS LACERDA SANTOS; RENATA ALVES MONTEIRO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 1ª REGIÃO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Com a expansão das redes sociais, observa-se o concomitante crescimento da utilização destas para divulgação profissional do Nutricionista (HELME & JONES, 2016). Entretanto, muitas vezes, as estratégias utilizadas acabam infringindo princípios da atuação de um profissional de saúde. Neste sentido, a Universidade de Brasília em parceria com o Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região implantou um projeto com metodologia própria, para caracterizar, a partir do estabelecido pelo Código de Ética e Conduta do Nutricionista, o pronunciamento destes profissionais nas mídias sociais (CFN, 2018). **OBJETIVO** Descrever o conteúdo das postagens realizadas por nutricionistas da 1ª Região nas redes sociais, de modo a verificar o cumprimento do Código de Ética e Conduta do Nutricionista. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência com resultados de caráter quali-quantitativo, da análise da adequação ética das publicações realizadas por nutricionistas. A determinação dos investigados se deu pela busca de forma aleatória das palavras-chave, em forma de hashtag: nutricionista, nutri, dieta, nutrição esportiva, nutrição funcional e nutrição comportamental. Os critérios de inclusão do perfil no estudo foram ser nutricionista da 1ª Região e utilizar o espaços midiáticos como forma de divulgação profissional em perfil aberto. O critério de exclusão foi não ser possível verificar a origem da inscrição do nutricionista e perfis fechados. Como instrumentos foram utilizados formulários pré-elaborados a partir do Código de Ética para análise do perfil. A análise do conteúdo dos perfis ocorreu em julho de 2018. A coleta foi

realizada por alunos de graduação vinculados à disciplina de Estágio Complementar em Nutrição previamente treinados para este fim. RESULTADOS Foram identificados 25 perfis que continham postagens com infrações. A média de seguidores destes perfis foi 4945, e de 957 publicações. No total de 1335 publicações analisadas, 246 apresentaram infrações ao Código de Ética (18,4%). Destas, 48% das publicações (n = 110) continham infração caracterizada por publicidade ou propaganda de marcas de produtos e 41% (n = 95) continham infração caracterizada por divulgação de imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos. Também foram identificadas postagens que continham infração por divulgação de promoções e/ou descontos em serviços (6,5%, n = 15) e compartilhamento de informações sem embasamento técnico-científico (3,5%, n = 8), infrações aos Artigos 57 e 55, respectivamente. Os dados obtidos foram encaminhados à Comissão de Ética deste Conselho que realizou ações orientadoras presenciais ou por carta aos nutricionistas infratores. Foram realizadas ainda, por meio do monitoramento realizado pelo OBSERVA ÉTICA, diversos materiais para orientação dos profissionais por meio dos canais de comunicação de mídia do Conselho. CONCLUSÃO Os perfis analisados de nutricionistas da jurisdição da 1ª Região apresentam descumprimento do Código de Ética ao serem divulgados nas redes sociais. A criação do Observatório de Nutrição e Ética Profissional nas Mídias Sociais em parceria da universidade com o Conselho proporcionou a inserção, ainda durante a graduação, do estudante em Nutrição no contexto da reflexão da ética profissional, bem como suporte à Comissão de Ética deste conselho tanto em suas ações de orientação quanto de fiscalização da prática profissional no âmbito das mídias sociais.

Palavras-chave: Nutricionistas; Prática Profissional; Ética. Redes Sociais; Relato de Experiência;

### **O USO DE REDES SOCIAIS INFLUENCIA O PRECONCEITO RELACIONADO À OBESIDADE EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO?**

PABYLE ALVES FLAUZINO<sup>1</sup>; SARA COSTA MARTINS RODRIGUES SOARES<sup>2</sup>; MOISES IASLEY LIMA VASCONCELOS<sup>3</sup>; INGRIDY RUANA MARQUES MONTEIRO<sup>4</sup>; MARIANA FERREIRA PINTO<sup>1</sup>; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA<sup>5</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO FAMETRO, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 4. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFANOR WYDEN, FORTALEZA - CE - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Há algumas décadas o preconceito relacionado à obesidade vem sendo documentado na literatura evidenciando graves iniquidades em saúde, sendo estudantes de nutrição importantes responsáveis pela perpetuação deste preconceito. Com a modernidade, as redes sociais tornaram-se cruciais na percepção pública dos corpos. Estima-se que existam mais de oitocentos milhões de usuários conectados às redes sociais. Alguns estudos já demonstram o impacto negativo à saúde do uso de redes sociais, porém, a literatura carece de evidências sobre a associação entre o uso de redes

sociais e preconceito relacionado à obesidade. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre o uso de rede social e preconceito relacionado à obesidade em estudantes de nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de uma subamostra transversal da coorte brasileira Nutritionist Health Study NutriHS. Fizeram parte da pesquisa 76 estudantes de ambos os sexos, regularmente matriculados no curso de nutrição. O preconceito relacionado à obesidade foi avaliado por meio da Escala de Atitudes Antiobesidade AFAT, validada para a população brasileira. Foi aplicado um questionário sobre uso da rede social Instagram, que incluiu a quantidade de minutos por dia, por meio de uma questão aberta; e a frequência de exposição a conteúdos relacionados ao movimento Fitness (i.e., corpos magros e/ou musculosos) e ao movimento Positividade Corporal (i.e., aceitação de todos os formatos de corpos) durante o uso da rede social, avaliadas por uma escala likert (1 = nunca; 2 = quase nunca; 3 = às vezes; 4 = quase sempre; 5 = sempre). Foi realizada correlação de Spearman, considerando **RESULTADOS** Os estudantes apresentaram média de idade de 23,7 (5,5) anos, índice de massa corporal médio autorrelato de 24,1 (4,2) kg/m<sup>2</sup>, e maior prevalência do sexo feminino (78,7%). A pontuação média do preconceito foi de 47,8 (9,0), e a mediana do tempo de uso de Instagram foi de 120 minutos/dia. O preconceito relacionado à obesidade apresentou correlação forte e inversa ( $r=-0,509$ ;  $p$ Instagram, mas não foi associado à exposição ao conteúdo Fitness ( $r=0,06$ ;  $p=0,613$ ). Além disso, não houve correlação entre tempo de Instagram e o preconceito relacionado à obesidade ( $r=-0,143$ ;  $p=0,221$ ). **CONCLUSÃO** A exposição de conteúdo sobre Positividade Corporal e diferentes tamanhos corporais durante o uso de rede social está associado a um menor preconceito relacionado à obesidade em estudantes de nutrição, mas o tempo de uso e a exposição a conteúdos Fitness parece não se associar a este preconceito. Tais resultados são importantes para direcionar o uso da rede social Instagram e fomentar informações sobre quais conteúdos devem ser visualizados, especialmente por estudantes de nutrição.

Palavras-chave: Estigma; Estudantes; Nutrição;

## **CONSUMO USUAL DE VITAMINAS ASSOCIADO AO ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO ADULTA ACOMPANHADA EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO**

ALESSANDRA GASPAS SOUSA; JANIELLY DA SILVA NEVES; RAYLA STEPHANY DOS SANTOS PEREIRA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO-AMERICANO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O perfil nutricional da população brasileira tem passado por uma intensa mudança nos hábitos alimentares nas últimas décadas. A prevalência de adultos com excesso de peso tem aumentado de forma rápida e progressiva, devido à mudança dos hábitos alimentares com maior ingestão de alimentos ultraprocessados, de alto valor energético e baixo em nutrientes. Dessa forma, a adequação de consumo de micronutrientes proveniente de bons hábitos alimentares torna-se fundamental para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e para que o corpo exerça funções metabólicas importantes. **OBJETIVO** O presente estudo objetiva avaliar o consumo usual de vitaminas A, D, E e C associado ao estado nutricional da população adulta de Brasília acompanhada

em um ambulatório de nutrição. **METODOLOGIA** Para amostra do estudo foi procedida a extração de dados dos prontuários de 171 indivíduos de ambos os sexos com idades entre 19 - 59 anos. Foram coletadas informações sócio-demográficas, antropométricas e de consumo alimentar por meio de questionários e instrumentos de medição validados. Para estimar o consumo usual de micronutrientes foi utilizado o método proposto pela Iowa State University com base em dois recordatórios de 24 horas, por meio do PC Software for Intake Distribution Estimation. A Estimated Average Requirement foi utilizada para estimar a prevalência da ingestão inadequada dos micronutrientes, seguindo o ponto de corte de acordo com o proposto pelo Institute of Medicine. O peso e a altura foram utilizados para o cálculo de Índice de Massa Corporal, sendo classificados pela Organização Mundial da Saúde. O consumo usual das vitaminas A, D, E e C foi categorizado por sexo e pelo estado nutricional. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Euro-Americano com o número do processo 80089417500005056. **RESULTADOS** A prevalência de inadequação de consumo usual da vitamina A, foi maior para o sexo masculino (99,8%) com consumo usual médio de 254,3ug/d (desvio-padrão= 90,1), enquanto que para o sexo feminino foi de 86% com média de ingestão em 346,9 ug/d (desvio-padrão= 141,8). Em relação à vitamina C, a maior prevalência de inadequação foi também no sexo masculino (54,9%) com consumo usual médio de 88,01 mg/d (desvio-padrão= 76,9) enquanto no sexo feminino foi de 49% com média de 78,2 mg/d (desvio-padrão= 59,6). Nesse contexto, a maior prevalência de inadequação foi para as vitaminas D e E em ambos os sexos (100% de inadequação) com o consumo usual médio maior no sexo masculino para a vitamina D e E (2,7 µg/d e 3,7 mg/d, respectivamente). No que se refere ao estado nutricional, o consumo usual de vitamina A foi maior em indivíduos obesos (360 µg/d), enquanto que nas vitaminas C, D, E o maior consumo usual foi entre os indivíduos eutróficos (100,1 mg/d, 2,7 ug/d e 3,1 mg/d, respectivamente). **CONCLUSÃO** A população estudada em geral apresentou uma elevada prevalência de inadequação das vitaminas analisadas, além de um baixo consumo usual de vitaminas entre os indivíduos com excesso de peso. Os resultados dessa pesquisa podem servir como subsídios na elaboração de ações em saúde e para que mensagens efetivas de melhoria da qualidade da dieta para a população, principalmente em âmbito ambulatorial, possam ser veiculadas.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Consumo usual; Vitaminas; Índice de Massa Corporal;

## **ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO ANTROPOMÉTRICO E ALTERAÇÃO GLICÊMICA EM ADOLESCENTES**

THUANE BERTOSO POLICARPO; LUANA DE OLIVEIRA LEITE; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA; ANA MARLUCIA OLIVEIRA DE ASSIS; MONICA LEILA PORTELA DE SANTANA; NADJANE FERREIRA DAMASCENA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente estudos têm apontado relação direta entre excesso de peso e fatores de risco cardiovascular na infância e adolescência, como alterações na glicemia de jejum. Nesse sentido, analisar os fatores de risco de forma precoce para as doenças cardiovasculares tem se tornado medida

importante, já que este acompanhamento em fases iniciais da vida pode auxiliar na prevenção cardiovascular e de outras doenças crônicas na idade adulta. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre estado antropométrico e alteração da glicemia em adolescentes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de abordagem analítico-descritiva, de corte transversal, que é um subprojeto de uma coorte, que faz parte de uma pesquisa mais ampla multi-países School policies and cardiovascular risk: a multi-country study. Foram coletados dados em 5 instituições de ensino da rede pública estadual, onde foram avaliados 194 adolescentes, na faixa etária de 10 a 19 anos, de ambos os sexos. Foram coletados dados sobre idade, sexo, peso, altura, circunferência da cintura e glicemia de jejum dos escolares. Utilizou-se o índice de massa corporal por idade para avaliação do excesso de peso segundo a Organização Mundial de Saúde (2007) e o percentil 90 da própria amostra para categorizar a circunferência da cintura em elevada ou não. Para as análises estatísticas, usou-se o software Statistical Package for Social Sciences versão 20.0.0. Foram consideradas médias e desvio padrão para variáveis quantitativas e frequência absoluta e relativa para as categóricas. Foi utilizado o teste t de comparação de médias, assumindo-se significância estatística para  $p$ . **RESULTADOS** Dos 194 adolescentes avaliados, 71,6% da amostra a faixa etária era < percentil 90). A média de glicemia em jejum identificada foi de  $81,5 \pm 8,55$ mg/dL, sendo o nível mínimo observado 51mg/dL e o máximo 105mg/dL. Observou-se que as médias de glicemia de jejum foram maiores nos adolescentes com excesso de peso pelo indicador índice de massa corporal por idade (81,95mg/dL) ou circunferência da cintura elevada (81,58mg/dL), entretanto, a diferença de médias não foi estatisticamente significativa ( $p = 0,55$  e  $p = 0,94$ , respectivamente). **CONCLUSÃO** Não foi identificada associação estatisticamente significativa entre estado antropométrico e alteração da glicemia de jejum na amostra estudada, embora a média de glicemia tenha sido maior no grupo de adolescentes com excesso de peso e com circunferência da cintura elevada. No entanto, destaca-se que este é um estudo transversal, em que não se consegue estabelecer relações de causa e efeito como nas pesquisas de seguimento, no qual este trabalho faz parte.

Palavras-chave: Adolescentes; Doenças cardiovasculares; Glicemia; Obesidade;

## **O MENINO DE FERRO NO COMBATE A ANEMIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

ROSELY CARVALHO DO ROSÁRIO; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI;  
ALÉXIA MARIA SANTOS ARAUJO; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A carência de ferro é a deficiência mais prevalente em todo o mundo e a principal causa de anemia. Tem origem multifatorial, mas na infância, a causa mais comum é nutricional e pode ocasionar inúmeros malefícios. Neste sentido, ações de Educação Alimentar e Nutricional se mostram importantes para prevenção e tratamento da anemia. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional na prevenção da anemia ferropriva em crianças. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada em uma

Unidade Municipal de Saúde em Belém, Pará. A atividade ocorreu em janeiro de 2020 e é vinculada ao projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (parecer de número 3.380.831). A ação foi desenvolvida em três etapas: inicialmente, houve um levantamento bibliográfico para determinar os alimentos fonte de ferro e vitamina C, principalmente os regionais. Em seguida, ocorreu a elaboração da tecnologia educativa, um personagem em alusão ao super-herói Homem de ferro, sendo denominado Menino de ferro, confeccionado com materiais reciclados, sendo inserida uma abertura em sua armadura frontal; além de imagens de alimentos impressas. O terceiro momento, correspondeu à execução da ação, com a apresentação do Menino de ferro que narrou uma história no combate à anemia ferropriva, apresentando alguns sinais e sintomas da doença e os alimentos fonte de ferro e vitamina C, esclarecendo a respeito da biodisponibilidade. Para finalizar, as crianças inseriam na armadura do personagem os alimentos considerados protetores deste distúrbio nutricional. RESULTADOS Houve participação ativa de cinco crianças, entre dois e sete anos de idade. Foi possível verificar que desconheciam o tema abordado, mas o compreenderam através da atividade lúdica realizada com o auxílio do Menino de ferro. Perceberam a necessidade de aumentar a ingestão de alimentos fontes dos nutrientes apresentados para combater o distúrbio nutricional anemia. CONCLUSÃO A intervenção de Educação Alimentar e Nutricional por meio lúdico proporcionou às crianças uma forma simples de aprender sobre prevenção e tratamento da anemia ferropriva. Entretanto, torna-se pertinente a continuidade de ações educativas na Atenção Primária à Saúde que visem à promoção de hábitos alimentares saudáveis. Os resultados também evidenciaram que a educação em saúde pode contribuir para melhorar o comportamento alimentar mesmo em pouco tempo de intervenção.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Anemia ferropriva; Atenção primária à saúde; Criança;

## **QUANTO DE SAL EU TENHO?: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

ROSELY CARVALHO DO ROSÁRIO; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI;  
MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; ISIS MONTEIRO FACANHA DA SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Para Santos e colaboradores, a Hipertensão Arterial Sistêmica é uma condição clínica que acomete indivíduos de várias idades, inclusive crianças. Há relação diretamente proporcional com a ingestão de sódio e elevação da pressão sistólica, além de associar-se a eventos cardiovasculares e renais, conforme Costa e Machado. Portanto, influências positivas ao hábito alimentar infantil, como ações de Educação Alimentar e Nutricional, visando colaborar para moderação na ingestão de sódio, como ressaltou Bernardi e colaboradores, pode ser visto como um benefício à prevenção. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional na prevenção da Hipertensão Arterial Sistêmica. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada em uma Unidade Municipal de Saúde, localizada em

Belém, Pará. A atividade ocorreu em outubro de 2019 e é vinculada ao projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (parecer número 3.380.831). A atividade contou com a participação de cinco crianças, com idades entre quatro a seis anos, mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos responsáveis. A ação foi desenvolvida em três etapas: na primeira, houve um levantamento bibliográfico, com intuito de determinar a quantidade de sal em alimentos industrializados. Em seguida ocorreu a elaboração da tecnologia educativa, sendo uma caixa com 14 compartimentos, cada um representando um alimento com a sua respectiva quantidade de sal distribuído em tubos falcon de plástico. O terceiro momento correspondeu à realização da ação, no qual os participantes deveriam associar os valores de sal, ao respectivo alimento. Os acadêmicos finalizaram com orientações e esclarecimento de dúvidas. RESULTADOS O público participou ativamente da ação, porém ainda foi incipiente na construção crítica acerca da escolha dos alimentos e suas consequências à saúde. Dentre os 14 alimentos apresentados, todos já haviam sido consumidos pelas crianças, que desconheciam a existência de sal em alimentos doces e se surpreenderam com a quantidade dele em outros, como no macarrão instantâneo. Por fim, todas as crianças desconheciam a hipertensão arterial sistêmica e não conseguiram associá-la ao excesso do consumo de alimentos industrializados. CONCLUSÃO Foi observado o interesse e participação das crianças pelo método lúdico educativo, porém, foi a primeira vez que tiveram contato com o assunto abordado. Portanto, a atividade se mostrou incipiente para o esclarecimento das crianças, sendo relevantes ações continuadas de Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde, para consolidação de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo na prevenção da ocorrência de doenças e agravos não transmissíveis, como a hipertensão arterial sistêmica.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Hipertensão Arterial Sistêmica; Criança;

### **ALIMENTAÇÃO CARDIOPROTETORA: ABORDAGEM DOS GRUPOS DE ALIMENTOS PARA CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE**

REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA; DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES; KESIA PRESTES VALENTE.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Conforme a Organização Mundial da Saúde, em seu levantamento mais recente realizado em 2015, as doenças cardiovasculares constituem a principal causa de morte no Brasil e no mundo, sendo responsáveis por 17 milhões de óbitos. A maioria deste grupo de doenças pode ser prevenida por meio da abordagem de fatores comportamentais de risco, entre eles o uso de dietas não saudáveis e a obesidade. Dessa forma, o Ministério da Saúde trouxe a conhecimento da população a alimentação cardioprotetora que usa recomendações nutricionais para promover a alimentação

saudável e adequada. Assim, abordar a temática na infância através da Educação Alimentar e Nutricional surge como uma alternativa da promoção de saúde cardiovascular desde a base, com o objetivo de evitar repercussões na vida adulta. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma atividade de educação alimentar e nutricional sobre a alimentação cardioprotetora para o público infantil. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência, realizado no mês de setembro de 2019, com crianças de até sete anos, de ambos os sexos, atendidas na Unidade Municipal de Saúde do bairro do Guamá, no município de Belém, Pará. A autorização foi concedida pelos pais ou responsáveis que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido do projeto de extensão de título Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob número de parecer 3.380.831. A ação foi desenvolvida em quatro etapas: na primeira foi realizada uma revisão bibliográfica sobre o assunto abordado. Em seguida, foi elaborada a tecnologia educativa contendo quatro corações de plástico, criados com garrafa de poli tereftalato de etila com placas emborrachadas de etil, vinil e acetato, nas respectivas cores utilizadas pela alimentação cardioprotetora, sendo os alimentos do grupo verde aqueles que devem estar em maior quantidade na alimentação; do grupo amarelo os quais precisam ser consumidos com moderação; os do grupo azul devem estar presentes em pequenas quantidades; e do grupo vermelho devem ser evitados; além de figuras impressas de alimentos de cada grupo. Na terceira etapa, houve uma exposição oral dialogada sobre a dieta, através de uma linguagem clara e simples, de modo que o público alvo alcançasse a compreensão. Por último, eram apresentadas as imagens aos participantes que deveriam colocá-las no seu respectivo grupo/coração. **RESULTADOS** Foi possível observar a participação ativa das crianças. A boa aceitação do público confirma a importância de dinâmicas lúdico-pedagógica como forma de promoção de educação alimentar e nutricional dentro da Atenção Primária à Saúde, pois nessa fase da vida acontece a formação dos hábitos alimentares, os quais irão estender-se por toda vida. **CONCLUSÃO** A realização de práticas educativas em alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde deve ser frequente, uma vez que o conhecimento permite aos usuários autonomia sobre escolhas alimentares mais adequadas, sendo uma prática fundamental para prevenir doenças e agravos não transmissíveis relacionadas aos maus hábitos alimentares.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Doenças Cardiovasculares; Educação Alimentar e Nutricional;

## O COMER INTUITIVO NA GESTAÇÃO

THAYNA LETICIA DE ALMEIDA SOUSA; ISABELA PEREIRA; ACUCENA CARDOSO VILAS BOAS; LILIAN GONCALVES TEIXEIRA; CAROLINA MARTINS DOS SANTOS CHAGAS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A incorporação de hábitos de vida saudáveis deve considerar a adoção de abordagens centradas nas percepções do corpo e nas distinções das sensações físicas e emocionais. O

comer intuitivo é uma abordagem pautada em três pilares: permissão incondicional para comer; comer para atender necessidades fisiológicas e não emocionais e nos sinais internos de fome. A apropriação de propostas dessa natureza podem auxiliar mulheres no período gestacional e no pós-parto, contudo, são escassos os estudos com gestantes relacionados a esse aspecto do comportamento alimentar. **OBJETIVO** Caracterizar o nível de intuição de gestantes em relação a alimentação e fatores associados. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com gestantes, entre julho/2019 a fevereiro/2020, no município de Lavras. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Lavras/MG (CAAE: 1 10989519.5.0000.5148). O recrutamento de gestantes ocorreu nas consultas de pré-natal do município, sendo consideradas elegíveis aquelas com 18 anos ou mais e com capacidade preservada para responder questionários. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, as participantes foram entrevistadas, sendo coletados dados sociodemográficos, clínicos, antropométricos, obstétricos e autoaplicado a Intuitive Eating Scale-2, para avaliação do comer intuitivo. A escala é composta por 23 itens e a pontuação positiva indica maior intuição ao comer quando o somatório é superior a 3,5 pontos. O software Statistical Pac Sciences foi utilizado para as análises estatísticas descritivas e a correlação de Spearman, para as variáveis quantitativas (comer intuitivo e IMC), adotando um nível de significância 5%. **RESULTADOS** Ao total, 178 gestantes participaram da pesquisa, cuja idade média foi de 27,7 anos (DP=6,07); com cor de pele parda (47,2%); 35,3% apresentavam ensino superior ou mais; convívio conjugal (62,9%) e acompanhamento médico no Sistema Único de Saúde (74,2%) indicado pela maioria. Prevaleram gestantes com ganho familiar entre 1 a 2 salários mínimos. Quanto ao trimestre de gestação, 19,1% das mulheres estavam no primeiro, 41% no segundo e 39,3% no terceiro. O IMC gestacional médio foi de 27,79 kg/m<sup>2</sup> (DP=6,10), sendo as mulheres classificadas como: 16,2% com baixo peso, 31,8% eutróficas, 28,3% com sobrepeso e 23,7% obesas. Na avaliação do comer intuitivo, 44,4% das gestantes apresentaram somatório acima de 3,5 pontos, indicando maior percepção ou discernimento em relação ao ato de alimentar-se. Entre os fatores associados destaca-se a correlação negativa e significativa entre o comer intuitivo e o IMC gestacional (-0,214; p=0,005), indicando que quanto maior é o nível de intuição da gestante em relação à alimentação, no momento presente, menor é IMC gestacional. Associação também foi encontrada com o IMC pré-gestacional (-0,214; p=0,004), indicando que mulheres com menor peso antes da gestação se relacionam com a alimentação de forma mais intuitiva durante o período gestacional. **CONCLUSÃO** A investigação do comer intuitivo na gestação pode contribuir para o melhor entendimento da relação entre o corpo, a mente e a comida, podendo favorecer a (re)orientação de estratégias para o ganho de peso adequado e saudável durante a gestação. Assim, indica-se que as ações de atenção ao pré-natal possam considerar o uso de abordagens pautadas nas dimensões do comer intuitivo para a melhoria da saúde materno-infantil, alinhando percepções do comportamento alimentar à promoção da autonomia e autocuidado de gestantes.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Estado nutricional; Saúde materno-infantil;

## RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E NÍVEIS SÉRICOS DE PROTEÍNA C REATIVA EM ADOLESCENTES

ALANA OLIVEIRA GOMES; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA; MARIA ESTER PEREIRA DA CONCEICAO MACHADO; NADJANE FERREIRA DAMASCENA; LUANA DE OLIVEIRA LEITE; ANA MARLUCIA OLIVEIRA DE ASSIS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Observa-se que o consumo alimentar da população passou a ser caracterizado por alta densidade energética, com consumo de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal, que geralmente apresentam alto grau de processamento, concomitante com redução do consumo dos alimentos in natura. Essa característica também é predominante entre os adolescentes, cuja faixa etária é caracterizada por intensas mudanças em termos físicos, psicológicos, cognitivos e sociais, e a adaptação a todas essas mudanças se refletem no comportamento alimentar, com potencial de influenciar a saúde cardiovascular na vida adulta. O desenvolvimento das doenças cardiovasculares tem relação com biomarcadores inflamatórios como a proteína C reativa, sendo atualmente a mais utilizada na predição de risco cardiovascular. Dessa forma, visto que os hábitos alimentares inadequados, adquiridos principalmente na adolescência, podem predispor ao excesso de peso e consequentemente alterações cardiometabólicas em idades precoces, este estudo foi elaborado.

**OBJETIVO** Investigar a relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e alterações dos níveis séricos de proteína C reativa em adolescentes.

**METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, que é um subprojeto de uma coorte, que faz parte de uma pesquisa mais ampla multi-países School policies and cardiovascular risk: a multi-country study, realizado com adolescentes de 10 a 19 anos, da rede estadual de ensino em Salvador, Bahia. Foram coletadas informações demográficas (sexo e idade), socioeconômicas (categoria econômica), antropométricas (peso e altura) e bioquímica (proteína C reativa). Foi utilizado o indicador índice de massa corporal por idade para determinar o estado antropométrico. O consumo de ultraprocessados foi obtido por meio de um questionário de frequência alimentar, previamente validado. Para as análises estatísticas, usou-se o software Statistical Package for Social Sciences versão 20.0.0. Foram consideradas medianas e intervalo interquartil para variáveis quantitativas e frequência absoluta e relativa para as categóricas. A associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e proteína c reativa foi avaliado pelo teste de Mann-Whitney, assumindo-se significância estatística quando p

**RESULTADOS** A amostra foi composta por 42 adolescentes, com mediana de idade de 13 anos (intervalo interquartil = 3 anos), a maioria do sexo feminino (69%), com idade < 14 anos (71,4%), pertencentes às categorias econômicas B e C (76,2%) e 40,5% encontravam-se com excesso de peso (21,4% sobrepeso, 19,1% obesidade). A maioria (52,4%) dos adolescentes apresentaram níveis séricos de proteína C reativa elevada, 30,9% do consumo diário dos adolescentes correspondeu aos alimentos ultraprocessados, considerados de risco para doenças cardiometabólicas. Não foi encontrada associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e os níveis séricos alterados de proteína C reativa (U =152,000; p =0,087).

**CONCLUSÃO** Apesar de não identificada associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e os níveis séricos alterados de proteína C reativa, destaca-se que a frequência elevada de proteína C reativa e excesso de peso, associados ao consumo importante de alimentos ultraprocessados, chamam atenção para necessidade de políticas de saúde, com incentivo ao consumo de alimentos in natura, desde idades precoces, buscando prevenir eventos cardiometabólicos futuros.

Palavras-chave: Adolescente; Biomarcadores; Consumo alimentar; Doenças Cardiovasculares;

## EFEITOS DA GESTAÇÃO NA PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL

THAYNA LETICIA DE ALMEIDA SOUSA; LILIAN GONCALVES TEIXEIRA; CAROLINA MARTINS DOS SANTOS CHAGAS; ACUCENA CARDOSO VILAS BOAS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Durante o período gestacional as mulheres passam por mudanças físicas, inclusive, àquelas relativas ao ganho de peso que podem fazer com que elas reavaliem sua aparência. A imagem corporal é descrita na literatura como um componente da percepção que um indivíduo tem sobre o seu corpo. Estudos recentes com gestantes mostram associação entre preocupações com a imagem corporal e desfechos desfavoráveis na saúde materno-infantil. Apesar disso, ainda existem lacunas quanto ao processo de relacionamento e de vivências das mulheres, durante a gestação, em relação às mudanças corporais ocorridas. **OBJETIVO** Avaliar o grau de preocupação com a imagem corporal de mulheres antes e durante a gravidez. **METODOLOGIA** Estudo transversal, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras (CAAE: 1 10989519.5.0000.5148). Gestantes com 18 anos ou mais, com gestação única cursando o segundo e terceiro trimestre, foram recrutadas nas salas de espera dos consultórios do município de Lavras/MG, entre julho de 2019 a fevereiro de 2020. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foram realizadas entrevistas para a coleta de dados. As variáveis do estudo foram indicadores sociodemográficos, clínicos, obstétricos e o Body Shape Questionnaire (BSQ), que avaliou a preocupação com a imagem corporal. O BSQ é um questionário validado e auto-aplicável com 34 perguntas e escala do tipo Likert de 6 pontos (0 nunca; 6 sempre). Para todas as perguntas, o questionamento foi realizado para os períodos pré-gestacional e o momento atual. Os pesos pré-gestacional e gestacional foram coletados do cartão da gestante e a altura foi autorreferida. Para análise e classificação dos dados, os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde (IMC pré-gestacional) e a tabela de Atalah (IMC gestacional) foram utilizados. O software EPIINFO foi utilizado para organização e digitação dos dados. Para as análises estatísticas foi utilizado o software Statistical Pac Sciences, sendo realizadas análises de frequência e Teste t pareado. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 163 gestante cujos resultados indicam que 79,8% das mulheres se autodeclararam pardas ou brancas; a maioria mantém um relacionamento conjugal (45,4% casadas e 17,2% em união estável); 61,3% não planejaram a gravidez e 53,1% cursavam a segunda gestação ou mais. Quanto ao nível de escolaridade, 25,8% das participantes concluíram o ensino superior e quase metade (49,1%) recebiam entre 1 a 2 salários mínimos. A idade gestacional média foi de 24 semanas (DP±9,9). As mulheres tiveram um IMC pré-gestacional médio de 25,57 kg/m<sup>2</sup> (DP±6,10), sendo 48,4% classificadas como sobrepeso ou obesas e 44,8% como eutróficas. Quanto ao IMC gestacional, 51,9% foram classificadas como sobrepeso ou obesas e 32,1% como eutróficas. Em média, a preocupação com a imagem corporal na gravidez (72,02±2,72) foi menor do que essa mesma percepção corporal antes da mulher estar grávida (77,08±2,87), (p<0,05). **CONCLUSÃO** Este estudo indicou que mulheres reduzem o grau de preocupação em relação a sua imagem corporal durante a gravidez. Esse resultado, apesar de limitado e pontual, confirma o efeito da gestação na melhoria da percepção corporal de mulheres, cuja justificativa pode estar ancorada na aceitação social do ganho de peso

durante a gravidez; maior preocupação com hábitos de vida saudáveis; prática de atividade física, entre outros fatores favoráveis que ampliam a autoestima da mulher e aceitação das mudanças corporais na gestação.

Palavras-chave: Estado nutricional; Gravidez; Imagem corporal; Saúde materno-infantil;

## **SAÚDE - PROJETO PILOTO DE UM PROGRAMA DE QUALIDADE DE VIDA PARA OS COLABORADORES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA (UDF)**

LARISSA MAZOCCO; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; MARIANA REIS GUEDES.

CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação é o alicerce sobre o qual se assenta o bem-estar do trabalhador e a inadequação da mesma favorece o desequilíbrio do estado nutricional, que é altamente prejudicial ao trabalhador e contribui para o aumento dos riscos ocupacionais e diminuição da produtividade (PAIVA; CRUZ, 2019). Outros parâmetros também se associam à qualidade de vida, como sono, atividade física, disposição, entre outros (LIMA; REZENDE, 2016). **OBJETIVO** Melhorar a qualidade de vida e saúde dos colaboradores do UDF. Desenvolver no aluno monitor do programa as competências descritas nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação envolvidos. **METODOLOGIA** É um estudo quantitativo do tipo caso controle, realizado entre setembro e novembro de 2019. Todos os colaboradores assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e estes foram avaliados no início e ao final do programa com os instrumentos: anamnese alimentar completa, antropometria, questionário de frequência alimentar e questionário de qualidade de vida no trabalho (adaptado). A partir do diagnóstico inicial, foram traçadas dez metas (para dez semanas) onde cada meta cumprida recebeu uma pontuação, que também se somou ao resultado final. Os colaboradores foram divididos em grupos de acordo com seu setor e com alunos monitores responsáveis por supervisionar o cumprimento das metas. A avaliação de peso e medidas antropométricas foi realizada a cada 15 dias para acompanhar a evolução de cada participante. O programa SaÚDF foi desenvolvido na sequência: 1) Palestra de divulgação e inscrição dos colaboradores; 2) Avaliação inicial global (semana 0); 3) Postagem da meta da semana com podcast, imagens e vídeos; 4) Verificação dos cumprimentos das metas pelos colaboradores e pontuação adquirida; 5) Realização de atividade física semanal promovida pelos alunos monitores do programa; 6) Avaliação final global (semana 10); 7) Classificação e diagnóstico do estado nutricional e de qualidade de vida dos colaboradores e 8) Divulgação dos resultados e premiação dos primeiros lugares na melhora da qualidade de vida. **RESULTADOS** Os colaboradores que cumpriram todo o programa foram n = 21 (33,3%). De acordo com a avaliação nutricional realizada após o programa, juntos, os 21 colaboradores perderam 18kg, sendo 17kg de gordura corporal e 22cm de circunferência da cintura, um importante indicativo de doenças relacionadas à obesidade. Sobre a frequência alimentar, 53% dos colaboradores dobraram a quantidade de frutas e hortaliças consumidas; 48% dos colaboradores melhorou o perfil das gorduras consumidas, substituindo margarina por manteiga

ou azeite, carnes gordas por carnes magras, aumentou o consumo de peixes e diminuiu de carne vermelha; 43% dos colaboradores diminuiu o consumo de alimentos ultraprocessados como fast food e embutidos; 24% dos colaboradores começaram a consumir alimentos integrais (pão e arroz), aumentando o aporte de fibra da alimentação. Os colaboradores, de um modo geral, mantiveram a frequência do consumo de açúcares e doces. Sobre a mudança na qualidade de vida no trabalho, a média de satisfação entre 1 e 5 subiu de 2,75 para 3,06. **CONCLUSÃO** O SaÚDF cumpriu seu objetivo de melhorar a qualidade de vida dos colaboradores do Centro Universitário UDF, visto que os parâmetros foram satisfatórios. Além disso, os alunos monitores puderam conhecer o trabalho multidisciplinar de um profissional da saúde.

Palavras-chave: Qualidade de vida; Alimentação saudável; Saúde no trabalho; Atividade física; Emagrecimento

### **PRESENÇA DE GORDURAS TRANS E POSSÍVEIS INGREDIENTES FONTES EM ALIMENTOS VOLTADOS PARA O PÚBLICO INFANTIL**

LUIZA VARGAS MASCARENHAS BRAGA; ALESSANDRO RANGEL CAROLINO SALES SILVA; LUCILENE REZENDE ANASTACIO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A gordura trans é constituída por ácidos graxos insaturados com ligações duplas na posição trans. O consumo dessa gordura ocorre quando da ingestão de óleos vegetais parcialmente hidrogenados na formulação de produtos alimentícios. Estudos demonstram a contribuição da gordura trans no desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), por induzir perfil lipídico aterogênico, ativar processos inflamatórios, provocar disfunção endotelial e reduzir a sensibilidade à insulina. Diretrizes mundiais preconizam a regulamentação dessa gordura visando a redução do consumo e, conseqüentemente, redução na incidência mundial de DCNTs. Porém, o uso industrial visando melhora de sabor e textura dos alimentos ultraprocessados ainda ocorre. No Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) está analisando uma proposta, através de consulta pública, para reduzir e, posteriormente banir a utilização no país. **OBJETIVO** Analisar, de acordo com a rotulagem de alimentos destinados ao público infantil, os possíveis ingredientes fontes de gordura trans presentes na lista de ingredientes e o teor descrito na tabela nutricional. **METODOLOGIA** Esse é um estudo transversal descritivo realizado a partir da rotulagem dos principais grupos de alimentos voltados para o público infantil (bebidas com sabor de frutas, bebidas lácteas, biscoitos recheados, bolos, cereais matinais, gelatinas, salgadinhos de milho e iogurtes) visando identificar quais produtos descrevem a presença de gorduras trans na tabela nutricional e a descrição na lista de ingredientes. A coleta de dados foi realizada no segundo semestre de 2018, em supermercados de Belo Horizonte-MG. Coletou-se produtos que continham personagens infantis, a presença de frases que sugerem o consumo por crianças e design infantilizado. Utilizou-se o software de armazenamento de dados Epicollect 5 para coletar as imagens dos rótulos da amostra (n=464). Por meio da lista de ingredientes e da tabela nutricional listou-se os produtos com possíveis ingredientes

fontes de gordura trans e a declaração desta na tabela nutricional. Os dados foram analisados na forma de frequência absoluta e relativa, com auxílio do programa Excel da Microsoft. RESULTADOS Foram avaliados 464 produtos alimentícios. Apenas 11 (2,4%) produtos apresentaram declaração de gorduras trans na Tabela Nutricional. Porém, 26 (5,6%) produtos possuem ingredientes fontes (gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal e margarina) hidrogenada, caracterizados por sua composição padrão, e 209 (45,0%) possuem ingredientes que são possíveis fontes de gorduras trans, como por exemplo óleo de girassol, óleo de palma e manteiga. Das categorias analisadas, apenas duas possuíam produtos que declaravam a presença deste nutriente, sendo elas a categoria de biscoitos recheados e salgadinhos de milho. A categoria de cereais matinais não declarou presença, mas 13 (25,5%) produtos apresentaram possíveis ingredientes fontes. CONCLUSÃO Conclui-se que a gordura trans pode ser encontrada nos produtos destinados ao público infantil (51,6%), até mesmo sem declaração numérica na tabela, apenas 2,4% apresentavam. É necessária a atualização regulatória para que a informação seja mais clara e possibilite ao consumidor a tomada de decisão consciente.

Palavras-chave: Ácido Graxo Trans; Crianças; Alimentos infantis; Rotulagem de alimentos;

## **ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL E CONSUMO DIÁRIO DE FARELO DE AVEIA AUXILIAM NA DIMINUIÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA DE HIPERTENSOS E DIABÉTICOS**

ADRIENE SILVA FRANCA; SABRINA ALVES LENQUISTE; CAROLINA HIROMI  
MORITA; BARBARA DAYENE LOPES; CAMILA ELIZABETE ALMEIDA DE SOUZA;  
JULIANA SANTIAGO SANTOS.  
UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, principalmente Diabetes Mellitus (DM) e Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), aumenta globalmente, sendo um dos maiores problemas de saúde pública. A intervenção nutricional é importante na prevenção e no tratamento dessas doenças, parte essencial na mudança de estilo de vida, que retarda a progressão e o aparecimento de complicações crônicas. A aveia é composta principalmente por fibras beta-glucanas, as quais conferem a este alimento diversos benefícios à saúde. **OBJETIVO** Avaliar o efeito do consumo diário de farelo de aveia no estado nutricional de hipertensos e diabéticos atendidos na Atenção Básica. **METODOLOGIA** Aleatoriamente foram selecionados 26 participantes do grupo Hiperdia de uma Unidade Básica de Saúde do município de Presidente Prudente SP que foram divididos em grupo controle e intervenção e, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi aplicado um questionário abordando aspectos socioeconômicos, de saúde e realizada a avaliação antropométrica. Todos os participantes receberam orientação nutricional e informações sobre o uso de farelo de aveia. O grupo intervenção recebeu porções de 40g de farelo de aveia para uso diário por 30 dias. Para avaliação do estado nutricional foram aferidos peso, altura, circunferência da cintura e circunferência do quadril, além do cálculo da relação cintura/quadril. Os resultados descritivos foram apresentados como números absolutos e porcentagens. Resultados quantitativos

foram apresentados como média  $\pm$  desvio-padrão e foram submetidos ao teste de normalidade de Shapiro Wilk e teste T de Student pareado com significância para  $p < 0,05$  utilizando o software GraphPad Prism® 7.0. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade do Oeste Paulista UNOESTE sob o nº 19050719.0.0000.55155689, de 13/09/2019. RESULTADOS Houve predomínio da população feminina (77,27%). Ao fim da intervenção, não foi observada alteração significativa de peso na população. Contudo, a circunferência da cintura apresentou redução significativa em ambos os grupos. No grupo controle houve redução do valor médio de circunferência da cintura que passou de 122,81cm para 119,95cm ( $p=0,0251$ ), possivelmente associada a adesão às orientações nutricionais. No grupo intervenção este indicador passou de 107,38cm para 104,09 cm ( $p=0,0085$ ), evidenciando a efetividade da orientação nutricional associada ao consumo do farelo de aveia diariamente. CONCLUSÃO A orientação nutricional adotada, bem como sua associação com o consumo diário de farelo de aveia, não alteraram significativamente o peso dos participantes. Porém, houve redução da circunferência da cintura, importante indicador de risco cardiovascular, em ambos os grupos, evidenciando a efetividade da intervenção nutricional.

Palavras-chave: Aveia; Estado Nutricional; Atenção Básica à Saúde; Grupo Hiperdia; Circunferência da Cintura

## **PREDITORES DO COMER INTUITIVO EM HOMENS E MULHERES BRASILEIROS**

MARIA CAROLINA FRANCO DA CUNHA<sup>1</sup>; MARIA FERNANDA LAUS<sup>1</sup>; SEBASTIAO SOUSA ALMEIDA<sup>1</sup>; ALESSANDRA COSTA PEREIRA JUNQUEIRA<sup>2</sup>.

1. DEPARTAMENTO DE PSICOLOGIA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. CURSO DE NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O comer intuitivo é caracterizado por uma forte consciência e ingestão alimentar baseada em sinais físicos ao invés de estímulos externos e emocionais e vem sendo amplamente difundido como uma estratégia para a manutenção saudável do peso. Porém, o comer intuitivo está associado a outros construtos que podem, direta ou indiretamente, refletirem no consumo alimentar. Desta forma, verificar os preditores deste tipo de alimentação torna-se fundamental para fortalecer a alimentação intuitiva como uma estratégia de promoção da saúde. **OBJETIVO** O presente estudo teve por objetivo avaliar possíveis preditores do comer intuitivo em homens e mulheres adultos no Brasil. **METODOLOGIA** Esse estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto sob o CAAE no 09783719.1.0000.5407. Participaram da pesquisa 322 indivíduos (92 do sexo masculino e 230 do sexo feminino) entre 18 e 60 anos, recrutados virtualmente. Os participantes responderam a Escala do Comer Intuitivo-2 (IES-2), que avalia aspectos da alimentação intuitiva, juntamente com outros questionários que avaliaram apreciação corporal, autoestima, internalização dos padrões estabelecidos pela mídia e afetos positivos. Os participantes referiram, ainda, idade, peso e a altura para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Foi conduzido um teste t de Student para amostras independentes para avaliar

possíveis diferenças na pontuação da IES-2 entre homens e mulheres. Posteriormente, realizou-se uma análise de regressão linear múltipla do tipo stepwise, por sexo, com o IMC, a apreciação corporal, a autoestima, a internalização da mídia e afetos positivos como variáveis independentes e a pontuação da IES-2 como variável dependente. RESULTADOS Os resultados revelaram que não houve diferença significativa ( $t = -2,37$ ,  $p = 0,019$ ) na pontuação da IES-2 entre homens ( $3,59 \pm 0,57$ ) e mulheres ( $3,41 \pm 0,70$ ). Para as mulheres, o modelo de regressão foi estatisticamente significativo [ $F(2, 230) = 107,58$ ,  $p < 0,001$ ] e explicou 49,7% da variância do comer intuitivo. Duas variáveis emergiram como preditoras: apreciação corporal ( $\beta = 0,50$ ,  $t = 9,46$ ,  $p < 0,001$ ) e IMC ( $\beta = -0,33$ ,  $t = -6,26$ ,  $p < 0,001$ ). Para os homens, o modelo também foi estatisticamente significativo [ $F(3, 92) = 25,29$ ,  $p < 0,001$ ] e explicou 46,0% da variância do comer intuitivo. Três variáveis emergiram como preditoras: apreciação corporal ( $\beta = 0,36$ ,  $t = 4,08$ ,  $p < 0,001$ ), IMC ( $\beta = -0,31$ ,  $t = -3,66$ ,  $p < 0,001$ ) e a internalização de padrões estabelecidos pela mídia ( $\beta = -0,25$ ,  $t = -2,97$ ,  $p < 0,01$ ). CONCLUSÃO É possível concluir que a maior internalização dos padrões impostos pela mídia e valores mais elevados do índice de massa corporal parecem refletir um menor comportamento alimentar intuitivo. Por outro lado, maior apreciação corporal reflete um maior comportamento alimentar intuitivo. Isso implica que ações que promovam apreciação do corpo e uma resistência aos padrões impostos socialmente podem ser eficazes para manter uma alimentação intuitiva como um controle saudável do peso. Suporte financeiro: CAPES / PROEX.

Palavras-chave: adulto; bem-estar; comer intuitivo; comportamento alimentar; saúde

## ASSOCIAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR COMUNITÁRIO ESCOLAR E DOMICILIAR COM O CONSUMO ENERGÉTICO DE CRIANÇAS

DANIELLE SOARES GARDONE<sup>1</sup>; MILENE CRISTINE PESSOA<sup>1</sup>; JULIANA FARIAS DE NOVAES<sup>2</sup>; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS<sup>2</sup>; FERNANDA MARTINS DE ALBUQUERQUE<sup>2</sup>; LARISSA LOURES MENDES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A infância é uma fase onde os hábitos alimentares são construídos. Características comunitárias, demográficas e sociais, com destaque para os aspectos diretamente relacionados com ambiente comunitário, podem predispor escolhas alimentares não saudáveis como o consumo frequente de alimentos com alta densidade energética e poucos nutrientes.<sup>1,2</sup> OBJETIVO Analisar a relação entre o ambiente alimentar comunitário do entorno escolar e domiciliar com o consumo energético de crianças do município de Viçosa, Minas Gerais. METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal de base populacional realizado com 366 escolares de 8 e 9 anos de idade. O consumo energético diário foi avaliado a partir da aplicação de três recordatórios de 24 horas em dias não consecutivos, mediante informações declaradas pela criança e pelo responsável. O valor médio do consumo energético foi calculado e categorizado em quartis. Avaliou-se também, por meio de auditoria, todos os estabelecimentos de venda de alimentos em buffers de 400 metros no entorno das

escolas e dos domicílios dos estudantes. Estes foram classificados de acordo com a predominância dos alimentos comercializados: saudáveis, mistos e não saudáveis, segundo a proposta da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional CAISAN.<sup>3</sup> Avaliou-se a associação do ambiente alimentar comunitário escolar e domiciliar com o 4º quartil do consumo energético a partir da análise de regressão logística binária pelo modelo de equações de estimativa generalizadas. Foram propostos três modelos ajustados (a partir de variáveis individuais e familiares que apresentaram valor de pRESULTADOS No buffer de 400 metros no entorno de 83,8% das escolas havia a presença de estabelecimento classificado como saudável, 100% tinha a presença de estabelecimento não saudável e em 82,5% havia pelo menos um estabelecimento misto. Quando avaliado o mesmo tamanho de buffer no entorno dos domicílios, observou-se que em 69,7% havia a presença de estabelecimento classificado como saudável, 99,5% tinha a presença de estabelecimento não saudável e em 76,0% havia pelo menos um estabelecimento misto. Apesar da predominância de estabelecimentos não saudáveis, ao avaliarmos os escolares com o maior consumo energético (4o quartil), não foram encontradas associações da ingestão calórica com o ambiente alimentar, seja domiciliar ou escolar, mesmo após o ajuste dos modelos. **CONCLUSÃO** O ambiente alimentar no entorno das escolas e domicílios pode influenciar o consumo alimentar dos alunos dependendo da disponibilidade, do acesso e dos tipos de alimentos comercializados nestes locais. No entanto, mesmo observando a maior presença de estabelecimentos de venda de alimentos predominantemente não saudáveis no entorno das escolas e dos domicílios, fatores como a autonomia limitada que as crianças têm de comprar alimentos sem supervisão bem como a limitada capacidade em responder corretamente a questionários de ingestão devem ser considerados.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; crianças; ingestão alimentar; escola;

### **PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS A ESTUDANTES DA REDE ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE RIO GRANDE/RS.**

MAUREN DE CASTRO RITTA<sup>1</sup>; MARIA DE LOURDES AMARAL DE MATOS<sup>1</sup>; LARISSA AMARAL DE MATOS<sup>1</sup>; LUCIMARA DOS SANTOS MARQUES<sup>1</sup>; ALINE MARQUES BALDEZ<sup>1</sup>; ANNIE CAMPELLO TELLES<sup>2</sup>.

1. PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade infantil é considerada um desafio para a saúde pública do Brasil no século XXI, pois entende-se que a obesidade está relacionada ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis e que a sua causa está associada a alteração na disponibilidade e nos tipos de alimentos consumidos e, ainda, ao declínio de atividade física, resultando num desequilíbrio energético. Considerando que a escola é um ambiente promotor de aprendizagem, as ações neste âmbito poderão ser potencializadoras de hábitos alimentares saudáveis de modo a minimizar os índices de excesso de peso na infância, pois na Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008-09, no Brasil, o excesso de peso a partir dos 5 anos de idade em todas regiões e, independente da renda, foi de que 1 a cada 3 crianças

apresentavam excesso de peso. O município de Rio Grande aderiu ao Programa Crescer Saudável que têm como objetivo contribuir para o enfrentamento da obesidade infantil no país por meio de ações a serem realizadas no âmbito do Programa Saúde na Escola, para as crianças matriculadas na Educação Infantil e Ensino Fundamental I. Por considerar que ações e estratégias na base infantil poderão impulsionar impactos menores na fase adulta e conseqüentemente melhorar a qualidade de vida e saúde torna-se relevante a realização deste trabalho. **OBJETIVO** Promover a prática de alimentação saudável a partir de atividades lúdicas junto aos estudantes matriculados na rede de ensino (Educação Infantil e Ensino Fundamental I) do município de Rio Grande/RS, conforme adesão ao Programa Crescer Saudável. **METODOLOGIA** Para este estudo foram realizadas as ações previstas na portaria do Programa Crescer Saudável, com estudantes de 0 a 10 anos matriculados na rede de ensino do município, no território de abrangência da equipe do Núcleo Ampliado de Saúde da Família Portuário, totalizando 11 escolas. As atividades lúdicas contaram com a participação de 1446 estudantes e aconteceram entre os meses de maio a dezembro do ano de 2019, cada turma recebeu pelo menos uma das seguintes atividades: construção do semáforo dos alimentos, em que a classificação dos alimentos foi relacionada às cores do semáforo baseado no Novo Guia Alimentar da População Brasileira; apresentação de vídeos educativos sobre alimentação saudável; roda de conversa sobre as quantidades de açúcares nos alimentos; e o incentivo ao consumo da alimentação escolar, ressaltando a importância de uma alimentação saudável. **RESULTADOS** Nessas atividades participaram 1446 estudantes os quais se mostraram participativos demonstrando total interesse com o assunto apresentado. A maioria questionou quanto aos seus próprios hábitos alimentares se eram adequados ou não, e, mostraram-se surpresos com as descobertas, principalmente as relacionadas as quantidades de açúcares nos alimentos que eles têm por hábito levar de lanche para a escola. **CONCLUSÃO** Visto que estas intervenções de promoção a prática de alimentação saudável foram realizadas em único momento, e, que estas têm por finalidade contribuir para multiplicação do conhecimento compartilhado, é necessário que as ações sejam incorporadas às práticas cotidianas e disseminadas no ambiente familiar e comunitário. Além disso, é esperado que este estudo sirva para demonstrar a importância do trabalho conjunto entre escola e família acerca do enfrentamento à obesidade infantil e, ainda, ressaltar a importância das atividades de proteção da saúde e promoção da qualidade de vida.

Palavras-chave: Obesidade infantil; Estudantes; Atividades lúdicas; Alimentação saudável;

## **PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA: PERFIL NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL.**

ROSIELLE ALVES DE MOURA; VIVIANE BELINI RODRIGUES; CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA CORREIA.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Política Nacional de Promoção da Saúde incentiva a articulação com secretarias estaduais e municipais de educação e estimula a promoção de saúde no ambiente escolar. O Programa

Saúde na Escola é uma parceria entre o Ministério da Saúde e da Educação que proporciona a execução de ações voltadas à promoção, prevenção e atenção à saúde no ambiente escolar, onde é possível identificar os principais problemas de saúde dos escolares, e assim tornar as intervenções mais efetivas. **OBJETIVO** Caracterizar o perfil nutricional de estudantes de uma escola pública da região administrativa de São Sebastião Distrito Federal e que participa do Programa Saúde na Escola. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, transversal, quali-quantitativo. Realizou-se avaliação antropométrica (peso e altura) e dos marcadores do consumo alimentar. Os dados antropométricos foram categorizados segundo os índices antropométricos: Índice de Massa Corporal para idade; Peso para idade e Estatura para idade, seguindo os pontos de corte estabelecidos pelo Ministério da Saúde. Esses indicadores foram analisados com auxílio dos programas: Anthro - 2006 e AnthroPlus - 2007. O consumo alimentar foi avaliado utilizando o formulário de Avaliação dos Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília sob número do CAAE 96646818.4.0000.0030. Os pais e/ou responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e os estudantes assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliados 702 escolares com idade entre 5 e 10 anos. A maioria das crianças estava com o peso adequado para idade, entretanto, 10% (n=70) tinham peso elevado para idade. A maior parte destes tinha estatura adequada para idade, contudo, 1% (n=5) possuíam baixa estatura para idade. Em relação ao Índice de massa corporal para Idade verificou-se que 69% (n=483) dos escolares dessa faixa etária estavam eutróficos, 1% (n=7) com magreza e 30% (n=209) com excesso de peso. Dos 207 escolares avaliados com idade igual ou maior que 10 anos, a maioria tinha estatura adequada para idade e de acordo com o índice de massa corporal para idade, constatou-se que 72% (n=148) dos escolares dessa faixa etária estavam eutróficos, 1% (n=3) com magreza, 1% (n=2) com magreza acentuada, 17% (n=35) sobrepeso, 8% (n=17) obesidade e 1% (n=2) obesidade grave. A avaliação dos marcadores do consumo alimentar foi realizada com 118 escolares, observou-se que o consumo de feijão, frutas e verduras, foi de: 77% (n=91), 69% (n=81) e 38% (n=45). Para o consumo de hambúrguer/embutidos, bebidas adoçadas, macarrão instantâneo/salgadinho de pacote e guloseimas/doces, observou-se: 29% (n=34), 74% (n=87), 46% (n=54) e 66% (n=78). **CONCLUSÃO** Número expressivo de crianças tinham excesso de peso em todas as faixas etárias, bem como um grande consumo de bebidas adoçadas/refrigerante, guloseimas/doces e outros alimentos que não são considerados saudáveis, demonstrando assim a importância de programas como o Programa Saúde na Escola para trabalhar temas como a educação alimentar e nutricional e desenvolver outras ações relacionadas à prevenção e promoção da saúde.

Palavras-chave: Promoção da Saúde no Ambiente Escolar; Avaliação Nutricional; Estado Nutricional; Estudantes;

## **AValiação DA PERCEPÇÃO DISCENTE SOBRE A EXECUÇÃO DE PROJETOS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.**

ROSINEIDE GARCIA DE CARVALHO; ELENILMA BARROS DA SILVA.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Na nutrição a Educação Alimentar e Nutricional é um campo teórico e prático da formação do profissional nutricionista, que perpassa todas as áreas de sua atuação. O conceito abrange tanto aspectos relacionados ao alimento: processos de produção, abastecimento e transformação aos aspectos nutricionais, quanto à alimentação: cultura, subjetividade, religião, questões sociais. Devem ser um campo de conhecimento trans disciplinar, de abordagens educacionais que favoreçam o diálogo. **OBJETIVO** Avaliar a percepção do discente a cerca dos aprendizados e desafios enfrentados na execução de projetos educativos em Educação Alimentar e Nutricionais. **METODOLOGIA** Trata de um relato de experiência realizado com discentes da disciplina Educação Nutricional de um curso de nutrição em Belém Pará no ano de 2019. A experiência retratou a percepção dos aprendizados e desafios enfrentados pelos discentes que participaram da proposta de execução de projetos educativos em Educação Alimentar e Nutricional. A pesquisa objetivou o aprofundamento teórico de situações do cotidiano de sala de aula com participantes não identificados de modo a atender aos princípios éticos dispostos em resolução específica do Conselho Nacional de Saúde. Para a avaliação da percepção os discentes, foram orientados a responder um questionário com as perguntas sobre o trabalho realizado. Os aprendizados obtidos e os desafios enfrentados na aplicação dos projetos. Após a resolução do questionário foi realizados uma roda de conversa na qual os discentes puderam compartilhar suas respostas ao questionário aplicado. A atividade foi conduzida de forma a contribuir para o diálogo e a reflexão. **RESULTADOS** Participaram da roda de conversa 15 discentes, todas do gênero feminino. Sobre os aprendizados obtidos da execução dos projetos educativos, a associação da teoria com a prática na aplicação das metodologias de trabalho foi o fator de maior destaque, o que pode ser visualizado na seguinte fala: [...] proporcionou-me aplicar os conhecimentos teóricos na prática, participar do planejamento de todas as etapas do projeto, aprender a dialogar e adequar a linguagem para o público alvo...". Entre os desafios enfrentados, a definição de objetivos passíveis de execução no tempo disponível e no contexto local foi o que mais esteve frequente nos relatos dos discentes como o destacado na fala: "nosso maior desafio foi elaborar/estabelecer algo que pudesse atender metas e objetivos a serem alcançados". Tal dificuldade relaciona-se ao fato desta ser a primeira experiência de realização de um projeto educativo em Educação Alimentar e Nutricional pelos discentes avaliados, considerando todas as etapas de execução do projeto, desde o diagnóstico até a avaliação. Os discentes também destacaram a contribuição dos projetos para o seu fortalecimento profissional. **CONCLUSÃO** O estudo demonstrou que a realização de projetos educativos contribuiu positivamente para a relação teoria-prática dos conteúdos associados à Educação Alimentar e Nutricional. E que a definição de objetivos passíveis de serem alcançados e compatíveis com a realidade local, mostrou-se um aspecto a ser mais reforçado na formação do nutricionista. Fato este que pode ser alcançado com o aumento da frequência de realização de atividades como proposta não apenas na disciplina educação nutricional, mas também, nas demais disciplinas de formação do nutricionista.

Palavras-chave: Aprendizagem; Ensino; Projeto;

## **CONSUMO ALIMENTAR, PERFIL CARDIOMETABÓLICO E ACESSIBILIDADE AOS ALIMENTOS REFERIDA POR PACIENTES COM INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO**

RACHEL HELENA VIEIRA MACHADO; BERNARDETE WEBER; LUCAS RIBEIRO DA SILVA; ALINE MARCADENTI DE OLIVEIRA; JOAO GABRIEL SANCHEZ TAVARES SILVA; CAMILA RAGNE TORREGLOSA.  
HOSPITAL DO CORAÇÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A avaliação da acessibilidade aos alimentos na atenção à população em prevenção cardiovascular secundária auxilia no planejamento e adaptação da terapia nutricional, visto o impacto do acesso aos alimentos no padrão alimentar e perfil cardiometabólico dos indivíduos.<sup>1,2</sup> **OBJETIVO** Caracterizar o consumo alimentar, o perfil cardiometabólico e a acessibilidade aos alimentos de pacientes com infarto agudo do miocárdio prévio. **METODOLOGIA** Análise transversal dos dados de linha de base do estudo DICA-NUTS: ensaio clínico randomizado, multicêntrico em quatro regiões do Brasil (CAAE 95382518.6.0000.0060). Foram incluídos indivíduos de ambos os sexos, acima de 40 anos, com histórico de infarto agudo do miocárdio prévio. Foram coletadas variáveis sociodemográficas, antropométricas, cardiometabólicas e de hábito alimentar, obtidos por questionários padronizados, avaliação física e laboratorial, e recordatório alimentar de 24 horas.<sup>3,4</sup> Os dados foram expressos em números absolutos e percentuais, média e desvio padrão; e análise de variância. **RESULTADOS** Foram avaliados 208 pacientes com idade média de 58,9 ±9,4 anos, maioria (74,5%) homens, 26,9% com diagnóstico prévio de diabetes mellitus tipo 2, 66,8% hipertensão arterial sistêmica, e 43,3% dislipidemias. O índice de massa corporal médio foi de 28,4 ±4,2 kg/m<sup>2</sup>, e o consumo alimentar caracterizou-se por: 1706,8 ±573,5 kcal/dia, 19,1 ±6,3% na forma de proteínas, 52,6 ±15,2% carboidratos, 31,5 ±11,1% gorduras totais, 10,4 ±4,2% ácidos graxos saturados, 9,2 ±3,7% ácidos graxos monoinsaturados, 7,4 ±3,6% ácidos graxos poliinsaturados, 23,1 ±15g de fibras alimentares, e 2354 ±1000,4 mg de sódio dietético. Os parâmetros cardiometabólicos médios foram: colesterol total: 161,8 ±38,6 mg/dL; HDL-colesterol: 42,3 ±9,8 mg/dL; LDL-colesterol: 88,9 ±30,5 mg/dL; triglicérides: 153 ±81,8 mg/dL; glicemia de jejum: 117,4 ±47 mg/dL; hemoglobina glicada: 6,4 ±1,4%. 55,8% dos participantes referiram comprar seus próprios alimentos. 92,3% dos pacientes têm acesso a frutas, verduras e legumes frescos perto de casa, e 76% os qualificam como de boa qualidade. Para 41,1%, o custo destes alimentos é elevado. 66,3% costumam comprar azeite de oliva, nozes, sementes e grãos; dentre os que não o fazem, o alto custo é citado como principal motivo (32,9%). Há disponibilidade de alimentos ultraprocessados perto da residência para 84,6% dos avaliados. A ingestão de carboidratos foi inferior no grupo com maior proximidade de comércio de frutas e vegetais frescos (51,5 ±10,3 versus 65,9 ±40,3; p < 0,001) e superior nos que referiram ter lanchonetes próximas (58,4 ±29,7 versus 51,6 ±10,4; p= 0,02). Não houve diferença com relação ao perfil cardiometabólico e aos demais nutrientes. Indivíduos com o hábito de adquirir azeite, nozes e sementes tiveram maior consumo de proteínas (19,8 ±6,4 versus 17,9 ±6; p= 0,04) e menor de ácidos graxos poliinsaturados (7 ±3,4 versus 8,2 ±3,9; p= 0,03), sem diferença nos demais nutrientes e perfil cardiometabólico. **CONCLUSÃO** A ingestão alimentar dos indivíduos é normal quanto à proporção de macronutrientes, elevada em gorduras saturadas, e com baixos teores de gorduras mono e poli-insaturadas. O perfil cardiometabólico caracteriza-se por alteração de padrões lipídicos e glicêmicos. A maioria dos indivíduos tem acesso a frutas e vegetais. Houve redução de ingestão de carboidratos conforme aumento do acesso a frutas e vegetais. Não houve diferença quanto ao perfil cardiometabólico e demais nutrientes

Palavras-chave: Acessibilidade aos alimentos; doença cardiovascular; ingestão alimentar; perfil cardiometabólico; avaliação nutricional

## **PREVALÊNCIA DA PRÁTICA DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM CRIANÇAS MENORES DE SEIS MESES NO ESTADO DO PARÁ.**

TAINÁ MARTINS MORAES; ADRIANA DE FREITAS MOIA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aleitamento materno (AM) está relacionado a promoção de saúde física, mental e psíquica, tanto da criança, quanto da mãe que amamenta. Além de ser a estratégia mais associada a prevenção de mortes infantis. É recomendado que durante os primeiros seis meses de vida a criança seja alimentada exclusivamente com leite materno e a partir de então, a amamentação deve ser complementada gradativamente, seguindo no mínimo até os dois anos de idade. A oferta de alimentos antes dos seis meses de vida pode trazer riscos à saúde da criança devido a sua imaturidade fisiológica, podendo levar a desnutrição, maior exposição a infecções, surgimento de alergias, entre outros agravos. Vários estudos têm mostrado que a amamentação realizada na primeira hora de vida pode diminuir consideravelmente os riscos de mortes neonatais. Embora tenhamos conhecimento da grande quantidade de benefícios provenientes do aleitamento materno exclusivo (AME), os índices de continuidade desta conduta no Brasil ainda são considerados baixos, cerca de 60,7%. Dessa forma, devemos levar em consideração que o prosseguimento do AME pode ser influenciado por fatores biológicos, sociais, culturais, econômicos e políticos. A prática do aleitamento materno é de extrema importância para a saúde pública visto que afeta diretamente a qualidade de vida da criança, refletindo assim nas taxas de mortalidade infantil das populações. **OBJETIVO** Descrever a prevalência da prática de aleitamento materno exclusivo em crianças menores de 6 meses no estado do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, baseado em levantamento de dados secundários provenientes da plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde. Foram coletadas informações referentes à prática do Aleitamento Materno Exclusivo (AME) em crianças menores de seis meses no ano de 2019. Para tal, foram inclusos todos os municípios paraenses e suas respectivas regiões de saúde, crianças de ambos os sexos e acompanhamentos registrados tanto pelo SISVAN-web, quanto pelo E-sus AB (sistema de gestão do bolsa família). As informações foram agrupadas em uma tabela gerada pelo próprio sistema. A coleta de dados ocorreu em janeiro de 2020. **RESULTADOS** Foram analisadas 1.523 crianças com idade de até seis meses que são acompanhadas pelo SISVAN no Pará. Dentre elas, a prevalência de aleitamento materno exclusivo foi de 65%, valor que corresponde a um total de 996 crianças. **CONCLUSÃO** Baseado nos resultados podemos concluir que a prevalência do aleitamento materno exclusivo em crianças menores de 6 meses no Estado do Pará considera-se baixa, pois a amamentação deveria ser exclusiva até essa idade, como recomendado pelo Ministério da Saúde. Logo, a importância do apoio social e familiar dado a mulher neste período, além da orientação contínua de profissionais de saúde quanto aos benefícios e dificuldades da amamentação e a garantia do direito a uma possível licença-maternidade estendida por 6 meses certamente iria proporcionar maior facilidade nesse processo.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Saúde da Criança; Nutrição da Criança;

## ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ACOMPANHADAS PELO SISVAN NO ESTADO DO PARÁ

TAINÁ MARTINS MORAES; ADRIANA DE FREITAS MOIA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Acompanhar o estado nutricional infantil é um importante instrumento para a realização do diagnóstico atualizado do perfil populacional das crianças de determinada região. Pois, além de identificar a presença de carências nutricionais, avaliar o crescimento e desenvolvimento, verificar riscos de morbidade e mortalidade, gera uma perspectiva da situação de saúde em que essas crianças irão se encontrar na fase adulta. A avaliação nutricional é uma estratégia capaz de identificar riscos nutricionais para o desenvolvimento de desnutrição ou obesidade. A obesidade infantil é uma doença de origem multifatorial que pode ocasionar complicações, tanto na infância, quanto na vida adulta, como o bullying, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, entre outras. A desnutrição é um estado de carência calórico-protéica classificado em leve, moderado e grave que pode gerar danos irreparáveis no crescimento e desenvolvimento infantil, além de ser a causa de morte de muitas crianças. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional segundo o índice IMC x Idade de crianças entre 5 a 10 anos que fizeram acompanhamento pelo SISVAN no estado do Pará no ano de 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, baseado em levantamento de dados secundários provenientes da plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde. Foram coletadas informações referentes ao índice IMC x Idade de crianças com idade entre 5 a 10 anos, ambos os sexos, que fizeram acompanhamento pelo SISVAN de acordo com a sua respectiva região de saúde no ano de 2019. No estado do Pará, encontram-se 13 regiões de saúde, as mesmas são divididas em: Região Araguaia; Baixo Amazonas; Carajás; Lago de Tucuruí; Região Metropolitana I; Região Metropolitana II; Região Metropolitana III; Região do Rio Caetés; Região do Tapajós; Tocantins; Xingu; Marajó I; Marajó II. As crianças foram classificadas em: Magreza Acentuada; Magreza; Eutrofia; Sobrepeso (5-10 anos); Obesidade (5-10 anos); Obesidade Grave ((5-10 anos). As informações foram agrupadas em uma tabela gerada pelo próprio sistema. A coleta de dados ocorreu em janeiro de 2020. **RESULTADOS** Foram acompanhadas pelo sistema 222.337 crianças. Dentre elas, o diagnóstico do estado nutricional baseado no índice IMC x Idade, mostrou-se da seguinte forma: Magreza acentuada apresentou-se maior na Região Metropolitana III 4,28% (n=2473) e menor no Lago de Tucuruí 2,05% (n=452). Magreza: maior na Região de Carajás 4,86% (n=1566) e menor no Marajó I 3,28% (n=580). Eutrofia: maior no Lago de Tucuruí 77,84% (n=17.162) e menor na Região Metropolitana III 68,13% (n=39.363). Sobrepeso: maior na Região Metropolitana II 14,7% (n=3.564) e menor no do Baixo Amazonas 10,06% (n=5.483). Obesidade: maior no do Tocantins 6,89% (n=3.168) e menor no Lago de Tucuruí 3,61% (n=796). Obesidade grave: maior no Tocantins 4,5% (n=2.068) e menor no Lago de Tucuruí 1,65% (n=364). É válido considerar que todas as porcentagens foram obtidas do total de crianças por região. **CONCLUSÃO** Dessa forma, é possível perceber que ainda existe um número elevado de crianças em risco

nutricional, tanto para a desnutrição quanto para a obesidade. Portanto, faz-se necessário o desenvolvimento de ações educativas para a conscientização da população quanto a importância da alimentação e estilo de vida saudáveis. Além de planejar ações de prevenção e controle de distúrbios nutricionais para a promoção da saúde.

Palavras-chave: Risco nutricional; Obesidade infantil; Desnutrição;

## **ESTRATÉGIAS DE COMUNICAÇÃO MERCADOLÓGICA PRESENTES EM RÓTULOS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS**

BRUNA PEREIRA DOS SANTOS; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO; KELLY VELOSO DA CRUZ; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO.  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade infantil tem aumentado nas últimas décadas. Em 2018 estima-se que 40 milhões de crianças menores de 5 anos apresentaram sobrepeso ou obesidade. Este cenário é condicionado, entre outros, pela influência do ambiente obesogênico onde elas se encontram. Destacamos a maior oferta de alimentos ultraprocessados destinados ao público infantil, a falta de regulação das propagandas e influência do marketing, principalmente por meio das embalagens de alimentos destinados a eles. As crianças tem sido um nicho para atuação de profissionais de comunicação e marketing, com a finalidade de alcançar toda a família, pela sua grande capacidade persuasão. **OBJETIVO** Analisar as principais estratégias de comunicação mercadológica presentes em rótulos de alimento ultraprocessados consumidos por crianças. **METODOLOGIA** O presente estudo utilizou banco de dados, contendo registros fotográficos de rótulos de alimentos ultraprocessados consumidos por crianças de 6 meses a 5 anos de idade, usuárias de Unidades Básicas de Saúde no município do Rio de Janeiro, derivado da pesquisa Alimentação e nutrição de pré-escolares usuários do Sistema Único de Saúde, realizada no município do Rio de Janeiro, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro (Processo nº 93/2013). Foram analisados 477 rótulos, subdivididos em 25 grupos. Em seguida, foi realizada uma análise qualitativa descritiva das estratégias de comunicação mercadológica abarcadas nos rótulos dos alimentos. As mensagens e imagens identificadas nos rótulos foram categorizadas em: ao apelo à saúde, apelo emocional, estímulo aos sentidos, oferta de brinde, participação de celebridades e personagens, preços promocionais, uso da marca/slogan, propaganda sob propaganda e apelo à sustentabilidade. Posteriormente, foi realizada uma análise quantitativa em relação ao número de estratégias por rótulo e por grupo. **RESULTADOS** Foram observadas, nos 477 rótulos analisados, uma variação da frequência entre 1 a 15 estratégias por rótulo, com uma ocorrência de 2931 estratégias no total. O grupo dos lácteos apresentou maior número de ocorrências (n=361), proporcionalmente ao maior número de rótulos (n=59). O grupo das bebidas de soja apresentou a maior média (10,2) de estratégias por rótulo e o grupo de achocolatados e saborizantes a menor (3). Em uma análise geral, a estratégia mais usada foi estímulo aos sentidos (34%), seguido por apelo a saúde (18,1%), enquanto a estratégia,

preços promocionais demonstrou menor utilização (0,5%). O uso da marca/slogan e estímulo aos sentidos foram estratégias que estiveram presentes em todos os grupos de alimentos. A estratégia estímulo aos sentidos obteve destaque nos grupos doces e guloseimas, biscoitos doces e lácteos. O grupo das bebidas de soja e lácteos novamente, foram os que mais utilizaram a estratégia apelo a saúde. O grupo de biscoitos salgados apresentou maior utilização da estratégia slogan/uso da marca entre todos os grupos. **CONCLUSÃO** Torna-se fundamental o esforço para a adequação da rotulagem de alimentos destinados ao público infantil com base em políticas públicas direcionadas às estratégias de comunicação mercadológicas. O uso de diversas estratégias de comunicação mercadológica nos rótulos tende a incentivar o consumo exacerbado de alimentos de baixo teor nutricional, favorecendo o aumento gradual da obesidade infantil e gerando impacto negativo na saúde.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados.; Criança.; Rótulo; Publicidade infantil;

## **ANÁLISE DO CONTEÚDO DE PERFIS DO INSTAGRAM RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

GABRIELLA MACHADO DE SOUZA; ROSANGELA AGUIAR PRISCO; DANIELLE GOES DA SILVA; VICTORIA VIEIRA ABREU; LARISSA SANTOS MARTINS; THABATA ZELICE DA CRUZ DE MORAES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nos últimos anos, tem sido crescente o interesse por temas relacionados à alimentação e nutrição, junto a isso observa-se o aumento do uso de redes sociais online como o Instagram por jovens. Comumente observa-se o compartilhamento de informações sobre saúde e nutrição por influenciadores digitais o que pode influenciar no comportamento alimentar dos seguidores (FERGIE et al, 2016; ALMEIDA et al, 2018). **OBJETIVO** Comparar o conteúdo de perfis de alimentação e nutrição da rede social online Instagram. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório-descritivo, a partir de dados obtidos diretamente na rede social online Instagram. Selecionou-se perfis que utilizam os termos Alimentação e/ou Nutrição em sua identificação, com número maior ou igual a 1.000 seguidores e até 20 publicações (GOMES et al, 2017). A coleta de dados ocorreu de agosto a dezembro de 2018. Os perfis selecionados foram identificados e classificados segundo: autoria da postagem, número de seguidores, número de postagens e ano da primeira postagem. Outro tópico analisado foi o conteúdo presente nas últimas 20 postagens (ALMEIDA et al, 2018). Em seguida, os perfis foram divididos em dois grandes grupos: Grupo 1) profissionais, instituições e órgãos especializados na área de nutrição e saúde; e Grupo 2) profissionais, estudantes, instituições, estabelecimentos comerciais de outras áreas (estética, meio ambiente...) e outros não identificados. Foi realizada análise descritiva das variáveis avaliadas e testes Exato de Fisher ou Qui-quadrado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, sob o parecer nº 2.681.496. **RESULTADOS** Selecionou-se 70 perfis do Grupo 1 e 100 perfis do Grupo 2 e analisou-se 3.400 postagens. Observou-se diferenças entre os Grupos 1 e 2, respectivamente, quanto ao uso dos termos na identificação dos perfis: nutrição

(84,3% e 20,0%,  $p=0,001$ ), alimentação (15,7% e 80,0%,  $p=0,001$ ), saudável (1,4% e 55,0%,  $p=0,001$ ) e fitness (0,0% e 25,0%,  $p=0,001$ ). Em relação ao número de seguidores, o Grupo 1 apresentou perfis com maior número de seguidores em comparação ao Grupo 2 (48,6% e 28,0%, respectivamente,  $p=0,006$ ) e perfis criados anteriormente ao ano de 2016, quando comparado aos perfis do Grupo 2 (64,3% e 44,0%, respectivamente,  $p=0,009$ ). Sobre os conteúdos presentes nas últimas 20 postagens, observou-se diferenças entre os grupos, quanto a: presença de orientações alimentares (75,7% e 53,0%,  $p=0,002$ ), recomendações de dietas (57,1% e 84,0%,  $p=0,001$ ), oferta de serviços (40,0% e 69,0%,  $p=0,001$ ) e receitas de preparações culinárias (45,7% e 31,0%,  $p=0,037$ ). **CONCLUSÃO** Perfis não especializados na área de nutrição e saúde representam a maioria na rede social online Instagram, e comumente apresentam recomendações de dietas ou de produtos e de serviços, o que representa possíveis riscos de veiculação de informações equivocadas sobre a temática da nutrição e alimentação.

Palavras-chave: Meios de Comunicação; Comunicação em Saúde; Redes Sociais;

## **CASOS CONFIRMADOS DE INTOXICAÇÕES EXÓGENAS POR AGROTÓXICOS: UMA ANÁLISE DE REGISTROS OCORRIDOS NO ESPÍRITO SANTO DE 2007 A 2016**

KARLA PATRÍCIO CARVALHO; LUCIANE BRESCIANI SALAROLI; ELIANE ZANDONADE; RAFAEL BELLO CORACA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Brasil é o primeiro no ranking mundial em consumo de agrotóxicos desde 2008, se mantendo até hoje e esse uso abusivo de agrotóxicos traz consequências graves, como mortes por intoxicações agudas ou doenças decorrentes das intoxicações crônicas por essas substâncias (BOMBARDI, 2011; RIGOTTO, 2014). Para monitorar essas intoxicações, existem sistemas de vigilância em saúde. Ao analisar esses dados, podemos observar o histórico das notificações, caracterizar e acompanhar a evolução e assim contribuir com o delineamento de estratégias que podem ser utilizadas para controle e intervenção desse problema (MAESTRI et al., 2016). Em 2015, o Espírito Santo se tornou o sétimo estado brasileiro em comercialização de agrotóxicos e afins, tendo entre 5,67 e 7,88 kg/ha de utilização de agrotóxicos por área plantada (BRASIL, 2015). **OBJETIVO** O objetivo desse trabalho é entender como ocorrem as intoxicações exógenas por agrotóxicos no Espírito Santo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e de série temporal dos casos confirmados de intoxicação exógena por agrotóxicos reportados ao Sistema de Informação de Agravos de Notificação entre 2007 e 2016, no Estado do Espírito Santo. Foi realizada análise descritiva dos dados pelas frequências e taxas de letalidade e avaliação das tendências temporais através das taxas de incidência e letalidade dos casos confirmados. As análises das tendências temporais foram realizadas através dos gráficos de dispersão das taxas de intoxicações ao longo do período. Os mapas coropléticos foram feitos de acordo distribuição dos casos de intoxicação, distribuídas de forma quinquenal (2007-2011 e 2012-2016), e para o decênio (2007-2016), por município. O projeto foi aprovado sob CAAE nº77009417.7.0000.5060. **RESULTADOS** Das 3.857

notificações encontradas, 67,4% foram confirmados. Os agentes tóxicos mais frequentes foram os de origem agrícola (60,3%), e raticidas (23,4%), com taxas de letalidade de 4.7% e 2.4% respectivamente. A tentativa de suicídio foi a circunstância mais comum (48,5%) com maior taxa de letalidade (6,9%), seguida pela ocorrência acidental (27,5%), mas com taxa de letalidade bem inferior (0,6%). As classes de agrotóxicos mais frequentemente foram os herbicidas (24,5%) e raticidas (24,4%). A maior letalidade ocorreu quando a classe envolvida na intoxicação era acaricida (25,0%), seguidas pelos herbicidas (5,5%), classes conjugadas (4,4%) e fungicidas (4,2%). A tendência temporal da série é crescente para a incidência das intoxicações ( $p=0.001$ ) para o total dos casos por sexo e faixa etária, exceto acima de 70 anos ( $p=0.133$ ) que se manteve estável. As taxas de letalidade tiveram tendência decrescente e voltaram a crescer no final da série ( $p=0.001$ ). A única faixa etária que decresceu no período foi a de 50 e 69 anos ( $p=0.035$ ). Os mapas coropléticos mostraram maior incidência de intoxicações na região serrana do estado. Houve aumento do número de notificações quando comparados o primeiro (2007 a 2011) com o segundo quinquênio (2012 a 2016) da série histórica. **CONCLUSÃO** A intoxicação por agrotóxico no Estado do Espírito Santo teve tendência crescente no período estudado com concentração dos casos na região. As intoxicações ocorridas por motivação suicida e com a utilização de agrotóxicos de uso agrícola ou proibido (chumbinho) mostram onde a intervenção governamental preventiva poderá ser mais eficaz na prevenção dos casos.

Palavras-chave: agrotóxico; intoxicação exógena; sistema de informação;

## **INTOXICAÇÕES POR AGROTÓXICOS: DIFERENÇAS ENTRE ÁREAS URBANAS E RURAIS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO DE 2007 A 2016**

KARLA PATRÍCIO CARVALHO; LUCIANE BRESCIANI SALAROLI; RAFAEL BELLO CORACA; ELIANE ZANDONADE.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Brasil ocupa o primeiro lugar no ranking mundial em consumo de agrotóxicos desde 2008 (BOMBARDI, 2011). A incidência global de intoxicações por agrotóxicos no meio rural é estimada em 18 para 100.000 habitantes (AFSHARI, 2018), no entanto, ainda são escassos estudos que comparem essas ocorrências entre as áreas urbanas e rurais (PEDERSEN, 2019). O Relatório Nacional de Vigilância em Saúde de Populações Expostas a Agrotóxicos revelou um aumento acentuado do número de intoxicações por agrotóxicos entre os anos de 2007 e 2013 no Espírito Santo (BRASIL, 2016). **OBJETIVO** Descrever as características das intoxicações exógenas por agrotóxicos em áreas urbanas e rurais no Estado do Espírito Santo entre os anos de 2007 e 2016. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, comparativo, dos casos confirmados de intoxicação por agrotóxicos reportados ao Sistema Nacional de Agravos de Notificação, entre 2007 e 2016, nas áreas urbana e rural do Estado do Espírito Santo. Os casos selecionados foram agrupados por zona de moradia urbana ou rural e descritos de acordo as características sociodemográficas, relacionadas ao trabalho e à exposição. A associação entre as variáveis foi avaliada através dos teste

qui-quadrado e adotado nível de significância p. **RESULTADOS** A proporção de casos ocorridos na zona rural foi maior que a verificada na zona urbana até 2012, com posterior inversão do padrão, mas com aumento em ambas as regiões estudadas, sempre com maior incidência na área rural. A taxa de incidência total de intoxicação por agrotóxico entre 2007 e 2014 foi de 69,2 casos a cada 100.000 habitantes para o Estado, sendo maior na zona rural (200,9 por 100.000) em comparação à zona urbana (43,1 por 100.000). A residência foi o local mais comum da ocorrência dos casos de intoxicação no meio urbano e rural ( $p=0,001$ ). Na zona rural houve ainda uma frequência expressiva de ocorrências no ambiente ou trajeto de trabalho ( $p=0,001$ ). A relação das intoxicações com o trabalho foi menor na área urbana e expressiva na área rural ( $p=0,001$ ). Os agrotóxicos que mais se relacionaram às intoxicações nesse estudo, foram os de uso agrícola na área rural ( $p=0,001$ ), produto diretamente ligado à lavoura, comum nessas áreas, enquanto o raticida foi o mais frequente na área urbana, onde 58% das intoxicações foram devido a tentativa de suicídio ( $p=0,001$ ). A exposição aguda única ocorreu em 93% dos casos da região urbana, e 89% na área rural ( $p=0,008$ ). A maior parte dos casos evoluiu com cura sem sequelas, tanto no meio urbano quanto rural ( $p=0,005$ ). Todavia, 3% vieram a óbito no meio urbano e 5% no meio rural ( $p=0,005$ ). **CONCLUSÃO** As frequências das intoxicações foram maiores nas áreas urbanas, entretanto, a incidência é maior nas áreas rurais, assim como a proporção de óbitos. Os raticidas são mais comuns nas intoxicações urbanas, e os agrotóxicos de uso agrícola no meio rural, havendo taxa de suicídio semelhante nas duas regiões. Limitar o acesso ou proibir o uso de agrotóxicos de alta toxicidade, deve ser uma estratégia a ser considerada na elaboração de políticas públicas, visto que essa ação pode diminuir a incidência das intoxicações exógenas por agrotóxicos.

Palavras-chave: agrotóxico; intoxicação exógena; sistema de informação;

## **CAPACITAÇÃO EM ANTROPOMETRIA PARA IMPULSIONAR O SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA REDE DE ATENÇÃO BÁSICA**

RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS<sup>1</sup>; LORRAINY RAMIRES DA SILVA<sup>1</sup>; THAIS JESSICA REIS FORSTER<sup>2</sup>; JAINE FERNANDES DE AQUINO<sup>1</sup>; LUANA SOLEI FLORES CANTEIRO<sup>1</sup>; NAIARA FERRAZ MOREIRA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - DOURADOS/MS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Sistema de Vigilância Alimentar e nutricional (Sisvan) consiste em ferramenta importante para o monitoramento nutricional de indivíduos e coletividade, no entanto, seus resultados precisam ser fidedignos e comparáveis, sendo necessária a padronização e capacitação em medidas antropométricas (BAGNI et al., 2009; COUTUNHO et al., 2009; BRASIL, 2015). **OBJETIVO** Realizar capacitação em antropometria com profissionais das equipes da rede de atenção básica e identificar facilidades e dificuldades apresentadas nas mensurações realizadas. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal, realizado nos meses de abril a junho de 2019, tendo como público alvo profissionais que atuam em 32 unidades de atenção básica/saúde da família (UBS/ESF) no município

de Dourados, Mato Grosso do Sul. A capacitação foi realizada por equipe previamente treinada constituída por docentes e discentes do curso de Nutrição-UFGD e pelas nutricionistas que atuam no Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Primária (NASF-AP) do município de Dourados-MS. A atividade teve duração de quatro horas e aconteceu na UBS/ESF ou em laboratório de avaliação nutricional, conforme a qualidade e disponibilidade de equipamentos para antropometria de cada unidade de saúde. Após abordagem teórica sobre técnicas antropométricas, com auxílio de vídeo didático, todos os profissionais aferiram as medidas, em duplicata, em quatro estações de antropometria: estatura, peso em balança mecânica, peso em balança digital e circunferência da cintura. Em todas as estações de antropometria havia um indivíduo modelo e um avaliador. A mensuração do nutricionista do NASF-AP foi considerada a medida padrão. Todas as medidas foram registradas pelo avaliador em formulários elaborados conforme as técnicas de mensuração recomendadas para o monitoramento nutricional/Sisvan, pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2011). Após o término da seção prática de antropometria, uma demonstração de cada medida foi realizada pelo docente e nutricionista, sendo apresentados valores corretos de cada mensuração, além dos acertos e erros cometidos durante as aferições. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisa com seres humanos da UFGD (CAAE 78203517.0.0000.5160) e contou com recursos financeiros da FUNDECT/DECIT-MS/CNPq/SES/Edital PPSUS-MS N° 03/2016. RESULTADOS A capacitação foi realizada em 32 equipes contando com a participação total de 593 profissionais (Enfermeiros, Auxiliares/Técnicos de enfermagem, Médicos, Agentes Comunitários de Saúde, Odontólogos, Auxiliar de saúde bucal), com predomínio do sexo feminino (85,8%). Verificou-se que a postura inadequada foi o erro mais comum nas quatro medidas: circunferência da cintura (43,7%); peso na balança mecânica (52,5%); peso na balança digital (55,0%) e estatura (72,7%). Na avaliação da qualidade da medida aferida, comparada à mensuração padrão, realizada pelo profissional, em média as diferenças foram menores para o peso em balança digital ( $0,21 \pm 0,44$  kg) e maiores para a circunferência da cintura ( $5,06 \pm 4,73$  cm). Considerando todas as técnicas para a aferição correta das medidas antropométricas, a circunferência da cintura foi aferida corretamente por apenas 3,5% dos profissionais; o peso na balança mecânica por 19,4% e na balança digital por 25,1%; e a estatura por 33,5%. CONCLUSÃO Há erros importantes na aferição das medidas antropométricas e a capacitação foi essencial para aumentar o conhecimento em técnicas padronizadas, possibilitando melhorar a qualidade das medidas que geram dados para o SISVAN.

Palavras-chave: Antropometria; Educação permanente; Monitoramento; Unidade Básica de Saúde; Vigilância alimentar e nutricional

## **REGULAÇÃO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS ULTRAPROCESSADOS NO CONGRESSO NACIONAL: MUITAS PROPOSTAS, NENHUMA CONQUISTA**

ALINE BRANDÃO MARIATH<sup>1</sup>; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS<sup>2</sup>.

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Brasil foi o primeiro país signatário da Década de Ação em Nutrição das Nações Unidas (2015-2025), comprometendo-se com objetivos ambiciosos, tais como interromper o aumento da obesidade e reduzir em pelo menos 30% o consumo de bebidas açucaradas entre adultos até 2019. Frente à consistente relação entre o consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados e a prevalência de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, a regulação das práticas das indústrias de produtos ultraprocessados é amplamente recomendada como uma medida de saúde pública para controlar a pandemia de obesidade. **OBJETIVO** Avaliar os esforços do Congresso Nacional para regular as atividades da indústria de alimentos e bebidas ultraprocessados relacionadas à obesidade e doenças crônicas não transmissíveis durante a primeira metade da Década de Ação em Nutrição. **METODOLOGIA** Conduziram-se buscas nas bases de dados internas da Câmara dos Deputados e do Senado Federal para identificar os projetos de lei em tramitação entre 2015 e 2019 que visassem implementar as principais as recomendações da Organização Mundial de Saúde, da Organização Panamericana de Saúde e das Nações Unidas relativas à regulação das práticas das indústrias de alimentos que se relacionam à obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Realizaram-se análises descritivas e de conteúdo dos projetos de lei identificados. Para a análise de conteúdo, empregou-se o software NVivo 12. **RESULTADOS** Identificaram-se 84 projetos de lei. As temáticas mais frequentemente endereçadas foram: rotulagem nutricional (38,1%), marketing de produtos não saudáveis (30,9%), acesso físico a produtos não saudáveis (26,2%) e o conteúdo de nutrientes críticos sódio, açúcares adicionados, gorduras saturadas e trans - (14,3%). Apenas 9,5% dos projetos de lei propuseram aumento da tributação de produtos não saudáveis. Dentre os projetos identificados, 2,4% foram rejeitados; 10,7% arquivados em 2018, com o final da 55ª Legislatura; e 52,4% não foram deliberados em nenhuma Comissão. Um único projeto de lei foi aprovado no Senado Federal, mas ainda precisa passar por toda a tramitação na Câmara dos Deputados, sem qualquer garantia de que venha a ser convertido em lei. **CONCLUSÃO** Embora muitos projetos de lei tenham sido apreciados no período analisado, nenhuma das propostas regulatórias foi aprovada em ambas as Casas legislativas. Tendo em vista a complexidade e morosidade do processo legislativo, dois importantes riscos devem ser considerados: nenhum projeto ser convertido em lei durante a Década de Ação em Nutrição ou, caso alguma legislação seja aprovada, que esta não seja capaz de promover qualquer impacto sobre a saúde pública até 2025.

Palavras-chave: doenças crônicas não transmissíveis; legislação; obesidade; política nutricional; políticas públicas

## **COMPARAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR ENTRE ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO E DEMAIS CURSOS DA ÁREA DA SAÚDE DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA FEDERAL**

DARLENE DO SOCORRO SILVA DAS NEVES; JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** De 2000 a 2013, a venda de bebidas e alimentos ultraprocessados cresceu 48% na América Latina e 30% no Brasil, aumentando o risco de doenças crônicas não transmissíveis (OPAS, 2018). Neste cenário os profissionais de saúde tornam-se estratégicos na promoção da alimentação saudável. Entretanto, o estudo de Figueira et al. (2015) mostra que eles próprios encontram dificuldade em adotar um estilo de vida promotor de saúde, assim como em aconselhar seus pacientes. Daí, a necessidade de se atentar para o desenvolvimento de hábitos saudáveis desde a formação acadêmica. **OBJETIVO** Verificar se o perfil de consumo alimentar dos estudantes do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará (UFPA) difere dos alunos dos outros cursos de saúde da instituição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com amostragem não probabilística por conveniência, formada por discentes adultos de ambos os sexos. Dos 3.645 alunos matriculados no 2º semestre de 2017 nos cursos de saúde da UFPA, 332 responderam a um questionário de frequência alimentar qualitativo enviado por correio eletrônico (parecer nº 2.170.875 do Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde/UFPA). Para a análise dos dados, utilizou-se o método dos escores adaptado de Fornés et al. (2002), que atribui um peso para cada item conforme a frequência de consumo, a partir de uma fórmula que leva em conta os 365 dias do ano. Para uma ou mais vezes ao dia, o peso atribuído foi 1; de cinco a seis vezes por semana: 0,723; de duas a quatro vezes por semana: 0,394; uma vez por semana: 0,131; uma a três vezes por mês: 0,065; e raro ou nunca, peso igual a zero. Os alimentos foram agrupados em categorias de interesse e, somando-se os pontos de cada item, obteve-se o escore total por categoria. As categorias consideradas foram as definidas no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014): produtos in natura ou minimamente processados, processados, ultraprocessados e ingredientes culinários. **RESULTADOS** Dos 332 alunos avaliados, 39 foram do curso de Nutrição, 106 de Medicina, 54 de Odontologia, 53 de Farmácia, 39 de Enfermagem, 22 de Fisioterapia e 19 de Terapia Ocupacional. No geral, a idade média dos discentes foi de 22 anos; e, quanto ao sexo, 68% eram mulheres e 32% homens. O consumo de produtos in natura ou minimamente processados entre os estudantes de Nutrição atingiu escore médio de 7,304 ( $\pm$  4,287) e nos demais cursos ficou em 6,774 ( $\pm$  3,881). Para alimentos processados e ingredientes culinários a variação foi pequena. A maior diferença foi constatada no consumo de ultraprocessados: enquanto o escore médio dos alunos de Nutrição foi de 2,535 ( $\pm$  2,7), o dos estudantes nos demais seis cursos foi de 3,499 ( $\pm$  2,5), uma diferença estatística significativa ( $p=0,000$ ) no teste de Mann-Whitney. **CONCLUSÃO** Verificou-se que, além de consumirem alimentos in natura ou minimamente processados com mais frequência, os estudantes de Nutrição são os discentes da área de saúde que menos consomem ultraprocessados. Este resultado permite inferir que quanto maior o acesso a conhecimentos científicos sobre hábitos alimentares promotores de saúde, maiores as chances de incorporar esses hábitos na própria vida. Assim sendo e pensando na prática futura dos profissionais de saúde, faz-se desejável inserir nos currículos de todos os cursos de saúde mais conteúdos sobre alimentação saudável.

Palavras-chave: Ciências da saúde; ensino superior; ingestão alimentar;

## **PERSPECTIVAS E DESAFIOS PARA A VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA REDE BÁSICA DE SAÚDE: OLHAR DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE**

RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; DIRCE CLEIDE MEDINA ZANDONA; BRENDA CORREA FESTUGATTO; CLAUDIA MARIA SANTOS VARGAS; CAROLINE CAMILA MOREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) é uma ferramenta de monitoramento que possibilita a avaliação e organização da atenção nutricional na rede de atenção básica do Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2008; 2015a; 2015b). No entanto, a sua cobertura é baixa, principalmente com relação ao monitoramento alimentar. Nesse sentido, as capacitações de profissionais que atuam em unidades básicas de saúde são de suma importância para que haja coleta de dados confiáveis e fidedignas para um monitoramento alimentar e nutricional contínuo (CAMILO et al., 2011; DARDENGO et al., 2017). **OBJETIVO** Relatar a experiência de capacitação em monitoramento alimentar para profissionais das equipes de Saúde da Família e Atenção Básica, identificando as potencialidades e fragilidades na implementação do SISVAN. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo descritivo, realizado com profissionais de saúde de todas as Unidades Básicas de Saúde/Estratégias de Saúde da Família (UBS/ESF) da rede básica do município de Dourados-MS. A capacitação aconteceu in loco, com duração média de quatro horas, em 34 UBS/ESF, seguindo roteiro previamente estruturado, com estratégias participativas e registro em diário de campo de todas as atividades desenvolvidas. A equipe coordenadora da capacitação foi constituída por docentes e discentes do curso de Nutrição-UFGD, docente de Enfermagem-UEMS, nutricionistas da Secretaria Municipal de Saúde de Dourados-MS, previamente capacitados para conduzir as atividades programadas. Após leitura atenta dos diários de campo, foram identificadas as potencialidades e fragilidades, por três pesquisadoras, de forma simultânea e individualizada. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisa com seres humanos da UFGD (CAAE 78203517.0.0000.5160) e contou com recursos financeiros da FUNDECT/DECIT-MS/CNPq/SES/Edital PPSUS-MS N° 03/2016. **RESULTADOS** Participaram da capacitação 643 profissionais de saúde das UBS/ESF, entre enfermeiros, médicos, odontólogos, auxiliares/técnicos de enfermagem, auxiliares administrativos, auxiliar de saúde bucal e auxiliares de limpeza. Como potencialidades para o monitoramento alimentar, como parte do Sisvan, verificou-se: reconhecimento da importância do SISVAN na atenção básica, embora não compreendam a sua aplicabilidade na rotina de trabalho; importância de relacionar o consumo alimentar ao estado nutricional da população; além do interesse, pela maioria das equipes em organizar a rotina de trabalho para incorporar o registro dos marcadores de consumo alimentar. Como fragilidades, verificou-se: dificuldades em conceituar e diferenciar monitoramento alimentar e monitoramento nutricional; indisponibilidade de tempo para coleta, registro e digitação dos dados antropométricos e de consumo alimentar; multiplicidade de atividades; ausência de formulários impressos; equipamentos antropométricos ausentes ou em más condições de uso. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as equipes necessitam de capacitações contínuas e regularmente, pois as fragilidades se sobrepõem às potencialidades para a operacionalização do Sisvan. Foram observados vários desafios operacionais e estruturais para que o monitoramento seja efetivamente implantado na rotina de trabalho e as informações geradas sejam empregadas para o planejamento, gestão e avaliação das ações em alimentação e nutrição na atenção básica, no SUS, dentre eles: acompanhamento regular, aumento do número de efetivos, incluindo nutricionista, suporte logístico e equipamentos adequados em quantidade suficiente.

Palavras-chave: Atenção Básica em Saúde; Consumo alimentar; Educação Permanente; Monitoramento; Vigilância alimentar e nutricional

## **PRODUÇÃO DE SENTIDOS SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM VÍDEOS DE CULINÁRIA NO CANAL PANELINHA NO YOUTUBE**

MANUELA DE SÁ PEREIRA COLAÇO DIAS<sup>1</sup>; DANIELA MENEZES NEIVA BARCELLOS<sup>2</sup>; MARIA CLAUDIA DA VEIGA SOARES CARVALHO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O fluxo intenso de conteúdos nas mídias envolvendo alimentação saudável influencia o imaginário sobre o comer bem no mundo contemporâneo. O campo da comunicação/educação é um lugar privilegiado na construção dos sentidos sociais e no processo de educação dos sujeitos. Programas de culinária transmitidos em plataformas abertas, como no YouTube, são um exemplo de espaços de educação não formal, editados para determinado fim e que contribuem com a maneira pela qual atribuímos valor e experienciamos modos de ver e pensar o mundo acerca da alimentação. Na multiplicidade cultural que nos circunda, sobressai a figura dos personagens midiáticos que se ocupam com orientação culinária, que influencia e dissemina conteúdos relacionados ao consumo de alimentação saudável. Neste contexto, citar afirmações científicas é uma estratégia utilizada nas mídias para legitimação do certo e do errado que opera distinções e afirma evidências no jogo simbólico de construção de argumentos e posicionamentos diante do saudável. **OBJETIVO** Analisar a produção de sentidos sobre alimentação saudável em vídeos de culinária no canal Panelinha no YouTube, utilizando o Guia alimentar para a População Brasileira como referência para identificação de intertextos. **METODOLOGIA** Foi realizada análise de conteúdo segundo a perspectiva de Laurence Bardin. A seguir, o procedimento metodológico: fizemos a transcrição de cinco vídeos publicados no canal Panelinha do YouTube em novembro de 2018. Em seguida, aplicamos filtros de núcleos comuns com os 10 passos para alimentação saudável para organizar os dados da pesquisa. Posteriormente, com o material organizado, definimos as categorias analíticas. Criamos um quadro matricial por categoria, composto pelos núcleos comuns entre conteúdos do Guia alimentar e do conjunto de transcrições, indicando exemplos de verbalizações de cada categoria. **RESULTADOS** Foram criadas as categorias analíticas: Divisão de tarefas; Comida de verdade; Comida de mentira; A importância de cozinhar. Identificamos, a partir de núcleos comuns de conteúdo, a produção de sentidos sobre alimentação saudável com atenção aos modos de organização das estratégias discursivas. As falas analisadas demonstram que os roteiros de apresentação de conteúdos da personagem estruturam e são estruturados por tendências de consumo de conteúdos sobre alimentação saudável, afirmados no Guia alimentar. A frequência pela qual determinados conteúdos do Guia são abordados nos vídeos parece tratar-se de uma estratégia de convencimento para o consumo deste saudável. A análise do conteúdo revelou um ativismo em prol de uma culinária sem alimentos ultraprocessados, afirmando uma classificação nova de alimentos com status de científica, em detrimento de outras, como forma de transformação da realidade alimentar. Esses elementos frequentes no discurso nos provocam a refletir sobre as motivações, os atores envolvidos e o impacto nas práticas alimentares, sombreados neste ativismo sutil que dialoga

com academia, o legitimando. **CONCLUSÃO** Os conteúdos analisados fluem em meio a uma nova classificação de alimentos, supostamente capaz de enfrentar a produção de desigualdades no consumo alimentar. Os vídeos editam tendências, retroalimentando disposições para um ativismo que ajudam a identificar e desvelar subjetividades em narrativas do saudável. Sob uma perspectiva crítica, questionamos a culpabilização do cidadão por suas escolhas sem que possamos avaliar a realidade alimentar em seus contextos sociopolíticos e culturais.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Culinária; Consumo de Alimentos;

### **INTERVENÇÃO NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA DE PREVENÇÃO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES APLICADA À CLIENTELA MASCULINA DE UMA ACADEMIA DA CIDADE DE SANTOS – SP**

ANANDA VERENA CORREA DOS SANTOS; BIANCA QUEIROZ FIGUEIRA; ANGELICA BARBOSA NERES SANTANA; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; NATALIA DOS REIS.  
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são responsáveis pelo maior número de mortes no mundo todo. No Brasil, as doenças cardiovasculares (DCV) são a principal causa de morte deste grupo e ocorre, principalmente, entre homens de 50 a 59 anos. As DCVs podem ocasionar o Infarto Agudo do Miocárdio (IAM), evento cujo rápido atendimento é um dos fatores mais importantes para que se evite a ocorrência de óbitos. A cidade de Santos demonstra elevado número de mortes ocasionadas por IAM, principalmente na população adulta masculina. Os alimentos ultraprocessados tendem a ser pobres em fibras, que são essenciais para a prevenção das DCNTs e também não oferecem as vitaminas, minerais e outros compostos bioativos em quantidade adequada. O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) apresenta as recomendações para a alimentação adequada dos brasileiros, evitando o desenvolvimento das DCVs e outras DCNTs. **OBJETIVO** Verificar a efetividade de uma intervenção nutricional sobre o conhecimento adquirido em relação à alimentação adequada em frequentadores de uma academia da cidade de Santos-SP. **METODOLOGIA** Vinte e um voluntários do sexo masculino com idade entre 20 a 59 anos, praticantes de musculação de uma academia de Santos assistiram uma palestra expositiva com tema "Classificação dos Alimentos à partir do Grau de Processamento", baseada no GAPB. Os participantes preencheram o Questionário de Avaliação do Conhecimento que continha dez perguntas objetivas relacionadas ao conteúdo ministrado na palestra no momento em que a precedia, demonstrando seu conhecimento prévio, e também logo após a realização da mesma, representando o conhecimento adquirido. A porcentagem de acertos das questões dos questionários preenchidos no primeiro e segundo momento foi comparada para evidenciar a eficácia da palestra como instrumento de conhecimento. Os participantes realizaram o exame de bioimpedância e foram aferidas as circunferências do pescoço, quadril e cintura, a altura e o peso utilizados para cálculos dos índices antropométricos de Relação Cintura-Quadril (RCQ), a Razão Cintura/Estatura (RCEst), o Índice de Massa Corporal (IMC) e de Conicidade (IC). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa

da Universidade Metropolitana de Santos (UNIMES), sob nº 18563519.8.0000.5509. RESULTADOS A CC, RCEST e IC demonstraram índices normais para a maioria da amostra estudada. Já através da RCQ foi possível constatar risco moderado para o desenvolvimento de DCVs. O percentual de massa de gordura verificado pela bioimpedância indicou que a maior parte amostral está classificada no risco B (47,6%). A porcentagem de acertos do Questionário de Avaliação do conhecimento pré-intervenção nutricional foi de 68,78%. A média do percentual de acertos do questionário aplicado após a palestra foi de 78,31%, demonstrando efetividade na intervenção nutricional através do aumento de 10% no número de acertos do questionário avaliador. CONCLUSÃO Houve um importante acréscimo de acertos após intervenção nutricional. A realização de atividades de cunho dinâmico poderia ter alavancado os resultados demonstrados à partir da palestra expositiva. Embora o IMC não considere a composição corporal total, sua média corroborou com o percentual de gordura e demonstrou que a maior parte dos indivíduos demonstram risco de desenvolvimento de doenças associadas à obesidade. Reconhece-se que estas estratégias devem ser introduzidas de maneira regular, visando à conscientização contínua dos indivíduos envolvidos.

Palavras-chave: Doenças Cardiovasculares; Educação Alimentar e Nutricional; Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Alimentação Saudável;

## **AMBIENTE ALIMENTAR NO TERRITÓRIO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS**

MARIANA ZOGBI JARDIM; LARISSA LOURES MENDES; NAYHANNE GOMES CORDEIRO; BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Segurança Alimentar e Nutricional inclui questões relacionadas à ampliação das condições de acesso aos alimentos saudáveis para a garantia do direito humano à alimentação adequada. A disponibilidade e o acesso à uma alimentação saudável é um determinante social de saúde. Porém, há fatores que dificultam ou facilitam o acesso da população aos alimentos. Nesse contexto, a implementação de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional como mercados municipais, feiras-livres e orgânicas, programa Direto da Roça e sacolões ABasteCer, visa facilitar o acesso aos alimentos saudáveis. Este acesso pode ser investigado pelo número, tipo, localização e proximidade dos estabelecimentos que comercializam alimentos em um território. Avaliar o ambiente alimentar no território dos equipamentos públicos é importante para a avaliação e delineamento das políticas públicas. **OBJETIVO** Avaliar o ambiente alimentar da comunidade no território dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte - MG. **METODOLOGIA** Estudo do tipo caso-controle, realizado no território dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte. Foram selecionados aleatoriamente dez territórios com Equipamentos (caso) e dez territórios sem equipamentos (controle), estratificados pelo mesmo Índice de Vulnerabilidade da Saúde (baixo, médio ou alto) das nove regionais de Belo

Horizonte. Para definição do ambiente alimentar (território) foi traçado um buffer de 500m no entorno dos equipamentos (caso) e um buffer de 500m no entorno do centróide do setor censitário do território sem os equipamentos. Para reduzir a influência do território caso sob o controle, considerou-se distância mínima de 1000m. Nesses territórios foram investigados in loco o número, tipo, localização e proximidade dos estabelecimentos comerciais de alimentos para consumo no domicílio. Posteriormente, esses estabelecimentos foram classificados em: casa de carnes; laticínios; supermercados de grande cadeia; sacolões e feiras-livres; mercados locais; lojas de conveniência e padaria, conforme a Classificação Nacional de Atividades Econômicas. A análise estatística foi composta por análise descritiva, estimador de Kernel, análise K de Ripley e método do vizinho mais próximo. Foram utilizados Softwares QGIS 2.10.1 e ArcGIS 10.5. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Minas Gerais (CAAE 84707818.3.0000.5149). **RESULTADOS** Os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional foram: sacolão AbasteCer (n=1), Direto da Roça (n=2), Feiras-Livres (n=3), Feira-Orgânica (n=1) e Mercados Municipais (n=3). Ao total foram investigados 285 estabelecimentos que comercializam alimentos para consumo domiciliar nos territórios. Os territórios com equipamentos públicos tiveram menor proporção de estabelecimentos (39,6% vs. 60,4%;  $p=0,01$ ). A maioria dos estabelecimentos comerciais era do tipo lojas de conveniência e padaria (24,2%), casa de carnes (21,0%), sacolões e feiras-livres (19,0%), laticínios (12,6%), supermercados de grande cadeia (12,0%) e mercados locais (11,2%). As análises espaciais demonstraram um padrão de aleatoriedade entre os estabelecimentos comerciais nos territórios investigados. **CONCLUSÃO** Os territórios com Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte apresentaram um número menor de estabelecimentos comerciais de alimentos, sendo sua maioria composta por lojas de conveniência e padaria.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar; Segurança Alimentar e Nutricional; Saúde Pública;

## **ASSOCIAÇÃO ENTRE O RISCO NUTRICIONAL E SÍNDROME DA FRAGILIDADE EM IDOSOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA (ESF) EM CIDADES DA REGIÃO DE CAMPINAS -SP, BRASIL**

GRAZIELE MARIA DA SILVA<sup>1</sup>; FLAVIA SILVA ARBEX BORIM<sup>2</sup>; LIGIANA PIRES CORONA<sup>1</sup>; CAROLINA NEVES FREIRIA<sup>2</sup>; TABATTA RENATA PEREIRA BRITO<sup>3</sup>.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL; 3. FACULDADE DE NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A desnutrição é uma condição frequente em idosos, com prevalência entre 24% dos idosos da comunidade e mais de 50% dos idosos institucionalizados (GUIGOZ et al. 2006). No Brasil o risco de óbito por desnutrição em idosos é 71% maior do que nos EUA e 32,13% maior do que na Costa Rica (OTERO, et. al. 2002). A Mini Avaliação Nutricional versão reduzida (MAN-SF®) destaca-se como um instrumento rápido, eficaz e validado para população idosa, (KAISER, et. al.

2009), que pode auxiliar os profissionais da saúde a identificarem precocemente indivíduos em risco nutricional ou desnutrição (RUBENSTEIN et al. 2001). OBJETIVO Avaliar a associação entre o risco nutricional avaliado pela Mini Avaliação Nutricional versão reduzida (MAN-SF) e a síndrome da fragilidade em idosos atendidos pelo programa Estratégia Saúde da Família (ESF) atendidos na região de Campinas-SP. METODOLOGIA Este é um estudo transversal, envolvendo 547 idosos residentes em três cidades sendo Limeira, Piracicaba e Campinas atendidos pelo programa ESF. Para avaliar o estado nutricional utilizou-se a Mini Avaliação Nutricional Versão Reduzida (MAN-SF), com a pontuação máxima de 14 pontos; foram classificados em risco nutricional/desnutridos aqueles que apresentaram pontuação 3 pontos. As variáveis de ajuste foi o sexo (masculino e feminino) e faixa etária classificados em (de 60 a 69 anos; 70 a 79 e 80 anos ou mais). As análises estatísticas foram realizadas através do software Stata®, utilizando prevalências pelo teste  $\chi^2$  e regressão logística multivariada para estimar as associações e razões de chances (OR). O protocolo de pesquisa foi aprovado sob CAAE número 95607018.8.0000.5404. RESULTADOS A prevalência de idosos em risco nutricional ou desnutridos foi de 17,9% e de idosos frágeis foi de 41,1%. Os idosos que apresentaram risco nutricional possuíam 2,0 vezes mais chances de serem do sexo feminino em relação ao masculino (OR:2,0;  $p=0,015$ ); aqueles com idade de 80 anos ou mais tiveram 2,6 vezes mais chances de terem risco nutricional em relação aos mais jovens (OR:2,6;  $p=0,008$ ); e os considerados frágeis tiveram 3 vezes mais chances de terem risco nutricional em relação aos não frágeis ou pré frágeis (OR:3,0;  $p=0,008$ ). CONCLUSÃO Ferramentas de triagem nutricional simples e efetivas como a MAN-SF são primordiais quando se busca um atendimento de qualidade aos idosos. Seu uso na atenção primária pode auxiliar na detecção precoce de indivíduos em risco nutricional e/ou desnutrição o que poderia evitar o desenvolvimento de doenças e comorbidades como a síndrome da fragilidade, evidenciando assim a importância da aplicação dessa ferramenta em atendimentos primários de saúde.

Palavras-chave: Idosos; Estado nutricional; Saúde Coletiva; Fragilidade;

## **A PRESSÃO ESTÉTICA NA COMPREENSÃO DE PROFISSIONAIS DA SAÚDE**

FERNANDO CLAUDIO DA SILVA BEMERGUY; THAYNARA DO SOCORRO  
GONCALVES SAMPAIO; ELENILMA BARROS DA SILVA; JULIANA DE AZEVEDO  
GONÇALVES.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Pressão estética enfatiza a aparência como aspecto principal de sua existência, ou seja, grande parte de seus sentimentos e sua identidade depende de como a pessoa se vê e é vista pelos outros. A importância dada à imagem, aparência, corpo, beleza e estética é notória nos dias atuais, onde é visto a busca pelo corpo perfeito e como este é valorizado perante nossa sociedade patriarcal, machista e capitalista deixando o homem como centro de tudo e as mulheres como subjugadas, além da cobrança de atenderem um padrão de corpo esperado pelo consciente coletivo. OBJETIVO Avaliar a compreensão de profissionais de saúde sobre o conceito de pressão estética. METODOLOGIA

Trata-se de um relato de vivência/experiência de uma atividade desenvolvida na disciplina Tópicos Integradores I do curso de Nutrição de uma universidade privada em Belém-PA. Tratou-se de uma pesquisa de opinião pública com participantes não identificados que atende aos princípios éticos dispostos em resolução específica do Conselho Nacional de Saúde. Foi realizado um questionário online, através do programa Google Forms, composto por perguntas abertas e fechadas em que foi avaliado o conhecimento dos participantes em relação ao conceito pressão estética e suas formas de apresentação social. A primeira questão consistia na informação sobre o conhecimento a respeito do conceito de pressão estética e a segunda tratava de uma questão aberta para que o participante discorresse sobre o que entendia acerca do conceito pressão estética, por fim o participante realizava a avaliação de 4 situações em que a pressão estética se apresenta no cotidiano. O questionário ficou disponível de dezembro de 2019 a janeiro de 2020 e a amostragem foi composta por demanda espontânea. Para análise qualitativa dos dados foi utilizado o software Iramuteq por meio da nuvem de palavras. **RESULTADOS** O questionário teve a participação de 86 profissionais da área da saúde, 63,95% (n=55) afirmaram conhecer o conceito de pressão estética e 36,05% (n=31) responderam não conhecer o conceito. Entre os participantes que afirmaram conhecer o conceito 2,33% (n=2) não apresentaram seu entendimento sobre o conceito pressão estética. A partir da nuvem de palavras, pode-se observar que entre os participantes que afirmaram conhecer o conceito e discorreram sobre seu entendimento acerca do que é pressão estética as palavras referidas com maior frequência foram: pressão, sociedade, imposto, corpo e beleza, o que demonstra uma boa compreensão dos participantes que afirmaram conhecer o conceito. A média do percentual de acerto entre as 4 situações cotidianas apresentadas foi de 74,55% (=41) e a situação problema que obteve o maior percentual de erros foi Magraaaa!!!! Que linda que você ficou depois de emagrecer. com 47,27% (n=26) de erros. **CONCLUSÃO** A pesquisa mostrou que o conceito de pressão estética é bem compreendido pela maioria dos participantes porém percebe-se que existem dúvidas acerca da representação cotidiana do conceito, ainda muito naturalizado na sociedade. Tais aspectos reforçam a necessidade da discussão na formação e atualização de profissionais da saúde sobre os aspectos sociais envolvidos na pressão estética, seja em sua gênese ou reprodução social

Palavras-chave: Estética; Perda de peso; Saúde;

### **CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS ASSOCIADO COM VARIÁVEIS SOCIODEMOGRÁFICAS DE ADULTOS EM TRATAMENTO PARA TUBERCULOSE PULMONAR EM BELÉM-PA**

DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; FERNANDA MARIA LIMA MOURA; BIANCA OLIVEIRA DA SILVA; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; ROSA MARIA DIAS; FAPRISCIA GOMES DE SOUZA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Tuberculose (TB) Pulmonar é considerada um grave problema de saúde pública no mundo. É uma doença causada pelo *Mycobacterium tuberculosis*, sua transmissão ocorre por via

aérea. Apresenta relação direta com a pobreza e exclusão social. A alimentação desempenha um importante papel na imunidade à doenças infecciosas como a TB. Nesse sentido, a ingestão de frutas, legumes e verduras ricas em nutrientes como vitaminas A e C, influenciam na resposta imunológica, reduzem o estresse oxidativo, liberam hormônios e interleucinas responsáveis pela regulação da resposta imune, entretanto estudos sobre Tuberculose e alimentação ainda são limitados. **OBJETIVO** Associar o consumo adequado de frutas, legumes e verduras com variáveis sociodemográficas de adultos com Tuberculose pulmonar. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado em uma Unidade Básica de Saúde de Belém-PA, entre março e outubro de 2019. Aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Núcleo de Medicina Tropical da Universidade Federal do Pará, sob parecer nº 865.243. Todos os voluntários assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Participaram adultos em tratamento para Tuberculose pulmonar. Foi aplicado um questionário com variáveis sociodemográficas (sexo, idade e escolaridade), e questionário de frequência alimentar para mensurar o consumo adequado de frutas, legumes e verduras. Considerou-se o consumo adequado de frutas, suco natural e hortaliças incluindo o consumo de salada de verdura ou legume, sendo no mínimo uma porção ou suco de frutas e duas porções de legumes e verduras cinco vezes ao dia e cinco vezes na semana, conforme recomendado pela Pesquisa Nacional de Saúde para a população brasileira. Os dados foram tabulados e analisados nos softwares Excel e BioEstat 5.0, utilizou-se estatística descritiva e analítica. Para verificar possíveis associações entre as variáveis sociodemográficas com as frutas, legumes e verduras aplicou-se o teste G. O nível de significância adotado foi de 5%. **RESULTADOS** Participaram 105 adultos, a maioria homens (56,1%), na faixa etária entre 40 e 59 anos (39%), com média de idade de 42,7anos e desvio padrão igual a 15 anos, escolaridade entre 0 e 9 anos de estudo (48,5%). O consumo adequado de frutas, legumes e verduras foi referido por 17,1% dos entrevistados. Não houve associação estatisticamente significativa em nenhuma das variáveis analisadas. Predominou o consumo inadequado de FLV entre os homens (83%), na faixa etária de 25 a 39 anos (87,5%) e escolaridade entre 10 a 12 anos de estudo (84,4%). **CONCLUSÃO** Evidenciou-se ausência de associação entre o consumo adequado de frutas, legumes e verduras com as variáveis sociodemográficas analisadas.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Doenças Transmissíveis; Fatores Socioeconômicos;

## **GESTANTES ADOLESCENTES: ESTADO NUTRICIONAL INICIAL E GANHO DE PESO DURANTE O PRÉ-NATAL**

GEANIA DE SOUSA PAZ LIMA; ELIANA COTTA DE FARIA; SILVIA DE BARROS MAZON.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** É conhecido que o estado nutricional da gestante antes e durante a gestação é fator fundamental para a saúde da mãe e de seu filho, por isso é crescente a preocupação com a adequação da nutrição e do crescimento desde a vida intra-uterina, visando evitar as deficiências e também os excessos. Nesse contexto, a assistência pré-natal deve propiciar o diagnóstico nutricional precoce das

gestantes, projetar risco de resultados gestacionais adversos, determinar recomendações adequadas de ganho de peso e realizar orientação nutricional adequada para cada caso, a fim de evitar os desvios do crescimento fetal (FUJIMORE et al, 2001). OBJETIVO O presente estudo teve como objetivo caracterizar o estado nutricional pré-gestacional e a adequação do ganho de peso de gestantes adolescentes atendidas pelo SUS no município de Teresina-PI. METODOLOGIA Trata-se de um recorte de um estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) com registro CAAE - 0018.0.045.00-10, desenvolvido em um Centro de referência de atenção materno infantil localizado no município de Teresina-Pi, cuja amostra foi composta por 126 mulheres com idade entre 12 a 19 anos, que aceitaram participar do estudo assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Foram analisadas as seguintes informações: data da última menstruação, medida da estatura, peso pré-gestacional e ganho total de peso durante a gestação. O peso pré-gestacional foi considerado aquele da primeira consulta pré-natal e avaliado segundo o Índice de Massa Corporal (IMC= kg/m<sup>2</sup>), utilizando os pontos de corte de IMC para a idade estabelecida para adolescentes (Brasil, 2011). Para calcular a adequação do ganho de peso, baseou-se nos critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2013). RESULTADOS Das gestantes que participaram do estudo, 58% tinha < 16 anos. Em relação às condições socioeconômicas, 52,4% tinha renda per capita menor que ½ salário mínimo, 65,1% vivia com companheiro e 66,7% tinha de 04 a 08 anos de estudo formal. Quanto ao estado nutricional pré-gestacional observou-se que 54% iniciou a gestação com estado nutricional adequado, havendo 35,7% de magreza, 8,7% sobrepeso e 1,8% de obesidade. No que se refere ao ganho de peso no final da gestação de acordo com o estado nutricional inicial observou-se inadequação no aumento de peso em 60,3% das adolescentes, dentre os quais, 35,7% teve ganho ponderal acima do recomendado, aumentando de 13 para 34 o número de gestantes com excesso de peso. CONCLUSÃO Diante do percentual de inadequação do ganho de peso no final da gestação com consequente agravamento do estado nutricional e as possíveis consequências negativas para a saúde materno-infantil, conclui-se que é necessário o diagnóstico precoce das condições nutricionais durante a gravidez a fim de que seja implementadas intervenções nutricionais mais efetivas.

Palavras-chave: adolescente; gravidez; estado nutricional; ganho de peso;

### **ASSOCIAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA DE MUNICÍPIOS DE CAMPINAS-SP**

CAROLINA NEVES FREIRIA<sup>1</sup>; ANDRE FATTORI<sup>1</sup>; LARISSA MIHO HARA<sup>2</sup>; GRAZIELE MARIA DA SILVA<sup>2</sup>; LIGIANA PIRES CORONA<sup>2</sup>; FLAVIA SILVA ARBEX BORIM<sup>1</sup>.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação adequada no envelhecimento tem papel chave na prevenção e tratamento de doenças, no retardo de incapacidades e na reabilitação dos idosos. Neste contexto, a

garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN), definida quando o indivíduo tem acesso a alimentação em quantidade e qualidade adequadas é fundamental para a manutenção do estado nutricional adequado o que pode evitar possíveis desfechos negativos à saúde e garantir uma melhor qualidade de vida entre os idosos (CONSEA, 2004; JUNG, et al., 2018; NAJAS, MAEDA e NEBULONI, 2017). OBJETIVO Analisar a associação entre a insegurança alimentar e nutricional e o risco nutricional em idosos paulistas atendidos pelo programa Estratégia Saúde da Família (ESF). METODOLOGIA Estudo transversal com 596 idosos atendidos pela ESF nas cidades de Campinas, Limeira e Piracicaba -SP. A insegurança alimentar foi medida pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar -versão curta (com 5 questões), adicionada de uma questão relacionada a limitação física do idoso para compra de alimentos. Os idosos foram classificados em: segurança alimentar =0 pontos e insegurança alimentar  $\geq 1$  ponto. O risco nutricional foi avaliado pela Mini Avaliação Nutricional Versão Reduzida (MAN-SF), sendo classificado sem risco nutricional indivíduos com pontuação entre 12 a 14, e em risco nutricional indivíduos com pontuação abaixo ou igual a 11. Para as análises descritivas foram calculadas as prevalências de insegurança alimentar e de risco nutricional na população, e o teste qui-quadrado foi utilizado para determinar a associação entre as variáveis. Para estimar razões de chances (OR), foi utilizada regressão logística ajustada segundo sexo, idade, estudo e renda. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo comitê de ética com protocolo CAAE 95607018.8.0000.5404. RESULTADOS A prevalência geral de insegurança alimentar foi 42,4% e de risco nutricional 18,2%. Nas análises de associação, o risco nutricional foi maior no grupo com insegurança alimentar do que entre os idosos com segurança alimentar (23,5% e 14,4% respectivamente;  $p=0,004$ ). Na análise de regressão (ajustada por sexo, idade, renda e estudo) a chance de apresentar risco nutricional foi 1,8 vezes maior entre os idosos com insegurança alimentar (CI 1,14 2,94;  $p=0,01$ ). CONCLUSÃO A atenção primária é a porta de entrada do idoso no sistema único de saúde, sendo assim, a triagem nutricional de idosos, por meio da avaliação da segurança alimentar e do risco nutricional pela MAN-SF é extremamente relevante para identificar possíveis idosos em vulnerabilidade social e nutricional, garantindo assim ações de saúde mais efetivas e direcionadas ao público idoso, possibilitando uma estratégia nutricional centrada no paciente e evitando possíveis agravos de saúde nesta população.

Palavras-chave: avaliação nutricional; nutrição do idoso; segurança alimentar e nutricional;

### **“AVENTAL DA SAÚDE”: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.**

ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA;  
DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES; KESIA PRESTES VALENTE; MANUELA  
MARIA DE LIMA CARVALHAL; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O diabetes mellitus tipo dois consiste em um distúrbio metabólico caracterizado por hiperglicemia persistente, decorrente de deficiência na ação de insulina. Até recentemente, essa

doença era considerada rara na infância e adolescência. Entretanto, nas últimas décadas, é perceptível o aumento da sua incidência nessa população em razão da crescente prevalência da obesidade e do sedentarismo. Ações educativas realizadas em perspectiva dialogal e reflexiva pode ser um instrumento efetivo para a formação de um conhecimento crítico. Neste sentido, a Educação Alimentar e Nutricional associada às mudanças de estilo de vida, são consideradas essenciais para a prevenção da doença. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de educação alimentar e nutricional em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada em uma Unidade Municipal de Saúde em Belém, Pará, em novembro de 2019. A atividade faz parte do projeto de extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade sob parecer número 3.380.831. Participaram da atividade crianças com idade entre quatro e seis anos, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi utilizado um avental de tecido e imagens impressas de diferentes alimentos baseado na extensão e propósito do processamento industrial, contendo velcros para fixação. Para a dinâmica o mediador, utilizando o avental, contava uma história sobre a relação da alimentação no diabetes mellitus tipo dois, denominada Guto e Bia contra o diabetes e as crianças participavam fixando os alimentos no avental no decorrer da narrativa. **RESULTADOS** Foi observada uma participação ativa das crianças com a dinâmica realizada. Acredita-se que tal avaliação positiva esteja pautada no atributo lúdico da atividade. A boa aceitação das crianças confirma a importância da estratégia de contação de história como forma de promoção de educação alimentar e nutricional dentro da Atenção Primária à Saúde. **CONCLUSÃO** A contação de histórias é uma estratégia que potencializa a imaginação das crianças, além de favorecer o processo de construção de um hábito alimentar saudável, contribuindo para que no futuro, as chances do desenvolvimento de doenças e agravos não transmissíveis, como o diabetes, sejam reduzidas, garantindo uma melhor qualidade de vida para a população.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Diabetes mellitus; Educação em saúde;

## **O QUE É LIPOFOBIA NA COMPREENSÃO DE PROFISSIONAIS DA SAÚDE**

**JULIANA DE AZEVEDO GONÇALVES; FERNANDO CLAUDIO DA SILVA BEMERGUY;  
THAYNARA DO SOCORRO GONCALVES SAMPAIO; ELENILMA BARROS DA SILVA.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** A Lipofobia é conceituada como a aversão sistemática à gordura em si, ou seja, o medo da própria pessoa de tornar-se gorda. Para o sujeito lipofóbico, a magreza é vista como uma via para atender as necessidades impostas pela sociedade, tanto no campo profissional como no pessoal, sendo necessário alcançar um corpo magro e sem gordura para conseguir ser aceito. **OBJETIVO** Avaliar a compreensão de profissionais de saúde sobre o conceito de lipofobia. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de vivência/experiência de uma atividade desenvolvida na disciplina Tópicos

Integradores I do curso de Nutrição de uma universidade privada em Belém-PA. Tratou-se de uma pesquisa de opinião pública com participantes não identificados que atende aos princípios éticos dispostos em resolução específica do Conselho Nacional de Saúde. Foi realizado um questionário online, através do programa Google Forms, composto por perguntas abertas e fechadas, em que foi avaliado o conhecimento em relação ao conceito de lipofobia. A primeira questão consistia na informação sobre o conhecimento a respeito do conceito de lipofobia e a segunda tratava de uma questão aberta para que o participante discorresse sobre o conceito que entendia sobre o conceito, por fim, o participante realizava a avaliação de 2 situações em que a lipofobia se apresenta no cotidiano, de forma a avaliar, com base em seus conhecimentos se a situação apresentada, tratava-se ou não de lipofobia. O questionário ficou disponível de Dezembro de 2019 a Janeiro de 2020 e a amostragem foi composta por demanda espontânea. Para análise qualitativa dos dados foi utilizado o software Iramuteq por meio da nuvem de palavras. **RESULTADOS** 86 profissionais da área da saúde participaram da pesquisa, 74.42% (n=64) responderam não conhecer o conceito de lipofobia e 25.58% (n=22) afirmaram conhecer o conceito. A partir da nuvem de palavras, pode-se observar que entre os participantes que afirmaram conhecer o conceito e discorreram sobre seu entendimento acerca do que é a lipofobia, as palavras referidas com maior frequência foram medo, gordura, engordar e aversão, demonstrando que o conceito é bem compreendido entre os que afirmaram conhecê-lo. A média do percentual de acerto entre as 2 situações cotidianas apresentadas foi de 77,27% (=17). A situação Descobri que preciso perder 1kg, mas vou logo perder 2kg para caso venha a engordar depois obteve 27,27% (n=6) de erro na avaliação dos participantes da pesquisa. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que a maioria dos participantes não conhece o conceito de lipofobia e não é capaz de reconhecer situações do cotidiano como lipofóbicas, o que torna ainda mais necessário que o conceito seja discutido na formação de profissionais da saúde, bem como as questões associadas a corpo, alimentação e saúde de modo a contribuir para uma adequada compreensão desses aspectos

Palavras-chave: GANHO DE PESO; MEDO; SAÚDE;

## **INVESTIGAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DO CONSUMIDOR NO TERRITÓRIO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR NUTRICIONAL**

NAYHANNE GOMES CORDEIRO; BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA; MARIANA ZOGBI JARDIM; MILENE CRISTINE PESSOA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito ao acesso permanente a uma alimentação saudável e equilibrada, sendo o acesso ditado por fatores socioeconômicos, comportamentais, culturais e ambientais. Por sua vez, as escolhas alimentares são influenciadas pela disponibilidade, variedade, qualidade, preço e publicidade dos alimentos dentro dos estabelecimentos (ambiente alimentar do consumidor). Para fortalecer o acesso foram implementados equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. No entanto, será que a presença dos equipamentos públicos provocou mudanças na disponibilidade, variedade e qualidade

dos alimentos ofertados próximos aos equipamentos? Não se observam estudos que avaliam o ambiente alimentar nestes territórios. Tal investigação pode contribuir para as estratégias e as ações de segurança alimentar e nutricional. **OBJETIVO** Avaliar o ambiente alimentar do consumidor no território dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional de Belo Horizonte, MG. **METODOLOGIA** Estudo do tipo caso-controle, realizado no território dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional de Belo Horizonte. Foram selecionados aleatoriamente dez territórios que continham equipamentos (caso) e dez territórios sem os equipamentos (controle), ambos estratificados pelo mesmo Índice de Vulnerabilidade da Saúde. Para definição do território foi traçado um buffer de 500m no entorno dos equipamentos. Para delineamento do controle, considerou-se distância mínima de 1000m do buffer com o equipamento e traçado um buffer de 500m ao redor do centroide do setor censitário de referência. Foram auditados in loco, a partir de um questionário validado (Duran, et al 2013) todos os estabelecimentos para consumo domiciliar contidos nestes territórios, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Pesquisa aprovada no Comitê de Ética da Universidade Federal de Minas Gerais (CAAE:84707818300005149). Foram avaliadas variáveis de disponibilidade, variedade e publicidade dos alimentos que compuseram o índice de avaliação de acesso a alimentos em estabelecimentos de comercialização para consumo no domicílio (tercis). A análise estatística foi composta por análise descritiva, teste qui-quadrado e Mann-Whitney. Foi utilizado Software STATA 12.0. **RESULTADOS** Os equipamentos selecionados foram sacolão Abastecer (n=1), feira-livre (n=3) e orgânica (n=1), mercado municipal (n=3) e Direto da Roça (n=2). Ao todo participaram 132 estabelecimentos, sendo que 67 (50,7%) estavam no território do caso e 65 (49,2%) dos controles. A mediana do índice de acesso a estabelecimentos foi 8,5 (1,0-15,0). Aproximadamente 38% dos estabelecimentos apresentavam pior acesso a alimentos saudáveis, caracterizados pelo primeiro tercil (2,0; 1,0-3,0). Já 33% apresentaram melhor acesso a alimentos saudáveis (13,0; 12,0-15,0). Os piores resultados encontrados pelo índice segundo o tipo de estabelecimento foram das padarias (2,0; 1,0-11,0), seguida dos mercados (2,0; 2,0-14,0). Os sacolões municipais (14,0; 13,0-15,0) apresentaram melhores resultados. O índice de acesso dos estabelecimentos nos territórios dos casos obteve mediana de 8,0 (1,0-15,0), já a mediana dos controles foram de 9,0 (2,0-15,0), sem diferença significativa ( $p>0,05$ ). **CONCLUSÃO** Não houve diferença no índice de acesso a alimentos saudáveis segundo a presença dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. Um terço dos estabelecimentos comerciais apresentou melhor acesso a alimentos saudáveis.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Políticas públicas; Nutrição; Segurança alimentar e nutricional;

## **CONDIÇÃO SOCIOECONÔMICA, PERFIS NUTRICIONAL E BIOQUÍMICO E ESTUDO DE RS2802292 DE FOXO3 DE LONGEVOS DA GRANDE VITÓRIA, ES**

MÍRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA<sup>1</sup>; RENATO LIRIO MORELATO<sup>2</sup>; FLAVIA DE PAULA<sup>1</sup>; LUCIA HELENA SAGRILLO PIMASSONI<sup>2</sup>; MARCELLA ZACHE SILVA<sup>1</sup>; GERALDA GILLIAN SILVA SENA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE VITÓRIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Fatores genéticos e ambientais podem influenciar na longevidade humana. Genes e seus polimorfismos de nucleotídeo único, incluindo FOXO3, envolvido em vias homeostáticas importantes, têm sido associados ao tempo de vida em homens, bem como perfis nutricional e bioquímico mais satisfatórios. **OBJETIVO** Objetivou-se verificar a possível associação do polimorfismo rs2802292 do gene FOXO3 com a longevidade numa população de idosos da Grande Vitória, Espírito Santo, bem como comparar dados socioeconômicos, antropométricos e bioquímicos entre longevos e controles. **METODOLOGIA** Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Espírito Santo (CAAE 14815413.1.0000.5060). O estudo foi observacional, analítico, transversal, realizado com 167 idosos, do sexo masculino, divididos em dois grupos: 92 Longevos ( $\geq 85$  anos) e 75 Controles (70 a 75 anos), assistidos por dois hospitais públicos de Vitória, ES. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, coletou-se 5 mL de sangue periférico dos idosos e por meio de questionário, registrou-se seus dados socioeconômicos, medidas antropométricas (estatura, massa corpórea e circunferências da cintura e do quadril) e dados bioquímicos (do prontuário: colesterol e frações, glicose e triglicerídeos). Calculou-se também as razões Cintura: Quadril e Cintura: Estatura e o Índice de massa corpórea (obtido a partir da massa corpórea e estatura). O DNA das amostras de sangue coletadas foi extraído e procedeu-se à técnica de Reação em Cadeia da Polimerase em Tempo Real para o estudo do rs2802292 de FOXO3. Para verificação da associação entre longevidade e rs2802292, testes Qui-quadrado ou Fisher, seguidos de Odds Ratio e Intervalo de confiança foram utilizados. O Equilíbrio de Hardy-Weinberg foi calculado. Utilizou-se testes t Student, qui-quadrado, Fisher e Mann Whitney para os outros dados. Considerou-se significativo  $p$ **RESULTADOS** Em relação aos dados socioeconômicos, houve maior número de caucasianos, casados e sem estudo formal no grupo dos longevos. Quanto ao estado civil, ambos os grupos eram em sua maioria casados (59,7% longevos e 66,1% controles). Além disso, a maior parte dos participantes tinham renda mensal inferior a um salário mínimo (71,4% longevos e 80,4% controles). Em relação a moradia, a maioria residia em casa própria. Apesar disso, não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas entre os grupos. Ao avaliar a possível associação entre os genótipos GG, GT, TT de FOXO3 e a longevidade, não houve diferença significativa ( $p=0,918$ ;  $p=0,164$ ;  $p=0,288$ ). O mesmo foi observado quanto aos dados bioquímicos e para ambos os grupos os valores encontraram-se próximos aos de referência. Quanto às razões cintura: quadril, cintura: estatura e circunferência da cintura, observou-se que longevos apresentaram maior número de indivíduos com valores próximos aos critérios de referência adotados. No entanto, não houve diferença estatística ao se comparar os grupos ( $p=0,142$ ;  $p=0,537$ ;  $p=0,508$ , respectivamente). O mesmo foi observado para o Índice de massa corpórea, sendo a eutrofia observada com maior frequência entre os longevos. **CONCLUSÃO** Apesar dos nossos achados não terem mostrado diferenças significativas, acredita-se que os mesmos agregam informações ainda não descritas para a biogerontologia de uma população capixaba e podem contribuir para o desenvolvimento de estratégias que visem a melhoria na qualidade de vida de idosos.

Palavras-chave: Envelhecimento; Tempo de Vida; Polimorfismo Genético; Estado Nutricional;

## **ANÁLISE QUALITATIVA DE CARDÁPIOS ESCOLARES DE CINCO MUNICÍPIOS DA REGIÃO INTERMEDIÁRIA DE SANTARÉM-PA**

DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; AMANDA KELLY DE BARROS BRITO; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; THAYNARA SANTIAGO DOS ANJOS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar é a política pública mais antiga do Brasil, com cobertura universal e gratuita de refeições aos escolares. Dentre suas diretrizes o programa estabelece o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. Para alcançar tais objetivos, criou-se um instrumento de análise qualitativa de cardápios: o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, que analisa a composição dos cardápios por grupos de alimentos. A partir deste contexto, este trabalho apresenta a análise de cardápios da alimentação escolar de cinco municípios da Região Intermediária de Santarém-PA. **OBJETIVO** Analisar a presença de alimentos regionais e restritos nos cardápios escolares do Ensino Fundamental I, de cinco municípios da região intermediária de Santarém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo documental, descritivo, qualitativo, desenvolvido em cinco municípios da Região Intermediária de Santarém-PA: Santarém, Alenquer, Aveiro, Faro e Placas, por meio de análises de cardápios elaborados para o ano de 2019. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 1.921.484. Os cardápios foram solicitados aos municípios por meio de telefonemas direcionados a Nutricionistas Responsáveis Técnicos do Programa. Foram selecionados os cardápios ofertados para o ensino fundamental I em cada um dos municípios. Utilizou-se a ferramenta Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional para a análise dos cardápios, verificando-se a presença semanal de alimentos restritos e regionais. A ferramenta pontua positivamente com 2,5 pontos cada alimento regional presente no cardápio, e com 2 pontos cada ausência de alimentos restritos e preparações doces. O escore final varia entre 0 a 95 pontos e a classificação final avalia o cardápio em Inadequado (0-45,9 pontos), Precisa de melhoras (46-75,9 pontos), e Adequado (76-95 pontos). A média dos dados foi calculada no programa Microsoft Office Excel, versão 2013. **RESULTADOS** Os alimentos restritos estavam presentes nos cardápios de três municípios, ofertados entre uma a duas vezes por semana. Quanto a oferta de alimentos regionais, três municípios ofertaram em todas as semanas, um município não ofertou e outro ofertou somente em uma semana. Na análise geral os cardápios de três municípios foram classificados como precisa de melhoras, e dois municípios encontravam-se com os cardápios inadequados à legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **CONCLUSÃO** A análise mostrou a presença de alimentos regionais nos cardápios de quatro municípios. Três municípios ofertaram alimentos restritos. Nenhum dos cardápios escolares dos cinco municípios foi classificado como adequado segundo a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Planejamento de Cardápio; Política Nutricional;

## PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELÉM- PARÁ.

ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA;  
DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL;  
REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nos últimos anos, observaram-se mudanças no estado nutricional das crianças brasileiras. De acordo com o Fundo das Nações Unidas para a Infância, em 2019, 50 milhões de crianças apresentavam baixo peso. Em contrapartida três de cada dez crianças de cinco a nove anos atendidas pelo Sistema Único de Saúde estão acima do peso, devido principalmente à alimentação desregrada, aumentando as chances de desenvolvimento de agravos à saúde, segundo o Ministério da Saúde. Nesse sentido, torna-se importante avaliar o estado nutricional de crianças visando promover intervenção nutricional para a alteração desses quadros. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de crianças atendidas em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém- Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado no período de setembro de 2019 a janeiro de 2020, em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém-Pará. Participaram da pesquisa 128 crianças com idade entre dois a sete anos, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Compromisso Livre e Esclarecido. Foi aplicado formulário contendo dados sócio-demográficos (nome, sexo, data de nascimento) e realizada avaliação antropométrica (peso e altura). O peso atual foi aferido em balança tipo plataforma com capacidade de 150 quilos e precisão de 100 gramas, com a criança posicionada no centro da plataforma, em posição ereta e com os braços estendidos ao longo do corpo, sem sapatos, casacos ou qualquer tipo de acessórios. A altura foi aferida por meio de estadiômetro acoplado na balança, com a criança ereta, com o peso distribuído sobre os dois pés e a cabeça posicionada no plano de Frankfort horizontal, braços estendidos lateralmente ao longo do corpo, palmas das mãos voltadas para a coxa, calcanhares encostados na base da barra vertical do estadiômetro e joelhos, ombros e nádegas encostados na superfície vertical. Em seguida, foram avaliados conforme as curvas de crescimento do Cartão da Criança do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, utilizando os índices que apontam a relação peso para idade e estatura para idade. Os dados coletados foram registrados e analisados em planilha eletrônica do Software Microsoft Excel 2013. Esta pesquisa faz parte do projeto de extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob parecer número 3.380.831. **RESULTADOS** Dentre as 128 crianças avaliadas, 60,16% eram do sexo feminino e 39,84% do masculino, com média de idade de  $4,55 \pm 1,42$  anos. A média dos valores do peso e da estatura foi de  $17,55 \pm 4,8$  quilos e  $104,55 \pm 10,6$  metros, respectivamente. De acordo com o índice Estatura/Idade, 125 crianças (97,66%) estão com a estatura ideal para a idade. Com relação ao índice Peso/Idade, 111 crianças (86,72%) apresentam peso ideal para a idade. **CONCLUSÃO** Foi observado que a maioria das crianças atendidas na atenção primária apresenta dados antropométricos adequados em relação à idade e sexo, ressaltando assim a importância da efetivação dos programas de saúde preconizados pelo sistema, os quais têm como objetivos prevenir morbidades relacionadas, principalmente, aos hábitos alimentares. Logo, o

acompanhamento nutricional deve ser de forma regular para que haja o adequado crescimento e desenvolvimento das crianças.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação nutricional; Crianças;

## **PERFIL DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA E O PERCURSO REALIZADO NO TRATAMENTO DA OBESIDADE NO MUNICÍPIO DE BELÉM – PARÁ**

DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é considerada uma condição crônica de origem multifatorial. No Brasil, de acordo com os dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico, a obesidade corresponde a 20,3% da população adulta, sendo mais predominante nas mulheres do que nos homens. Em Belém, capital do estado do Pará, localizada na região norte do Brasil, apresenta 53,3% dos adultos com excesso de peso e 19,6% em obesidade. Atualmente, a cirurgia bariátrica é considerada eficaz no tratamento da obesidade grave. No entanto, enfatiza-se que antes de qualquer intervenção cirúrgica, o tratamento clínico com uma equipe multidisciplinar especializada deve ser a primeira opção. Quando há a falha neste tratamento e realizada uma avaliação multiprofissional e interdisciplinar desse paciente, é indicada a intervenção cirúrgica. No Sistema Único de Saúde, tratamento é ofertado pelo terceiro nível de atenção à saúde que é a alta complexidade. **OBJETIVO** Identificar o perfil dos pacientes submetidos à cirurgia bariátrica e o percurso realizado no tratamento da obesidade na rede pública de saúde do município de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo do tipo transversal realizado com pacientes adultos de ambos os sexos submetidos à cirurgia bariátrica, atendidos pelo programa de cirurgia bariátrica de um hospital público referência em cirurgia bariátrica do município de Belém Pará. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, a coleta de dados foi realizada por meio de um questionário com perguntas abertas e fechadas, referentes às informações sociodemográficos, data da realização da cirurgia, dados antropométricos e ao percurso de tratamento realizado antes da cirurgia bariátrica. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, com número de parecer 358.575. **RESULTADOS** Participaram 66 pacientes, sendo 90,9%(n=60) do sexo feminino. A média da idade foi de  $41,58 \pm 8,5$  anos. O tempo médio de espera para cirurgia bariátrica foi de  $27,7 \pm 25,3$  meses e de pós-operatório mediana de 17 (2 a 72) meses. A maioria 57,6% (n=38) apresentou com ensino médio incompleto, 50% (n=33) eram casados ou união estável, 69,7 (n=46) trabalhavam fora do lar e 66,7% (n=44) tinham renda familiar de 2 a 4 salários. Da amostra, 51,5% (n=34) nunca foram à atenção básica para tratar a obesidade. Apenas 33,3% (n=22) teve algum tipo de acompanhamento relacionado à obesidade na Atenção Básica. Foi orientado alguma vez por um nutricionista para a redução de peso na Atenção Básica, 30,3% (n=20). A maioria, 93,9% (n=62) nunca tinha participado de a campanha de prevenção e/ou controle da obesidade. Os paciente submetidos à cirurgia obtiveram uma diferença de 16,6 kg/m<sup>2</sup> entre a média do Índice de Massa Corporal pré-cirúrgico (50kg/m<sup>2</sup>) com relação ao Índice de Massa

Corporal pós- cirúrgico (35,5 kg/m<sup>2</sup>). **CONCLUSÃO** A maioria dos pacientes eram do sexo feminino, com escolaridade baixa, casados, trabalhavam fora do lar e tinham renda entre 2 a 4 salários mínimos. Em relação ao peso, observou-se redução no Índice de Massa Corporal atual em relação ao Índice de Massa Corporal pré-cirúrgico. A maioria encontrou dificuldade para conseguir atendimento na atenção básica que é a porta de entrada do Sistema Único de Saúde e onde deveriam ter iniciado o tratamento. Pôde se detectar que os fluxos investigados não condizem com a proposta do atendimento previsto pelo Ministério da Saúde.

Palavras-chave: Obesidade; Serviço de Saúde; Sistema Único de Saúde;

## **CONSTRUÇÃO E VALIDAÇÃO SEMÂNTICA DE UM QUESTIONÁRIO DE NEOFobia ALIMENTAR PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS**

PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA; BEATRIZ PHILIPPI ROSANE; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; IVANA ARAGÃO LIRA VASCONCELOS ALMEIDA; RENATA PUPPIN ZANDONADI.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A neofobia alimentar é a relutância em comer novos alimentos, ou seja, aqueles que não são familiares. Contribui para uma alimentação mais restrita, com menor variedade, deficiência de nutrientes, já que as crianças com níveis mais altos de neofobia tendem a consumir uma variedade menor de frutas e hortaliças. Na infância são formados os hábitos alimentares que se perpetuam durante a vida adulta. Assim, uma alimentação saudável deve ser ensinada e incentivada ainda na infância, e as neofobias devem ser identificadas e trabalhadas para fortalecimento de uma alimentação mais variada. **OBJETIVO** Construir e validar um questionário de neofobia alimentar para crianças brasileiras de quatro a onze anos. **METODOLOGIA** O questionário autoadministrado, com um total de 31 itens, foi construído a partir dos instrumentos: Food Nephobia Scale, Food Neophobia Test Tool e Fruit and Vegetable Neophobia Instrument. Foram feitas a tradução livre para o português do Brasil e a adaptação ao tipo de respondente (pais ou responsáveis pelas crianças) e da escala para cinco níveis de concordância, uma sexta opção foi adicionada a um dos itens, caso a pergunta não se aplicasse. Foram incluídos também itens relacionados à influência de diversos ambientes (casa, escola, eventos, casa de amigos) e dos amigos na aceitação de alimentos pelas crianças. Para validar o instrumento, utilizou-se o método Delphi, com critério para aprovação dos itens pelo menos 80% de concordância entre os juízes. O questionário foi disponibilizado em uma plataforma on-line e 25 juízes foram convidados por e-mail para fazer a validação semântica e de conteúdo de cada item, sendo avaliados a importância do item para o questionário, a clareza e o grau de compreensão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas da Universidade de Brasília com número do parecer: 3.339.807 e o juízes consentiram em participar, mediante assinatura em Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Na primeira rodada participaram 22 juízes e foram aprovados 80,64% dos itens (n=25). Os resultados sugeriram a exclusão de um item e a reformulação de quatro itens quanto à clareza e um quanto à importância. As palavras mais técnicas

foram substituídas por sinônimos para melhor entendimento da população em geral. Na segunda e última rodada, participaram 20 juízes. Quatro itens foram aprovados e um foi excluído. A primeira exclusão do item se deu pelo conteúdo ser de difícil avaliação por se tratar da confiança para novos alimentos, um sentimento difícil de interpretar; O único item que apresentava seis opções na escala, abordava comidas de outros estados e regiões do Brasil e de diferentes países, por ser muito amplo e pela similaridade a outro item foi a segunda exclusão. **CONCLUSÃO** Reunidas em um único bloco, 29 perguntas compuseram o instrumento que apresentou expressões e situações que se adequam ao contexto brasileiro e mostrou-se relevante para avaliar a neofobia alimentar de crianças e com conteúdo claro.

Palavras-chave: Criança; Instrumento; Neofobia alimentar; Validação;

## **WORKSHOP DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: UM RELATO DA EXPERIÊNCIA**

SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO<sup>1</sup>; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI<sup>2</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As práticas alimentares no primeiro ano de vida constituem marco importante na formação dos hábitos alimentares da criança. Esse período pode ser dividido em duas fases: antes e após os seis meses. A partir deste período a criança deve receber outros alimentos além do leite materno, de acordo com Brasil. A Alimentação Complementar pode ser definida como alimento nutritivo oferecido à criança em adição ao aleitamento materno, preparada para atender as suas necessidades, conforme Gurmini e colaboradores. De acordo com o Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos, a escolha dos alimentos para o preparo das refeições é fundamental para uma alimentação saudável. Assim, é importante que mães, cuidadores e a família, recebam orientações de profissionais qualificados e sejam apoiadas para a adequada introdução dos alimentos complementares. **OBJETIVO** Descrever a experiência de um workshop direcionado à qualificação de alunos concluintes do curso de nutrição de uma Instituição de Ensino Superior sobre a introdução da alimentação complementar adequada. **METODOLOGIA** Trata-se de relato de experiência de um workshop realizado em uma Instituição de Ensino Superior de Belém-Pará, aplicado por nutricionistas, em outubro de 2019, com a participação de 25 alunos concluintes do curso de nutrição que aceitaram participar com a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A atividade foi desenvolvida em cinco etapas: na primeira, foi realizada exposição oral dialogada sobre os temas abordados; em seguida, os participantes foram divididos em seis grupos e cada um deles preparou um prato para diferentes idades (seis, nove e doze meses). Cada grupo escolhia os alimentos, que estavam disponíveis, para preparar uma refeição de acordo com a idade da criança. Na terceira apresentavam o prato elaborado e discutiam sobre a composição, consistência e quantidade dos mesmos. Logo depois, cada grupo realizou a leitura e exposição dos capítulos dos Dez passos para

uma alimentação saudável para crianças brasileiras menores de dois anos para identificar e enfatizar pontos importantes, viabilizando orientações e esclarecimento de dúvidas. O workshop foi encerrado com aplicação de um questionário sobre a avaliação do evento. **RESULTADOS** Foi observada participação ativa dos alunos no workshop, na parte teórica e prática. Durante a discussão sobre o prato elaborado, foi satisfatória a introdução de alimentos como jambu, manga e macaxeira resgatando e valorizando os alimentos regionais; o maior questionamento ficou quanto à quantidade de alimento a ser oferecido para cada faixa etária. Para 68% dos participantes a proposta do workshop atingiu o objetivo e as palestrantes demonstraram domínio dos assuntos abordados; o tempo do curso foi adequado para 64% e 52% acharam as instalações suficientes para sua execução. **CONCLUSÃO** O workshop possibilitou um espaço de aprendizado e troca de conhecimento, evidenciando a importância da construção de intervenções práticas com alunos concluintes para habilitá-los a orientar quanto à promoção de uma alimentação complementar adequada melhorando os indicadores de alimentação e nutrição em crianças menores de dois anos.

Palavras-chave: alimentação infantil; alimentação saudável; nutrição;

## **PERFIL DE ADULTOS VEGETARIANOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL**

THAIANE INGRID SILVA DE OLIVEIRA; ALYCIA DA SILVA OLIVEIRA; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA; LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHAES; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; MIKAURIS GISELA DA SILVA PIRES MATTOSO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Vegetariano é todo indivíduo que exclui de sua alimentação todos os tipos de carne, aves e peixes e seus derivados, podendo ou não utilizar laticínios ou ovos. O vegetarianismo inclui o veganismo, que é a prática de não utilizar produtos oriundos do reino animal para nenhum fim. Vários são os fatores que motivam a adoção dessa dieta, como Saúde, Intenção Comportamental, Alimentos Ecoinovadores, Direito dos Animais e Ambientais. No Brasil, houve um crescente aumento do número de vegetarianos nos últimos anos. Levando em consideração tais questões, sobre o perfil individual e alimentar desses indivíduos, estudos como este são importantes para auxiliar nas escolhas e preferências dessa população, tendo em vista que essas afetam diretamente no padrão de vida dos mesmos. **OBJETIVO** O presente estudo tem como objetivo apresentar o perfil dos indivíduos vegetarianos residentes no município do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado de agosto a outubro de 2018, com vegetarianos adultos, residentes do município do Rio de Janeiro. Para a avaliação do perfil foi aplicado um questionário autopreenchido, no Google forms, divulgado em diferentes redes sociais. O banco de dado foi elaborado com auxílio de planilha Excel®. A análise dos dados foi descritiva e os resultados apresentados em valor percentual. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética sob número 2.838.962 -2018 e somente participaram aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), eletrônico. **RESULTADOS** Participaram do estudo 248 vegetarianos, sendo o grupo formado predominantemente por indivíduos

declarados vegetarianos estritos (45%), as maiores motivações para adoção da dieta vegetariana foram: exploração dos animais (89%), saúde (39,2%) e meio ambiente (18,4%); 89% utilizavam a internet como fonte para preparações culinárias. Em relação as práticas alimentares, a grande maioria preparam seu próprio alimento (69%), 37% consumiam alimentos orgânicos, 36% faziam uso de bebidas vegetais, 51% não tomavam suplementos e 70% consideram sua alimentação saudável. Com relação as pequenas refeições, 40% relataram consumir salada de frutas, 26% biscoitos veganos e 54% pães veganos. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que existe um crescente número de indivíduos vegetarianos, preocupados com os animais, saúde e meio ambiente. Esses indivíduos, em sua grande maioria, obtêm as informações referentes a essa alimentação na internet, não procuram um profissional especializado, consideram a sua alimentação saudável e fazem consumo excessivo de alimentos ultraprocessados. Fato esse preocupante em função da correlação desses alimentos com as Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Por isso, vale ressaltar a importância do acompanhamento nutricional desses indivíduos. O nutricionista tem como uma das suas principais funções a prescrição dietética e, além disso, a promoção da saúde por meio de práticas de educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Dieta vegetariana; Ultraprocessados; Nutrição;

## **DIAGNÓSTICO DE OPERACIONALIZAÇÃO DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM MUNICÍPIO SUL-MATO-GROSSENSE**

JULIANA VARGAS SARATE; EMILIA ALONSO BALTHAZAR; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; JOSIANI PEREIRA DA SILVA; VERONICA GRONAU LUZ; MERCIA FARIA DOS SANTOS LIMA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) é fundamental para o monitoramento de indivíduos em todas as fases de vida, atendidos pelo SUS, pois possibilita a identificação precoce de agravos oriundos de problemas nutricionais (BRASIL, 2012a; 2015). Para que o monitoramento seja efetivo, recomenda-se que as unidades de saúde apresentem estrutura adequada com equipamentos disponíveis e profissionais capacitados para realizar as avaliações antropométricas (BRASIL, 2015; BAGNI, BARROS, 2015). **OBJETIVO** Identificar a estrutura de operacionalização do SISVAN para indivíduos de todas as fases de vida em Unidades da Rede de Atenção Básica de município sul-mato-grossense. **METODOLOGIA** Estudo observacional, descritivo e transversal sobre a estrutura físico-operacional do monitoramento alimentar e nutricional da Rede Básica de Saúde de município Sul-mato-grossense. Foi utilizado um formulário incluindo os procedimentos para a operacionalização da VAN: estrutura física; quantidade, qualidade, conservação e acurácia dos equipamentos disponíveis para antropometria; observação das técnicas de antropometria e profissional que as realiza em todas as fases de vida; digitação dos dados antropométricos e marcadores de consumo alimentar em sistema eletrônico ou registro em formulário impresso. A coleta de dados foi realizada pelos pesquisadores da área de Nutrição, previamente capacitados, de novembro/2017 a junho/2018. Para avaliar a adequação dos equipamentos/instrumentos de

antropometria foram consideradas as recomendações descritas pelo Ministério da Saúde (FAGUNDES et al., 2004; BRASIL, 2012b). A acurácia dos equipamentos foi aferida com pesos e régua padronizadas pelo INMETRO, com parâmetro aceitável do Erro Técnico de Medida (ETM) inferior a 1,5% (BAGNI et al., 2009; FERREIRA et al., 2017; PERINI et al., 2005; SILVA et al., 2011). Os dados coletados foram digitados no programa Epi-Info e tabulados de acordo com a frequência percentual para variáveis nominais. A pesquisa foi aprovada pelo CEP-UFMG (CAAE 78203517.0.0000.5160) e contou com recursos financeiros da FUNDECT/DECIT-MS/CNPq/SES/Edital PPSUS-MS N° 03/2016. RESULTADOS A adesão foi de 100% das Unidades Básicas de Saúde/Estratégia Saúde da Família-UBS/ESF (n=34) do município. A maioria apresentava sala específica para antropometria (88%) e todas contavam com computador, acesso à internet e sistema e-SUS. Com relação aos equipamentos de antropometria, foram encontrados equipamentos não padronizados pelo Ministério da Saúde: balanças de uso pessoal, esteira antropométrica não milimetrada e fita métrica de uso comercial; dentre os equipamentos padronizados, foram identificados sem condições de uso (ETM >1,5%): 22,7% das balanças antropométricas (> 2 anos), 23,7% das balanças pediátricas e 24,1% das régua antropométricas. Foi observado quantidade insuficiente de balanças pediátricas e para > 2 anos em 23,5% e 29,4% das UBS/ESF, respectivamente; de estadiômetro para > 2 anos e antrômetro infantil em 2,9% e 32,4%, respectivamente; e fita antropométrica em 94,1% das unidades. As medidas mais aferidas pelos profissionais foram peso e comprimento/estatura, predominantemente em crianças (90,4%; 86,5%) e gestantes (90,4%; 59,6%), realizadas por auxiliares/técnicos de enfermagem (80,8% e 69,2%, respectivamente). CONCLUSÃO A operacionalização do monitoramento alimentar e nutricional no município necessita de adequações na estrutura operacional e capacitação das equipes para efetivar o monitoramento alimentar e nutricional em todas as fases de vida.

Palavras-chave: Antropometria; Atenção Básica; Avaliação nutricional; Monitoramento; Vigilância alimentar e nutricional

## **PREVALÊNCIA DE CEGUEIRA NOTURNA (XN) EM GESTANTES NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA – ES**

CAMILA FIGUEIREDO PALMEIRA; ANA KELES DIAS DA CONCEICAO<sup>a</sup>; THALITA MOTA DOS SANTOS ALVARENGA; BRUNELA SUASSUNA; MÍRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA; AMANDA FIOROTTI MACHADO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cegueira noturna (XN) é frequentemente usada na investigação da prevalência de deficiência de vitamina A (DVA), sobretudo no grupo materno-infantil, considerado de maior vulnerabilidade para o desenvolvimento dessa deficiência. OBJETIVO Considerando que os achados sobre a DVA e XN na gestação ainda são escassos, e diante das evidências sobre os prejuízos para o binômio mãe-filho, associados à XN materna, pretendeu-se através desse estudo avaliar a prevalência de DVA em gestantes do município de Vitória-ES através do indicador funcional (XN).

**METODOLOGIA** O presente estudo traz dados preliminares de um projeto maior sobre Avaliação da prevalência de DVA em gestantes do município de Vitória-ES e fatores associados. Este projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) / Centro de Ciências da Saúde (CCS), (CAAE: 87995018.4.0000.5060) e Secretaria Municipal de Saúde de Vitória e Escola Técnica (ETSUS) / Vitória (parecer: 2.718.736). Não foram incluídas as gestantes não residentes no município de Vitória-ES, em gravidez gemelar, com limitações cognitivas que dificultem a compreensão do questionário e que não assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). A coleta de dados ocorreu por meio de entrevista, realizada durante as consultas de pré-natal (entrevista para XN gestacional, declaração de raça/cor, renda e escolaridade) em unidades básicas de saúde do município e por meio de consulta aos prontuários e ao cartão da gestante (dados socioeconômicos, antropométricos, gineco obstétricos e idade). Na avaliação funcional da DVA, foi investigada a presença de XN gestacional, diagnosticada por meio de entrevista padronizada. A entrevista incluiu as perguntas 1. Tem dificuldade para enxergar durante o dia?; 2. Tem dificuldade para enxergar com pouca luz ou à noite?; 3. Tem cegueira noturna?. Os casos de XN gestacional serão considerados quando a mulher responder NÃO para a pergunta 1 e SIM para pelo menos uma das perguntas 2 e 3. Os resultados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2007® e analisados com auxílio do software SPSS, versão 22.0. O estudo avaliou, até o momento, 67 gestantes. **RESULTADOS** Foi encontrado até o momento 1 caso de XN gestacional (1,6%). Em relação à caracterização da amostra, 63,9% (n=39) tinham idade entre 18 e 29 anos, 77% (n=47) se autodeclararam preta ou parda, 42,6% (n=26) relataram ter entre 9 e 12 anos de estudo, 49,2% (n=30) relataram viver com até 3 salários mínimos. **CONCLUSÃO** A prevalência de XN encontrada no município de Vitória-ES, segundo os critérios da OMS, não parece ser um problema de saúde pública até o momento. Porém, a carência de vitamina A em gestantes deve ser monitorada, tendo em vista que a deficiência desse micronutriente durante a gestação pode levar a consequências deletérias tanto para mãe quanto para o feto. Os resultados deste estudo sugerem a necessidade de continuidade às investigações sobre a XN gestacional e DVA no município de Vitória-ES tendo em vista a presença de um caso positivo. Assim, os dados gerados ao final deste estudo poderão contribuir para o fornecimento de subsídios em ações de prevenção e intervenção da XN gestacional.

Palavras-chave: Cegueira noturna; gestação; deficiência de vitamina A; hipovitaminose A;

## RELATO DE EXPERIÊNCIA: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM IDOSAS

TICIANE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE<sup>1</sup>; MARÍLIA DE SOUSA GONÇALVES<sup>1</sup>; ANNA CRISTINA ALBUQUERQUE BARROS<sup>2</sup>; ANAEL QUEIROS SILVA BARROS<sup>1</sup>; PATRICIA MOREIRA DA SILVA<sup>2</sup>; MATHEUS RODRIGUES ARAUJO<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFANOR WYDEN, FORTALEZA - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O envelhecimento, enquanto processo natural está associado a vários fatores de mudanças fisiológicas, psicológicas, econômicas e sociais que afetam adversamente os hábitos alimentares e o estado nutricional em idosos (AHN, PARK, KIM, 2018). Diante desse panorama, a educação alimentar e nutricional (EAN) deve ser um dos componentes da atenção à saúde da pessoa idosa, uma vez que estimula a adoção de hábitos alimentares saudáveis, contribuem para as mudanças de comportamento e para a prevenção de doenças, sendo recomendada pelas políticas públicas de alimentação e nutrição (AQUINO et al., 2018). **OBJETIVO** O presente estudo busca relatar experiências vivenciadas por acadêmicos de Nutrição, através de atividades de educação alimentar e nutricional realizadas com um grupo de idosas residentes de uma Instituição de Longa Permanência com o intuito de promover práticas alimentares saudáveis durante a senilidade. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência baseado em ações de educação alimentar e nutricional realizadas por graduandos do Curso de Nutrição na disciplina de Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva. Foram realizados 4 encontros em uma Instituição de Longa Permanência feminina, no município de Fortaleza, Ceará, durante o período de maio a junho de 2019. As atividades educativas duravam aproximadamente 45 minutos. O conteúdo das ações foi transmitido através de atividades interativas e rodas de conversa, proporcionando a participação e interação social das participantes. No primeiro encontro foi realizada a atividade educativa denominada Bingo dos alimentos, baseada nos Dez Passos para uma Alimentação Saudável. No segundo encontro foi abordado o tema Consumo de chá. Foi orientado sobre as diferentes técnicas para o preparo de chás: infusão e decocção, a quantidade de planta a ser utilizada para o preparo e a correta utilização. No terceiro encontro realizou-se uma dinâmica denominada Adivinhe a fruta. Os olhos das participantes foram vendados e apenas com o tato e olfato elas precisavam descobrir qual seria a respectiva fruta. O último encontro foi realizado no mês de junho, período de festividade cristã tradicional no Nordeste brasileiro, denominada São João. A festividade tornou-se o momento oficial de se consumir as comidas denominadas como sertanejas, do interior ou tradicionais. **RESULTADOS** Diante das atividades realizadas, foi possível observar que as intervenções propiciaram o conhecimento sobre os alimentos e nutrição, valorização dos alimentos regionais e da prática da medicina popular através das plantas medicinais e a socialização entre as idosas favorecendo uma melhor qualidade de vida durante a senilidade. Além disso, as atividades realizadas contribuíram positivamente na formação acadêmica e profissional dos alunos por permitirem o aprimoramento de conhecimentos mediante a realização das experiências teóricas e práticas de aprendizagem. **CONCLUSÃO** A Educação Alimentar e Nutricional é importante ferramenta para a promoção do envelhecimento saudável, proporcionado para os idosos espaços para trocas de experiências e estímulo para o autocuidado, bem como uma importante prática para a formação acadêmica de nutricionistas a partir de ações educativas de acordo com as necessidades do público-alvo.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Nutrição do Idoso; Promoção da Saúde;

## **A RENDA E SEU PODER DE COMPRA COMO GARANTIDORES DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: UMA COMPARAÇÃO ENTRE BRASIL E PORTUGAL**

LORRANA NASCIMENTO GRIMES; GISELLE SILVA GARCIA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O salário mínimo é garantia constitucional que visa atender necessidades primárias da população, como alimentação, moradia, lazer, saúde e educação. Desde 2010, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) foi reconhecido pela constituição e incluído como dever do Estado, para ser respeitado, protegido, promovido e provido. Contudo, há uma parcela da população com este direito violado, pois não acessa regularmente alimentos de elevado teor nutricional, como in natura e minimamente processados. O paradigma alimentar nas camadas mais vulneráveis tem sido, sob o referencial de ambientes alimentares, um desafio estruturante, pois é comum a oferta massiva de alimentos baratos com baixo valor nutricional simultânea à incipiente oferta de hortifrutis. Portugal também enfrenta problemas com o crescente estado de vulnerabilidade social, devido à crise político-econômica na Europa nos últimos anos (Brasil, 1988; Santarelli, 2019; Vieira, 2020). **OBJETIVO** Verificar a garantia do DHAA, a partir da análise do custo médio dos itens alimentícios populares e usuais, no Brasil e em Portugal. **METODOLOGIA** Foi realizada revisão de literatura para a busca de dados populacionais, de renda, de consumo e de trabalho no Brasil e em Portugal. Na comparação dos preços dos alimentos, este estudo definiu uma cesta alimentícia com 19 itens populares e usuais comuns aos dois países. Os preços foram consultados nos sites de grandes redes de supermercados de ambos os países. Adotou-se a cotação do euro do dia 21/01/2020 para comparabilidade (R\$1,00 equivalia 4,63). **RESULTADOS** Os itens identificados foram refrigerante, carne de gado, ave, porco, bacalhau, arroz, farinha de trigo, cebola, banana, leite, azeite, feijão preto, macarrão, uva, pão, queijo mussarela, manteiga, molho de tomate e ovos. Não se pode observar diferença substancial no valor total da cesta alimentícia entre Brasil e Portugal. No Brasil, o valor total foi de cerca de R\$210 (45); em Portugal, de cerca de R\$240 (51). O salário mínimo em 2020 no Brasil é de R\$1039 (224), e em Portugal de R\$2940 (635). A cesta alimentícia em ambos países tem valores aproximados, porém o rendimento mínimo da população portuguesa é quase três vezes superior à brasileira, o que garante ao país europeu maior poder de compra alimentícia. No Brasil cerca de 60% das pessoas vivem com um salário mínimo ou menos, enquanto em Portugal o rendimento médio da população é quase o dobro do salário mínimo estabelecido. A cesta básica estabelecida pelo Dieese, teve um valor médio em janeiro de 2020 de R\$380 (82), equivalente a 88 horas mensais de trabalho. Com um salário mínimo brasileiro seria possível comprar 2,7 cestas por mês. Em Portugal a mesma cesta básica teria um custo aproximado de R\$407 (88), equivalente a 33 horas mensais de trabalho. Um salário mínimo português conseguiria comprar sete cestas básicas. **CONCLUSÃO** O processo histórico brasileiro foi marcado pela colonização e exploração portuguesa, o que resultou nas diferenças sociais, políticas e econômicas experienciadas por ambos. A partir da análise realizada, conclui-se que a renda definida pelo salário mínimo brasileiro é frágil em assegurar o DHAA da população, uma vez que não parece promover condições para o acesso econômico regular das famílias brasileiras trabalhadoras. Resultados como os apresentados evidenciam a importância de o Estado Brasileiro assegurar o direito social constitucional de salário mínimo, adequando seu valor para as reais necessidades da população.

Palavras-chave: direito humano à alimentação adequada; salário mínimo; acesso alimentar;

## **ORIENTAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS LIVRES DE AGROTÓXICOS, EM FEIRAS LIVRES NO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO-RO**

**CRISTINA ANDREZZA FERNANDES CABRAL FERREIRA; LEIDIANE AMORIM SOARES GALVAO; AMANDA REGIS DOS SANTOS AQUINO; ÊMILI LIMA AMARO; GISELE MENDONCA DE MORAIS; JULIANA GOBI SCHIMITZ.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** As boas práticas são um conjunto de ações que visam a prevenção de possíveis agentes contaminantes, garantindo a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos. Estas ações se aplicam do manipulador até o ambiente [1]. Considerando estas informações, o propósito deste estudo foi garantir a efetivação da saúde individual e coletiva, por meio da criação de estratégias que propaguem a segurança alimentar e nutricional, com foco nas boas práticas de manipulação, higienização e armazenamento de alimentos. As informações colhidas durante a pesquisa foram repassadas para um pequeno agricultor comerciante dos seus produtos em uma feira livre de agrotóxicos. **OBJETIVO** Fomentar o conhecimento referente às boas práticas de manipulação de alimentos através de um feirante e comunidade da feira livre selecionada, reduzindo o risco de contaminação através dos alimentos. **METODOLOGIA** O presente estudo consistiu em um relato de experiência de cunho educativo que foi dividido em quatro etapas. Primeiramente, pesquisas bibliográficas foram elaboradas, sobre as boas práticas, e os riscos do consumo de água e alimentos contaminados. Os resultados destes estudos geraram informativos e foram divulgados em uma rede social. Após esta etapa, houveram visitas às feiras municipais com o intuito de escolher um agricultor que possuísse produção sem agrotóxicos. Após seleção, houve a preocupação que o mesmo assinasse um termo de livre consentimento para a sua participação no projeto. Adiante, fizeram-se observações sobre a rotina do agricultor, desde a colheita até comercialização, para a criação de um plano de ação para corrigir as não conformidades achadas. Em uma segunda visita, o grupo participou de diálogos com o feirante e frequentadores a fim de disseminar os conhecimentos e informações obtidos nas pesquisas, dando ênfase aos métodos de manipulação, armazenamento e higienização dos alimentos. **RESULTADOS** A falta de consciência relacionada aos riscos de contaminação foi constatada na maior parte da comunidade, junto a desatenção às técnicas de boas práticas. A utilização das redes sociais foram relevantes para expandir o alcance no compartilhamento dos informes adquiridos. Para as inconformidades encontradas, instruções foram repassadas a fim de corrigi-las. Dentre estas, a reorganização da bancada do agricultor com intuito de separar os produtos por gênero, e a indicação do uso de um galão de vinte litros juntamente com uma bomba manual de água para facilitar o armazenamento e transporte de água. Com a intenção que o produtor mantivesse o repasse de informações, foram entregues cartilhas com orientações sobre boas práticas de manipulação, higienização e armazenamento de alimentos. Apesar da resistência inicial, o feirante reconheceu o benefício das orientações, uma vez que compreendeu a importância de fornecer um produto nutricionalmente qualitativo para seus consumidores. **CONCLUSÃO** Dado o exposto, conclui-se que a proposta de promover orientações a comunidade sobre as boas práticas e reduzir os riscos de contaminação através dos alimentos, vem sendo exercida, visto que o agricultor adotou medidas que promovem a segurança alimentar coletiva, além de prosseguir transmitindo os conhecimentos angariados neste estudo. Sendo notável a importância profissional em trazer informações a população,

bem como a valorização da agricultura familiar e de métodos sustentáveis de produção. Ademais, é fundamental ressaltar o alcance das redes sociais para a promoção de saúde, pois transmitem informações em tempo hábil.

Palavras-chave: Livre de agrotóxicos; Segurança Alimentar; Boas Práticas; Nutrição; Agricultura Familiar

## **ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO ESCOLAR DE UM INSTITUTO FEDERAL NA BAHIA CAMPUS FEIRA DE SANTANA**

YZANA RIOS CUNHA<sup>1</sup>; KELLY LIMA TEIXEIRA<sup>2</sup>.

1. INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA FEIRA DE SANTANA, FEIRA DE SANTANA - BA - BRASIL; 2. FACULDADE ANÍSIO TEIXEIRA, FEIRA DE SANTANA - BA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação saudável é um direito humano e, tratando-se da merenda escolar, o planejamento do cardápio deve considerar alguns aspectos, a sua importância se dá pelo papel fundamental no desenvolvimento e formação de hábitos alimentares dos escolares. O resto-ingesta é um fator importante a ser avaliado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, pois por meio desse indicador é possível investigar os fatores que contribuem para o desperdício de alimentos (MEIRELES, 2019). A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar. Além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2017). Cabe ao Nutricionista gerenciar ações que garantam essa qualidade. **OBJETIVO** Avaliar a aceitabilidade da merenda escolar oferecida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Instituto Federal na Bahia Campus Feira de Santana, através do índice de resto ingestão. **METODOLOGIA** Um dos métodos de aceitabilidade sugeridos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e que foi realizado é a avaliação do resto ingestão. Todos os utensílios utilizados e as preparações foram pesadas nos recipientes em balança plataforma com sensibilidade para pesar de 1kg até 200kg. As pesagens das preparações foram realizadas antes de servir os lanches da manhã (10:20 às 10:40h) e da noite (18:00 às 19:00h) e anotadas em planilha de registro. Ao término da distribuição, foi pesado os restos deixados nos pratos e canecas pelos estudantes. Este procedimento foi realizado durante 30 dias, com início em setembro e finalizado em outubro de 2019. Para a análise dos resultados foi realizado o seguinte cálculo:  $\text{Peso da refeição distribuída} = \frac{\text{peso da refeição rejeitada} \times 100}{\text{peso da refeição distribuída}}$  O resultado dessa fórmula forneceu o percentual (%) de rejeição da preparação avaliada no dia. Então foi subtraído esse valor de 100. Para calcular o índice de aceitação, foi utilizada a fórmula:  $\text{Índice de aceitação} = 100 - \text{percentual de rejeição}$  **RESULTADOS** As preparações e os seus respectivos índices de aceitação podem ser verificados a seguir: arroz doce: 92,21%; caldo de feijão: 98,19%; biscoito com suco: 100%; cuscuz com ovo: 100%; biscoito com suco: 100%; risoto de peixe: 96%; caldo de feijão com porco: 94,29%; macarrão com soja: 97,50%; caldo de feijão com massa: 84,48%;

feijão tropeiro com suco: 99,14%; strogonoff de frango: 95,59%; mungunzá: 94,42%; macarrão com sardinha: 98,21%; biscoito com suco: 100%; mingau de tapioca: 80%; caldo de batata: 92,24%; achocolatado com biscoito: 100%; mungunzá: 97,12%; macarrão com carne: 91,45%; biscoito com suco: 100%; mingau de tapioca: 100%; mingau de coco: 95,60%; macarrão com soja: 92,12%; biscoito com suco: 100%; cuscuz de tapioca com café com leite: 98,52%; caldo de legumes com carne e massa: 94,29%; biscoito com suco: 100%; cuscuz de tapioca com café com leite: 100%; macarrão com atum: 99,99%. Média de aceitação: 96,10%. CONCLUSÃO O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação considera uma preparação como aceita quando o índice de aceitação é superior a 90%. A média do resultado do índice de aceitação obtida no presente trabalho a partir da análise da coleta de dados foi de 96,10%, que está dentro do valor preconizado. Apenas o mingau de tapioca e o caldo de feijão com massa tiveram índice de aceitabilidade menor. Para estas preparações será repetido o teste de aceitabilidade.

Palavras-chave: Merenda Escolar; Desperdício; Resto Ingestão;

## **AValiação Nutricional de Crianças de Seis a Dez Anos de Idade Após Aplicação de Programa de Intervenção Nutricional**

THAILA OLIVIERA FAZIO; GABRIELA PAP; RITA DE CASSIA MARGARIDO MOREIRA;  
TELMA MARIA BRAGA COSTA.  
UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRAO PRETO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade infantil é uma das patologias nutricionais que mais tem apresentado aumento de prevalência em crianças e sua ocorrência tem adquirido grande significância na área da saúde. A família tem grande influência no estilo de vida e nos hábitos alimentares das crianças; assim, é importante que os pais ou responsáveis apresentem bons exemplos alimentares no intuito de desenvolverem, juntos, hábitos alimentares saudáveis. **OBJETIVO** Identificar atitudes, crenças e práticas adotadas pelos responsáveis em relação à alimentação da criança e sua relação com o estado nutricional, antes e após a realização de um programa de intervenção alimentar. **METODOLOGIA** Foi aplicado o modelo de intervenção alimentar (com seis encontros) em 38 famílias, com crianças de seis a dez anos de idade (incompletos) e o respectivo responsável. Primeiramente, foi fornecido aos participantes o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e aplicados um questionário de caracterização da amostra e o Questionário de Alimentação da Criança. Este e a avaliação antropométrica (aferição de peso e estatura, de acordo com as recomendações do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional), foram aplicados antes e após o programa. Nas outras seis visitas foram executadas atividades de educação alimentar e nutricional, baseadas nos guias alimentares para população brasileira, com foco em escolhas alimentares saudáveis. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade de Ribeirão Preto/UNAERP (CAAE: 75010117.9.0000.5498). **RESULTADOS** Participaram do projeto 76 indivíduos (38 crianças e 38 responsáveis). Os resultados anteriores ao programa mostraram que, no parâmetro de IMC para idade, a classificação de Estado Nutricional (EN) das crianças foi 60,5% (n=23) em estado de

Eutrofia; 18,4% (n=7), Sobrepeso; 13,2% (n=5), Obesidade, e 7,9% (n=3) com Obesidade Grave. Em relação ao QAC, os resultados para os sete fatores foram: no primeiro fator (Percepção de responsabilidade em relação ao que as crianças comem), o escore médio encontrado foi 4,2; o segundo fator (Percepção do peso dos pais), o escore médio foi 3,2; em relação à Percepção que os responsáveis têm do peso da criança (fator três), o escore médio foi de 3,1; no quarto fator (Preocupação com o peso da criança), a média foi de 3,3; no fator cinco (Restrição), a média foi de 3,1; no fator seis (Pressão para comer), o escore médio foi 3,5, e no sétimo fator (Monitoramento), foi 3,8. Ao final do programa de intervenção, uma criança saiu da classificação de obesidade grave para obesidade, uma de eutrofia para sobrepeso e uma de sobrepeso para obesidade. Em relação ao QAC, o único fator que obteve aumento na média de escore foi o fator quatro (3,6; Preocupação com o peso da criança). Os itens que apresentaram leve redução foram: primeiro (4,1; Percepção de responsabilidade); quinto (3,0; Restrição alimentar), e sexto (3,4; Pressão para comer), Os demais mantiveram as pontuações. **CONCLUSÃO** Os responsáveis se preocupam com o peso e a alimentação de suas crianças, mas, em relação à prática de restrição de certos alimentos, agem de forma neutra, o que não parece se relacionar com o EN atual das crianças, pois muitas apresentam o IMC para idade acima do recomendado. Logo, atividades de educação nutricional por período prolongado e constante é uma boa estratégia para que ocorra a consciência da consequência dos hábitos alimentares dos indivíduos, e a partir disso criarem novos hábitos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Obesidade Infantil; Qualidade da Dieta;

## **PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO DE INTERNAÇÕES POR CÂNCER GÁSTRICO NA MESORREGIÃO DO MARAJÓ-PA**

AMANDA NEGRAO DA ROCHA<sup>1</sup>; LETÍCIA CECÍLIA DE NAZARÉ ROCHA DA LUZ MESSIAS<sup>2</sup>; TAINÁ MARTINS MORAES<sup>2</sup>; ANA LUCIA DA SILVA REZENDE<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O câncer gástrico é uma doença multifatorial, que resulta da interação entre fatores intrínsecos ao indivíduo e fatores ambientais. Dentre esse último, o consumo alimentar pode ser determinante como fator de risco e pode estar envolvido nos estágios mais precoces da transformação das células normais em células cancerosas. No Brasil, as neoplasias gástricas correspondem como a segunda causa de óbito evitável na população brasileira, de forma que o câncer de estômago se encontra entre as cinco principais causas de mortalidade decorrentes por câncer no país. Em relação à região norte, segundo o Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva INCA, o câncer de estômago é o segundo tipo da doença mais prevalente entre homens e o quarto mais prevalente entre mulheres. **OBJETIVO** Analisar o perfil sociodemográfico das internações ocorridas no período de 2001 à 2016 por câncer gástrico da mesorregião do Marajó no Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo ecológico descritivo, baseado em um levantamento de dados secundários provenientes do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde. Foram coletadas informações referentes

a área geográfica da mesorregião do Arquipélago do Marajó (com seus municípios) referente aos anos de 2001 à 2016. As variáveis do perfil sociodemográfico estudadas foram: sexo e faixa etária. Para realização da análise, os dados foram organizados com auxílio do programa Microsoft Office Excel 2013, com seus respectivos percentuais. **RESULTADOS** Durante o período estudado, foi possível observar um aumento gradativo do número de internações por câncer de estômago. Corroborando com esse fato, no decorrer do período de 2013-2016 esse tipo de câncer foi responsável por mais de 40% das internações no município. De acordo com o perfil sociodemográfico dos pacientes, em relação ao sexo, a maioria das internações (66,67%) eram provenientes de pacientes do sexo masculino. Ao avaliar a faixa etária, aproximadamente metade dos pacientes (47,69%) eram pessoas acima de 60 anos, enquanto que os pacientes de 40 à 59 anos representavam 36,92% da amostra. **CONCLUSÃO** Durante o período analisado, foi possível observar um aumento no número de internações por câncer gástrico na mesorregião do Marajó. Reafirmando os dados fornecidos pelo Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva, no presente estudo os pacientes do sexo masculino foram a maioria das internações, assim como os pacientes com 60 ou mais. Diante do exposto, verifica-se a necessidade de fornecer maior atenção e promover mais estudos referentes a região para que se possa prevenir novos casos e atuar de maneira mais eficaz junto a população.

Palavras-chave: Neoplasias gástricas; Nutrição; Saúde Pública;

## **ESTADO NUTRICIONAL E DE SAÚDE DE PACIENTES DIABÉTICOS ATENDIDOS EM UM CENTRO DE ESPECIALIDADES MÉDICAS**

LAISA GIRARDELLI; ANA LUISA SANT' ANNA ALVES; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; MARIA CRISTINA ZANCHIM; DANIELE LOPES CASANOVA; VALERIA HARTMANN.  
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Diabetes mellitus é um distúrbio metabólico caracterizado por hiperglicemia persistente, decorrente de deficiência na produção de insulina ou na sua ação, ou em ambos os mecanismos, ocasionando complicações em longo prazo. O diagnóstico precoce e o acompanhamento periódico na Atenção Básica à Saúde evita hospitalizações e mortes por complicações (SBD, 2017). Considerando a importância do Diabetes como problema de saúde pública, é relevante conhecer o portador de diabetes e o estado nutricional, a fim de identificar subsídios que fundamentem intervenções eficazes dos serviços de saúde na prevenção e controle de danos que a doença pode provocar. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e de saúde de pacientes diabéticos atendidos no Centro de Especialidade Médica de Carazinho/RS. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal retrospectivo com utilização de dados secundários de um Centro de Especialidade Médica do município de Carazinho/RS. Foram selecionados os prontuários de pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, com diagnóstico de Diabetes mellitus atendidos no setor de nutrição, entre janeiro a dezembro de 2018, sendo excluídos os prontuários de gestantes, usuários com idade  $\leq 18$  anos e os incompletos no seu preenchimento. As informações obtidas foram: gênero, faixa etária, características clínicas (resultados dos exames de glicemia, uso de insulina e medicamentos, presença

de comorbidades associadas à diabetes) e índice de massa corporal classificado de acordo com a FAO (1995) para indivíduos adultos e para idosos, OPAS (2003). Os dados foram digitados em planilhas eletrônicas e analisados em software de estatística. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, pelo parecer nº 3.225.798. Todos os pacientes foram preservados através do Termo de Compromisso para Utilização de Dados. RESULTADOS Foram avaliados 127 pacientes diabéticos, destes, a maioria eram do gênero feminino (68%), o que corrobora com estudo de Vinholes e Pacheco (2014) e pode ser explicado em virtude da maior procura desse gênero ao serviço de saúde. Constatou-se que a maioria dos pacientes eram adultos (60%), sendo a média de idade de  $55 \pm 11,67$ , variando de 27 à 80 anos. Em relação às características clínicas, verificou-se prevalência da glicemia alterada (69,3%), porém não faziam uso de insulina (85,8%) e nem de medicamentos (72,4%), a presença de comorbidades associadas a Diabetes foi notável em 64,6% dos pacientes, sendo a hipertensão mais prevalente (64,6%), resultado este, semelhante ao estudo de Amorim, Burgos, Cabral (2017) que apresentou prevalência de hipertensão em pacientes com Diabetes (75%). Quanto ao estado nutricional dos pacientes adultos, apenas 1,6% apresentaram eutrofia, 14,2% sobrepeso, 44,1% obesidade. Já os idosos, 2,4% estavam abaixo do peso, 9,4% eutrofico, 5,5% com sobrepeso e 22,8% com obesidade. O excesso de peso prevaleceu em 86,6% dos pacientes analisados, o que segundo Ferreira e Ferreira (2009), doenças crônicas não transmissíveis, como Diabetes e hipertensão, agravadas pelo excesso de peso, têm sido apontadas como as principais causas de morte e incapacidades entre idosos. CONCLUSÃO Diante do exposto, destaca-se a necessidade de intervenções da equipe multidisciplinar nos Centros de Saúde, a fim de preservar a saúde, evitar a hospitalização e mortalidade precoce destes pacientes por complicações.

Palavras-chave: Estado nutricional; Diabetes mellitus; Centros de Saúde;

## **HORTA NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO À SAÚDE EM UMA ESCOLA PÚBLICA NO INTERIOR NORDESTINO**

CARLA YASMIN DA SILVA SIMÃO; THIAGO PEREZ JORGE; MICHELLE CRISTINE MEDEIROS JACOB; VIVIANY MOURA CHAVES; GABRIEL DANTAS DE CARVALHO VILAR.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Uma alimentação saudável e adequada promove bom rendimento escolar e estimula melhor qualidade de vida. É na infância que bons hábitos alimentares devem ser estabelecidos - permanecendo durante a fase adulta. A Portaria Interministerial nº 1.010, que trata de eixos prioritários para a Promoção da Alimentação Saudável e adequada nas Escolas, estimula a produção de hortas para realização de ações com os alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação escolar. Desse modo, o incentivo à produção de hortas escolares pode-se configurar como um mecanismo capaz de oferecer conhecimento, a partir da prática, acerca do direito à alimentação e à soberania alimentar. **OBJETIVO** Relatar experiência de implantação de horta escolar como estratégia de educação alimentar e nutricional e promoção à saúde. **METODOLOGIA** Trata-se

de um relato de experiência de caráter qualitativo que descreve a implantação de horta na escola municipal de ensino infantil Aprender em Boas Mãos, situada em Maxaranguape/RN. A ação foi realizada em novembro de 2018 pela equipe do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica em parceria com o Laboratório Horta Nutrir/UFRN, apoiados por funcionários e alunos da escola. A metodologia aplicada foi a de Aprendizagem Baseada em Hortas - estratégia de ensino utilizando hortas como ferramenta de ensino. RESULTADOS A aplicação do estudo revelou que a horta é um espaço participativo e profícuo de aprendizagem e de produção de cuidado para a comunidade escolar, em que podem ser trabalhadas habilidades, valores, atitudes, sociabilidade, sob os mais diversos aspectos do conhecimento. A horta ajudou cerca de 60 crianças, entre 3 a 5 anos, familiares e funcionários da instituição a romper uma padronização e alienação de características do alimento moderno que, sem identidade, não diferencia um alimento industrializado de um alimento fresco, no que diz respeito à produção de sentidos. A utilização da horta como estratégia de educação alimentar e nutricional possibilita associar teoria e prática e trabalha aspectos sensíveis do conhecimento, contribuindo para a formação de vínculos com o alimento produzido. Hortas escolares são laboratórios vivos que podem abordar distintos conteúdos curriculares de forma contextualizada, interdisciplinar e promover vivências que resgatam valores, estimula a capacidade motora das crianças e proporciona alimentos de baixo custo que complementam a merenda escolar. CONCLUSÃO O acompanhamento do processo educativo de implantação da horta escolar, demonstrou que este projeto pedagógico oportuniza às crianças uma vivência significativa, revelada pela intensa participação destas na atividade. Impulsiona a construção e desenvolvimento de conhecimentos em diferentes áreas, instiga interação dos pais com o ambiente escolar, formando hábitos saudáveis para toda a família e prevenindo doenças e desordens nutricionais. O cultivo de hortas na Educação Infantil é viável e é uma potente atividade pedagógica, promotora da alimentação saudável nas escolas.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Horta Escolar; Nutrição na Infância; Promoção à Saúde;

### **DETERMINAÇÃO DE FLAVONÓIDES EM PITANGA (EUGENIA UNIFLORA L.): FRUTO IN NATURA, POLPA CONGELADA E GELEIA**

SAMANTHA PEIXOTO SILVA; VALDENI TEREZINHA ZANI; VANUSA REGINA LANDO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, PORTO  
ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO A pitanga é o fruto da pitangueira (*Eugenia uniflora* L.), que é originária do Brasil e cresce em regiões de clima tropical e subtropical, sendo uma árvore ornamental e fácil de ser cultivada, devido a sua adaptabilidade às mais distintas condições de solo e clima. Os flavonoides, compostos químicos presentes naturalmente nesses alimentos, possuem características antioxidantes, podendo exercer um papel fundamental no organismo (1,2). Sua composição é rica em cálcio, fósforo, antocianinas, flavonoides, carotenoides e vitamina C, indicando seu elevado poder antioxidante (3).

Por isso, é de grande importância no Brasil o reconhecimento da riqueza de micronutrientes e de substâncias bioativas presentes nas frutas regionais, para o alcance de uma situação estável de segurança alimentar e nutricional da população. OBJETIVO Determinar e comparar o teor total de polifenóis e de flavonoides contidos na pitanga (*Eugenia uniflora* L.) in natura, na polpa congelada e na geleia. METODOLOGIA Foram coletadas amostras de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) da seleção vermelha, provenientes de uma propriedade agrofamiliar localizada no município de Balneário Pinhal RS da safra de 2010. As alíquotas foram levadas em refrigeração até o laboratório, onde foram armazenadas para serem analisadas na sua forma in natura, como polpa congelada e como geleia, em triplicata. A fruta in natura foi analisada dentro de 48h após a colheita, a polpa foi homogeneizada em liquidificador e congelada para ser posteriormente analisada e a geleia foi preparada em laboratório. A determinação de compostos fenólicos totais e flavonoides totais foi realizada por meio de espectrofotômetro. Para compostos fenólicos os resultados foram expressos em mg equivalentes de ácido gálico por 100g de amostra (EAG.100 g<sup>-1</sup>) e para flavonoides totais os resultados foram expressos em mg de rutina por 100g de amostra. Os dados foram expressos em média e desvio-padrão, para comparação entre as três formas de apresentação de pitanga (in natura, polpa congelada e geleia) foi realizada análise de variância de uma via seguido por post-hoc de Tukey. O nível de significância adotado foi de 5% (p RESULTADOS As quantidades de compostos fenólicos totais encontradas foram de: fruto in natura (199,7 ± 47,0 mg EAG.100 g<sup>-1</sup>), polpa congelada (219,7 ± 24,3 mg EAG.100 g<sup>-1</sup>) e geleia (229,5 ± 73,9mg EAG.100 g<sup>-1</sup>). Não houve diferença entre as três apresentações de pitanga (p=0,786), indicando que os compostos fenólicos se mantêm, independentemente do processo pelo qual a fruta passou (cocção ou congelamento). Os valores de flavonoides totais encontrados foram de: fruto in natura (28,7 ± 0,5 mg de rutina/100g), polpa congelada (28,0 ± 0,8 mg de rutina/100g) e geleia (35,7 ± 0,4 mg de rutina/100g). CONCLUSÃO Os valores de compostos fenólicos totais e de flavonoides se mantiveram nas três diferentes apresentações da fruta, indicando que esta pode ser consumida mesmo no período de entressafra, que suas propriedades são mantidas. A geleia apresentou uma concentração superior de flavonoides, quando comparada com o fruto in natura e com a polpa congelada, sugerindo que o processamento térmico possa surtir algum efeito sobre a liberação desses compostos. No entanto, são necessários mais estudos com relação ao efeito da cocção sobre os flavonoides e sobre a quantidade mínima desses compostos recomendada para a população.

Palavras-chave: Compostos Fenólicos; Eugenia; Flavonoides;

### **DESAFIOS PARA ADESÃO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA POR PESSOAS COM DIABETES MELITUS TIPO II DO PROGRAMA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE DE PESSOAS COM DIABETES MELITUS DO AMAPÁ**

FERNANDA LOUISE FERREIRA DIAS<sup>1</sup>; MÀRIA DO SOCORRO DA SILVA MARTINS<sup>2</sup>; BELMIRA SILVA FARIA E SOUZA<sup>2</sup>; ALESSANDRA SILVA MONTEIRO<sup>2</sup>; NATASHA CORREIA BATISTA<sup>1</sup>; ANA PAULA TAVARES DE OLIVEIRA<sup>1</sup>.

1. FACULDADE ESTÁCIO DE MACAPÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Diabetes Mellitus, é uma doença crônica caracterizada pela hiperglicemia, importante causa de morbimortalidade no mundo. O estado hiperglicêmico crônico produz complicações macro e microangiopáticas. Para Costa et al, a projeção em 2030 é de 439 milhões de pessoas com diabetes no mundo. No Brasil, e outros países existe a prevalência do Tipo II, e a educação é parte fundamental no tratamento do Diabetes Mellitus, no uso correto da medicação, de refeições adequadas, de adesão a exercícios adaptados ao paciente e de saúde mental. Segundo ZANETTI et al. a adesão a alimentação adequada constitui um dos maiores desafios para controle da glicemia exigindo novas estratégias de intervenções dos profissionais de saúde, principalmente da Nutrição. **OBJETIVO** Investigar os desafios enfrentados pelas pessoas com Diabete Mellitus Tipo II na adesão a alimentação adequada prescrita para controle da glicemia. **METODOLOGIA** Delineou-se estudo transversal quali quantitativo e descritivo. Pesquisa feita na Unidade Básica da Universidade Federal do Amapá, em maio de 2019, com 15 pacientes, (23,07%) das pessoas com Diabetes Tipo II, do Programa de Promoção da Saúde de Pessoas com Diabetes Mellitus do Amapá, composto por equipe multiprofissional. Para investigar o processo de adesão aplicou-se questionário semiestruturado. Os dados antropométricos e laboratoriais foram coletados do mapa de registro de acompanhamento semanal de cada paciente, e a classificação nutricional com base no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Critério de inclusão: portador de Diabetes Mellitus Tipo II, com pelo menos três consultas nutricionais e que aceitaram participar do trabalho. Todos os dados coletados foram tabulados no Programa Microsoft Office Excel (2016). Parecer Comitê de Ética em Pesquisa/ Universidade Federal do Amapá: 2.430.811. **RESULTADOS** O questionário aplicado revelou que a não adesão a alimentação dava-se: 20% por Falta de tempo; 20% Plano prescrito "insuficiente" sentiam fome; 20% Inapetência; 13,33% Não possuir renda fixa; 6,66% Esqueciam orientação; 6,66% Falta de ânimo para planejar e preparar alimentação e 13,35% Não sentiam dificuldades. Quanto ao que precisariam para adesão ao plano alimentar: 13,33% Ânimo para preparar refeições; 20% Disciplina em planejar e cumprir horário das refeições; 26,66% Autocontrole e plano alimentar mais calórico; 13,33% Tornar-se apetente; 13,33% Independência financeira e 13,33% seguem o plano. Com relação ao diagnóstico nutricional: 46,67% Sobrepeso; 33,33% Obesos; 13,33% Eutróficos e 6,67% Magreza extrema. Quanto ao controle glicêmico: 20% apresentaram glicemia controlada. **CONCLUSÃO** Concluiu-se neste estudo que apenas 13,33% tiveram diagnóstico nutricional eutróficos e que somente 13,33% cumpriam alimentação adequada, revelando alto índice de falta de adesão as orientações nutricionais prescritas. Esses fatores possivelmente podem ser os responsáveis por apenas 20% de controle glicêmico na amostra pesquisada. Denota necessidade de mudar e ou aperfeiçoar as estratégias de orientação nutricional na consulta clínica, incluindo entre outros materiais regionalizado ilustrado visando facilitar entendimento do paciente. Deve-se diversificar também as rodas de conversa em minigrupos heterogêneos com a presença de psicólogo e assistente social, e realizar oficinas práticas com confecção de preparações funcionais pelos próprios pacientes com maior participação familiar. Mostra ainda que precisa ampliação da pesquisa com maior número de participantes.

Palavras-chave: DIABETES MELLITUS; ADESÃO ALIMENTAR; NUTRIÇÃO; DESAFIOS PARA MUDANÇA;

## CONHECIMENTOS, ATITUDES E PRÁTICAS SOBRE DOENÇA DE CHAGAS ENTRE BATEDORES DE AÇAÍ NA AMAZÔNIA

DANIELLE CARNEIRO FARIAS<sup>1</sup>; ANA KARINA PEREIRA SILVA<sup>2</sup>; NOEME AGOSTINHO ROCHA<sup>2</sup>; LEONAN CORDEIRO DE OLIVEIRA<sup>2</sup>; TANIA DO SOCORRO SOUZA CHAVES<sup>1</sup>.

1. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A doença de Chagas (DC) é uma antropozoonose negligenciada pelas autoridades que se alastra pelo Brasil, especialmente hoje sobre a via de transmissão oral, com elevada prevalência na região amazônica pelo expressivo consumo de açaí de batedeiras artesanais. Segundo os dados do Sistema de Informações de Agravos de Notificações (SINAN) no período de 2012 a 2016 no Brasil, foram registrados 1.190 casos confirmados, onde o Pará obtém o maior número de casos, 1.026 (86,2%), sendo destes 869 por transmissão via oral (Boletim Epidemiológico, N° 2, 2019). Esta doença possui o agente etiológico *Trypanosoma cruzi* e seu vetor *Triatoma infestans*, popularmente conhecido como barbeiro. Segundo dados do Instituto Evandro Chagas (IEC)/Ananindeua, no ano de 2018 foram registrados 125 casos confirmados para a doença. Diante desta incidência, procurou-se observar quais os conhecimentos que a população paraense de batedores de açaí artesanal detém a respeito da DC, suas atitudes quanto ao risco de infecção do açaí e práticas sobre a prevenção da doença nas técnicas do preparo do açaí. **OBJETIVO** Investigar o conhecimento e relacionar com as atitudes e as práticas efetivas de prevenção da DC, entre os batedores de açaí que buscaram treinamento da Vigilância Sanitária para obter o certificado de Boas Práticas de Fabricação (BPF). **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo com abordagem quanti-qualitativa de Conhecimento, Atitudes e Prática (CAP) em batedores de açaí de Ananindeua, respaldado sobre parecer ético, C.E.P. nº 2.720.876. Os participantes foram apresentados ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e a partir daí aplicado o questionário modular CAP. Os resultados foram analisados no Epi-info com a associação entre as variáveis de conhecimento dos participantes e a adequação das atitudes e práticas no preparo de açaí, sendo abordado como possível veículo de transmissão de DC. **RESULTADOS** Foram incluídos no estudo 31 batedores de açaí, sendo 20 homens e 11 mulheres. Na investigação de conhecimentos entre os 31 participantes percebemos que 09 não sabem o que é Doença Crônica Não Transmissível (DCNT) e 04 desconhecem o que são Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), mesmo 27 afirmando saber o que é doença de Chagas. Destes, 03 conhecem pessoas diagnosticadas com a doença e 03 desconhecem as BPF, mesmo que 23 já tenham sido orientados pela vigilância sanitária outras vezes. Nas atitudes atribuídas aos participantes, foi observado que dos 31 entrevistados, 20 acham que a vigilância sanitária é quem deve fazer a fiscalização se as boas práticas estão sendo tomadas, e apenas 01 acredita ser importante o consumidor conhecer o processamento do açaí. Na análise das práticas observou-se que 26 afirmam aplicar a técnica de branqueamento, embora apenas 23 soubessem explicar como faz e 30 afirmam consumir o açaí, embora 27 acreditem que o açaí realmente seja um transmissor da doença de Chagas. **CONCLUSÃO** Mesmo sendo uma classe que tem como principal fonte de renda a venda do açaí, percebemos ainda que as técnicas de higienização não estão totalmente adaptadas às BPF, onde muitos não sabem o que são Doenças Veiculadas por Alimentos e nem todos sabem como explicar a técnica do branqueamento, ficando duvidosa a afirmação de praticar a técnica corretamente, evidenciando um risco para a população.

Palavras-chave: Açai; Batedores; Chagas; Cultura;

## **AÇÚCAR E REFRIGERANTE ATÉ NAS COMUNIDADES RURAIS RIBEIRINHAS DA AMAZÔNIA**

STEPHANY MARTINS DE ALMEIDA FRANÇA; ANA CAROLINA MEDEIROS; EVELYNE MARIE THERESE MAINBOURG; ANTONIO ALCIRLEY DA SILVA BALIEIRO.  
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, INSTITUTO LEÔNIDAS E MARIA DEANE, MANAUS - AM  
- BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os açúcares consumidos pelos indivíduos são compostos por açúcar de adição e demais açúcares livres, o primeiro utilizado na preparação de refeições e o segundo adicionado aos alimentos industrializados, dentre eles os refrigerantes. Ambos são de alto valor calórico (SALINAS, 2002). Segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009, que analisou o consumo per capita/dia nas regiões do Brasil, o Norte apresentou uma prevalência de 0,9% de consumo de açúcar e 19% de consumo de refrigerantes. Foram os menores percentuais observados de todas as regiões. Contudo, em nível nacional o consumo de refrigerantes eleva-se com o aumento da renda nos domicílios (BRASIL, 2011). Já os dados preliminares da POF 2017-2018 apontam que a Região Norte diminuiu sutilmente as despesas com o consumo de açúcar e aumentou significativamente as com consumo de refrigerantes, comparado à POF 2002-2003 (BRASIL, 2019). Os achados na literatura assinalam uma associação clara e consistente entre o elevado consumo desses dois alimentos e o excesso de peso, diabetes, obesidade e outras comorbidades, tornando essa situação um problema de saúde pública no Brasil e no mundo (OMS, 2015). **OBJETIVO** Estimar o consumo mensal de açúcar de adição e refrigerante em comunidades rurais ribeirinhas situadas na margem esquerda do Rio Negro entre Manaus e Novo Airão, identificando os fatores socioeconômicos e de condições de vida que influenciam o consumo desses alimentos. **METODOLOGIA** Estudo transversal quantitativo. Amostragem estratificada proporcional de 287 domicílios distribuídos em 38 localidades. Coleta de dados realizada de março a maio de 2019, na população rural ribeirinha do Rio Negro, entre Manaus e Novo Airão. Utilização de 19 variáveis sendo duas dependentes (consumo mensal de açúcar de adição e de refrigerante pelos moradores do domicílio) e 17 independentes relativas a fatores socioeconômicos e de condições de vida. Análise com o software R 3.2.1. Os entrevistados assinaram o TCLE. O estudo faz parte do Estudo exploratório das condições de vida, saúde e acesso aos serviços de saúde de populações rurais ribeirinhas de Manaus e Novo Airão, Amazonas (CAAE:57706316.9.0000.0005) apoiada pelo CNPq e a FAPEAM. **RESULTADOS** Dos 287 domicílios do projeto, constatamos para o consumo de açúcar de adição, que as moradias com consumo menor ou igual a 5 kg tem uma renda mensal com mediana de 800 reais, enquanto que os domicílios com consumo maior que 5 kg, possuem renda mensal com mediana de 1.000 reais. Denotamos que entre os domicílios com consumo menor ou igual a 5 kg de açúcar, 87,4% (132) afirmam que existem dificuldades na obtenção de alimentos durante certas épocas do ano. Para aqueles com consumo superior a 5 kg, 94,8% (127) relatam dificuldades. Ao analisarmos o consumo de refrigerante destes domicílios (mediana: 2 lt/capita/mês), não constatamos relação significativa

com as variáveis independentes. A relação do consumo de açúcar com a renda era esperada. Porém, o consumo de refrigerante, apesar de aceitável, segundo a OMS, é surpreendente, já que essas comunidades são, na maioria, sem comércio, e que são acessíveis apenas por via fluvial, o que deveria dificultar a aquisição de açúcar e mais ainda de refrigerante. **CONCLUSÃO** Há, por um lado, uma homogeneidade de consumo da população em estudo e, por outro lado, uma característica urbana na dieta alimentar dessa população rural relativamente isolada.

Palavras-chave: açúcares; bebidas gaseificadas; consumo alimentar; Amazônia;

### **IMPACTO DO CONSUMO DE FARELO DE AVEIA NO HÁBITO INTESTINAL E REGULAÇÃO DO SONO EM PACIENTES HIPERTENSOS E DIABÉTICOS**

BARBARA DAYENE LOPES; CAMILA ELIZABETE ALMEIDA DE SOUZA; JULIANA SANTIAGO SANTOS; ADRIENE SILVA FRANCA; SABRINA ALVES LENQUISTE; CAROLINA HIROMI MORITA.  
UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As doenças crônicas não transmissíveis estão relacionadas a condições multifatoriais, dentre as quais se destaca a alimentação. O consumo de fibras têm sido associado à melhora no controle dessas doenças. A aveia é uma importante fonte de beta-glucana, cuja capacidade de reduzir a absorção de glicose e lipídeos confere benefícios aos portadores de diabetes e hipertensão. O farelo de aveia possui ainda o triptofano, que atua como precursor da melatonina, auxiliando na manutenção do sono. **OBJETIVO** Avaliar os efeitos do consumo do farelo de aveia na função intestinal, manutenção do sono e na qualidade de vida, dos indivíduos hipertensos e diabéticos atendidos na Atenção Básica. **METODOLOGIA** Aleatoriamente foram selecionados 26 participantes do grupo Hiperdia de uma Unidade Básica de Saúde do município de Presidente Prudente - SP, foram divididos em grupo controle e intervenção, e após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi aplicado um questionário abordando aspectos socioeconômicos, de saúde e sobre o hábito intestinal, de acordo com a Escala de Bristol. Todos os participantes receberam orientação nutricional e informações sobre o uso de farelo de aveia. O grupo intervenção recebeu porções de 40g de farelo de aveia para uso diário por 30 dias. Aplicou-se também recordatório alimentar de 24 horas, cujas informações foram calculadas no software Diet box®. Os resultados descritivos foram apresentados como porcentagens e os quantitativos foram submetidos ao teste de normalidade de Shapiro Wilk e comparação das médias por teste T de Student pareado com significância para  $p < 0,05$ , utilizando o software GraphPad Prism® 7.0. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade do Oeste Paulista UNOESTE sob o nº 19050719.0.0000.55155689. **RESULTADOS** Verificou-se maior participação do sexo feminino com 80,77% dos participantes em relação ao sexo masculino com apenas 11,9%. Houve aumento significativo na ingestão hídrica pelo grupo controle de  $2,22 \pm 0,50$  litros por dia para  $2,71 \pm 0,80$ ; maior consumo de fibras pelo grupo intervenção que está relacionada à maior frequência de evacuação de  $0,94 \pm 0,64$  gramas por dia para  $1,36 \pm 0,48$  gramas e resultado significativo para qualidade do sono e percepção de saúde no grupo

intervenção com  $2,29 \pm 1,16$  pontos para  $1,5 \pm 0,63$  e  $2,79 \pm 0,77$  pontos para  $1,79 \pm 0,67$ , respectivamente. **CONCLUSÃO** O consumo diário do farelo de aveia associado à educação nutricional apresentou resultados significativos para frequência de evacuação, manutenção do sono e percepção de saúde neste público.

Palavras-chave: Aveia; Função Intestinal; Beta-glucana; Grupo Hiperdia; Atenção Básica à Saúde;

## **O IMPACTO DA CAPACITAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE NA DURAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO**

BRUNA ALVES DOS SANTOS; VIVIANE BELINI RODRIGUES; CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA CORREIA.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Aleitamento Materno Exclusivo (AME) promove benefícios para a saúde, crescimento e desenvolvimento da criança. Neste período podem surgir intercorrências e/ou dúvidas maternas que influenciam negativamente a duração do aleitamento materno exclusivo. Por isso é fundamental que os profissionais de saúde tenham capacitações contínuas sobre prevenção e manejo dos principais problemas relacionados à amamentação, a fim de promover a prática efetiva. **OBJETIVO** Objetiva-se neste estudo analisar o impacto da capacitação dos profissionais de saúde na duração do Aleitamento Materno Exclusivo (AME). **METODOLOGIA** A revisão sistemática foi conduzida de acordo com as recomendações Cochrane Handbook for Systematic Reviews of Interventions (2017). As buscas foram realizadas nas bases de dados eletrônicas LILACS, SciELO, PubMed, Scopus utilizando os termos MESH: Aleitamento Materno; Capacitação profissional; "serviço de saúde"; Aconselhamento/orientação"; "Amamentação e Efetividade" combinados pelas conjunções OU (OR) E (AND). Os estudos elegíveis foram ensaios clínicos randomizados, quase-experimentais e caso controle, publicados entre 2000-2018, tendo como público alvo gestantes, puérperas e mães de crianças (até 12 meses) que receberam orientações de profissionais de saúde capacitados. Não houve restrição de idiomas. A seleção dos estudos foi realizada por dois revisores independentes e cegados (VBR e BAS). Os artigos que preencheram os critérios de inclusão foram lidos na íntegra (texto completo). Os revisores leram independentemente e as discordâncias foram resolvidas por consenso. Nos casos que não houve consenso, a questão foi resolvida por um terceiro revisor (CVSRC). **RESULTADOS** Foram identificados 51 estudos e 21 foram excluídos por serem duplicados. Após leitura dos títulos e resumos restaram somente 10 artigos que contemplaram a questão de pesquisa. Destes 8 artigos eram nacionais e 2 artigos internacionais. O tipo de abordagem educativa foi predominante palestra ou aula teórica/prática de curta duração. Além disso, 50% das capacitações foram realizados em hospitais públicos e/ou universitários, 35% na rede de atenção básica à saúde e 15% hospitais particulares. Os resultados apontaram influência da capacitação profissional na duração do AME ( $\pm 145$  dias). **CONCLUSÃO** A capacitação do profissional de saúde do amamentação influenciou positivamente a duração dessa prática. Ressalta-se relevância do

acompanhamento contínuo e multidisciplinar da mãe e do bebê para que a prática de amamentação exclusiva seja efetiva.

Palavras-chave: Aleitamento Materno Exclusivo; Amamentação; Capacitação profissional.;

## **QUALIDADE DE DADOS ANTROPOMÉTRICOS NA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL: SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN)**

IOLANDA KARLA SANTANA DOS SANTOS; JÉSSICA CUMPIAN SILVA; WOLNEY  
LISBOA CONDE.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA – UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A vigilância alimentar e nutricional possibilita a descrição contínua de tendências da alimentação e do estado nutricional (BRASIL, 2011). Os dados antropométricos coletados e inseridos em sistemas informatizados devem ser confiáveis para que as estimativas das frequências dos diagnósticos nutricionais e o monitoramento das condições do estado nutricional correspondam à realidade do território e as intervenções a nível individual e/ou populacional sejam apropriadas (CONDE et al, 2014). **OBJETIVO** Estimar a frequência de indicadores antropométricos da qualidade de mensuração de crianças menores de 5 anos na região Sudeste do Brasil no período de 2008 a 2017. **METODOLOGIA** Os dados utilizados são provenientes do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. A população de estudo compreende 3.941.316 crianças menores de 5 anos da região Sudeste do Brasil, totalizando 8.322.212 acompanhamentos no período de 2008 a 2017. Inicialmente, estimou-se a frequência de valores biologicamente implausíveis para os índices nutricionais altura para idade, peso para idade e índice de massa corporal para idade (WHO, 1995) segundo faixa etária, sexo e unidade federativa. Em seguida, conduziu-se análise multinível de Poisson com efeitos fixos; tendo como desfechos as variáveis de valores biologicamente implausíveis para cada índice nutricional e como variável explicativa ordem de consulta, ajustada para sexo e idade. Após a exclusão dos valores de peso e altura considerados biologicamente implausíveis; calculou-se o coeficiente de variação de peso e de altura segundo sexo e idade. Posteriormente, comparou-se os coeficientes de variação estimados com os do padrão de referência (WHO, 2006). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo sob número do Parecer 1.738.864 de 21 de setembro de 2016. **RESULTADOS** A frequência de crianças do sexo feminino foi de 52%. Na primeira consulta, 53% das crianças tinham entre 2 e 5 anos. O estado de Minas Gerais apresentou a maior frequência de crianças acompanhadas (44%), seguido de São Paulo (34%). A proporção de valores biologicamente implausíveis foi superior a 2% para os três índices em ambos os sexos. Em relação a idade, foi possível observar redução da proporção de valores biologicamente implausíveis. Os estados de Espírito Santo e São Paulo apresentaram menores frequências de valores biologicamente implausíveis quando comparados a Minas Gerais e ao Rio de Janeiro. Na análise multinível de Poisson, em relação aos desfechos valores biologicamente implausíveis para altura para idade e peso para idade, a razão de prevalências para ordem da consulta foi de 1,02. Ao comparar os coeficientes de variação das variáveis peso e altura

obtidos neste estudo aos do padrão de referência, observou-se que os valores obtidos são superiores aos do padrão de referência. **CONCLUSÃO** Os indicadores avaliados neste estudo indicam possíveis problemas de qualidade de mensuração das variáveis antropométricas de crianças menores de 5 anos nos quatro estados da região Sudeste do Brasil.

**Palavras-chave:** Vigilância nutricional; Estado nutricional; Antropometria; Valores biologicamente implausíveis; Coeficiente de variação

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA: ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA IDOSOS PERTENCENTES DE UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA EM BELÉM-PARÁ.**

JULIANA DE LIMA LEITE; EVELINE DE MATOS GEMAQUE; TAINA COSTA MARTINS;  
ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; WALYSON SANTOS DE SOUZA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O processo de envelhecimento ocasiona diversas alterações fisiológicas e funcionais, com repercussão importante nas condições de saúde e nutricional, que estão associadas à diminuição da qualidade de vida de indivíduos acima de 60 anos de idade. A educação nutricional é de grande importância para o indivíduo, pois através dela podem ser detectados desvios nutricionais que possibilitam uma intervenção mais adequada, além de conscientizar o idoso acerca dos riscos à saúde como a desnutrição e doenças crônicas causadas por excessos alimentares. **OBJETIVO** Apresentar um relato de uma experiência sobre Educação Alimentar e Nutricional (EAN), aplicada a idosos de um grupo de convivência em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de uma atividade de educação em saúde, realizada no dia 19 de outubro de 2019, na Paróquia São Pedro e São Paulo, localizada no bairro do Guamá, no município de Belém-Pará, com idosos participantes do projeto: "Condições de saúde de idosos atendidos pela Pastoral da Pessoa Idosa em uma Paróquia em Belém/PA". Projeto submetido à Plataforma Brasil, analisado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob CAAE nº 56210016.5.0000.0018, respeitadas as questões éticas da Resolução CNS nº. 466/2012. Após estudantes de nutrição e Nutricionistas, esclarecerem aos idosos sobre a atividade, deu-se início ao Bingo Nutricional. Cada cartela continha 30 opções de frutas. Do total 9 foram contempladas, a cada contemplação era solicitado ao ganhador que expusesse para os idosos do grupo, o valor nutricional e qualquer outro conhecimento a respeito da fruta condizente a contemplação, sendo sempre corrigidos pela equipe de saúde quando necessário. **RESULTADOS** Durante a atividade percebeu-se a participação e demonstração de interesse pela dos indivíduos, e quando questionados acerca da compreensão das informações adquiridas, os idosos relataram grande valia para os novos aprendizados e reconheceram a importância de práticas de educação nutricional para a reflexão sobre escolhas alimentares e hábitos saudáveis. **CONCLUSÃO** Acredita-se que a riqueza das práticas educativas implementadas, juntamente com a identificação dos determinantes do comportamento alimentar dos idosos em questão, podem contribuir para que adotem hábitos alimentares mais saudáveis. Desta forma, atuando na prevenção de doenças como Diabete mellitus, Hipertensão

Arterial e Desnutrição, condições comuns à idade. Portanto, destaca-se o importante papel do Nutricionista para o desempenho e sucesso na implementação da Educação Alimentar e Nutricional, como fator importante para a melhoria da qualidade de vida e promoção do envelhecimento saudável.

Palavras-chave: Idoso; Estado nutricional; Educação Alimentar e Nutricional; Conhecimento;

## **A ORGANIZAÇÃO DO CUIDADO ÀS PESSOAS COM SOBREPESO E OBESIDADE EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO SEGUNDO A PERSPECTIVA DOS PROFISSIONAIS**

LIVIA CARDOSO GOMES ROSA<sup>1</sup>; LUCIENE BURLANDY<sup>2</sup>; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS<sup>3</sup>; DORALICE BATISTA DAS NEVES RAMOS<sup>1</sup>; CAMILLA EZEQUIEL DA CUNHA BELO<sup>1</sup>; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO, BRASIL, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, RIO DE JANEIRO, BRASIL, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO, BRASIL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é considerada doença crônica não transmissível e um dos maiores problemas de saúde pública da atualidade, e responsável por 68,3% do total de mortes no Brasil em 2011. Este cenário demanda qualificar o cuidado aos indivíduos com obesidade no âmbito da rede de atenção à saúde do SUS. **OBJETIVO** Analisar a organização do cuidado às pessoas com sobrepeso e obesidade em municípios do Estado do Rio de Janeiro sob a ótica dos profissionais de saúde. **METODOLOGIA** Este estudo integra o projeto Ações de controle e enfrentamento da obesidade no estado do Rio de Janeiro pesquisa, formação, monitoramento e difusão, coordenado pela UERJ e aprovado no Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto, parecer nº 3.288.424. A proposta contempla dentre outros a oferta de curso de formação para profissionais de saúde e gestores da Atenção Primária para o cuidado a obesidade. Foram selecionados 34 dos 92 municípios do Estado do Rio de Janeiro, contemplando as 9 regiões administrativas, segundo os critérios: presença de equipes de Núcleo Ampliado de Saúde da Família; recebimento de recursos, (anos 2017 e 2018), do Fundo de Alimentação e Nutrição, Crescer Saudável e Vigilância Alimentar e Nutricional, possuir área técnica de alimentação e nutrição ativa e ter assinado o termo de anuência de participação. Foram ofertadas 709 vagas para os 27 municípios que aceitaram participar e 501 profissionais de nível superior foram indicados. As inscrições foram realizadas via google form e possuía 3 módulos com questões abertas e fechadas sobre o perfil dos participantes, ações desenvolvidas para o enfrentamento da obesidade e expectativas em relação ao curso. Foram preenchidos 420 formulários e 255 profissionais assinaram o termo de consentimento. **RESULTADOS** A maioria dos profissionais é nutricionista (46%) e enfermeiro (24,7%); 50,6% tem tempo de vínculo no cargo de 4 anos ou menos e 23,5% com mais de 8 anos; 83% atua a mais de 2 anos na atenção primária; 40,4% são servidores públicos e 49,4% contratados. Em relação às ações desenvolvidas para prevenção e controle do Sobrepeso e Obesidade, foram sinalizadas as consultas individuais, atividades em grupo, no PSE e

incentivo à prática de atividade física. Sobre a existência de fluxo para o cuidado às pessoas, 44,3% afirmaram haver e 33,3% não souberam informar. Somente 31% apontaram que são realizadas ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável envolvendo outros setores. Quanto aos fatores que podem dificultar o desenvolvimento de ações de enfrentamento do sobrepeso e obesidade, os itens mais sinalizados foram escassez de recursos financeiros, falta de informação, equipe insuficiente e mudança de gestão e/ou rotatividade de profissionais, e dentre os fatores que favorecem estão a capacidade para realizar ações e grupos de apoio e orientação, apoio de equipes multiprofissionais e atuação dos Núcleos Ampliados de Saúde. **CONCLUSÃO** A baixa identificação pelos profissionais da existência de um fluxo de cuidado para a obesidade aponta um desafio para a gestão tanto do ponto de vista de organização do cuidado na Atenção Primária e na Rede de Atenção a Saúde, de infraestrutura e de recursos humanos quanto para a necessidade de capacitação para que os profissionais compreendam a importância de identificação do sujeitos com sobrepeso e obesidade e ampliação das ações para além dos serviços de saúde.

Palavras-chave: obesidade; cuidado; profissionais de saúde; atenção primária; formação

### **GASTROENTERITE AGUDA CAUSADA POR ROTAVÍRUS EM CRIANÇAS DE 0 - 5 ANOS ATENDIDAS EM HOSPITAL PÚBLICO INFANTIL NA REGIÃO AMAZÔNICA: AVALIANDO O EFEITO PROTETOR DO ALEITAMENTO MATERNO**

DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS<sup>1</sup>; NAJLA BENEVIDES MATOS<sup>2</sup>; EDSON DOS SANTOS FARIAS<sup>3</sup>; LEIDIANE AMORIM SOARES GALVAO<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL; 2. CENTRO DE PESQUISA EM MEDICINA TROPICAL, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A gastroenterite aguda é reconhecida atualmente como a segunda maior causa de mortalidade em crianças com idade inferior a cinco anos, caracterizando-se como um dos principais problemas de saúde pública no Brasil (OMS, 2017). E por se tratar de uma infecção entérica apresenta como agente etiológico patógenos de origem bacteriana, parasitária e/ou viral, destacando-se o Rotavírus como principal agente viral (Linhares, 2017). Neste cenário o leite materno é indiscutivelmente a melhor fonte de nutrientes essenciais para o recém-nascido, sendo de extrema importância para a redução de casos de mortalidade infantil, principalmente durante o primeiro ano de vida em virtude de sua vulnerabilidade. **OBJETIVO** Avaliar o efeito protetor do aleitamento materno frente à infecção por Rotavírus em crianças de 0 5 anos de idade com gastroenterite aguda. **METODOLOGIA** As coletas foram realizadas em um hospital de referência em pediatria, localizado em Porto Velho RO, que atende a população infantil local e de municípios vizinhos. Durante a coleta de dados socioeconômicos foi aplicado o termo de consentimento livre e esclarecido. Ressalta-se que o estudo possui aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos CEP/CEPEM parecer nº 1.249.634. A partir da coleta realizada de setembro de 2016 a julho de 2017 obteve-se dados a respeito da amamentação das crianças participantes do estudo. Para análise dados utilizou-se o

programa estatístico SPSS, versão 20, apresentando estatística descritiva de frequências absolutas e relativas. O nível de significância estatístico adotado foi de 5%. RESULTADOS Foram analisadas 100 crianças e no que diz respeito ao aspecto amamentação os achados apontaram que 3% (n=3) desconheciam sobre o histórico de amamentação, desta forma 97 crianças foram avaliadas. Destas, 94% (n=91) das crianças foram amamentadas, dentre essas, após testes laboratoriais observou-se que no que diz respeito aos achados de infecção por Rotavírus, 52,7% (n=48) caracterizaram-se como negativas, 30,8% (n=28) como positivas e 16,5% (n=15) como perfil indeterminado sugestivo para Rotavírus. Vale ressaltar que é sabido que o leite materno apresenta fonte de nutrientes e compostos bioativos que auxiliam na maturação dos sistemas imunológico e gastrointestinal sendo responsável por gerar proteção frente infecções entérica. CONCLUSÃO De acordo o resultado obtido verificou-se que a prática da amamentação, exclusiva até os 6 meses e complementar até os 2 anos de idade, é variável importante no controle e redução dos índices de proliferação da infecção por Rotavírus. Desta forma, torna-se indispensável a realização periódica do monitoramento das taxas de prevalência da infecção entérica por Rotavírus com a finalidade de auxiliar na prevenção, tratamento e monitoramento da patologia.

Palavras-chave: Diarreia; Amamentação; Infecção entérica; Leite materno; Rotavírus

## **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMO TEMA TRANSVERSAL NO CURRÍCULO ESCOLAR DE UMA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DA REDE FEDERAL DE ENSINO**

JORDANNA DE SOUZA FERREIRA<sup>1</sup>; SIMONI URBANO DA SILVA<sup>2</sup>; GIOVANNA ANGELA LEONEL OLIVEIRA<sup>1</sup>; HAYANNA CAETANO DE SOUZA<sup>1</sup>.

1. FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL;
2. CENTRO DE ENSINO E PESQUISA APLICADA À EDUCAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A educação alimentar e nutricional é uma estratégia para promoção de hábitos alimentares saudáveis na escola(1,2). O tema alimentação e nutrição deve estar presente de forma transversal no currículo escolar(3), recomendação que foi reforçada em 2018, com a inclusão na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional(4). **OBJETIVO** Mapear o tema alimentação e nutrição no currículo de uma escola de educação básica da rede federal de ensino como etapa diagnóstica para consolidação da educação alimentar e nutricional como tema transversal. **METODOLOGIA** Relato de experiência realizada em uma escola de educação básica da rede federal de ensino, localizada em Goiânia, Goiás. O trabalho foi conduzido entre setembro e novembro de 2019, por estudantes de Nutrição supervisionadas por nutricionista e professora. As informações foram obtidas partir de análise documental do projeto político pedagógico e/ou ementas da educação infantil, ensino fundamental e médio. Os documentos analisados foram acessados no site da instituição ou concedidos pelas coordenações pedagógicas de cada etapa de ensino. Em cada documento, foi identificado onde o tema alimentação e nutrição estava inserido, assim como outras possibilidades de inserção. A partir

do mapeamento, foram elaboradas sugestões de atividades e formas de abordagem para educação alimentar e nutricional voltadas às etapas de educação infantil, ensino fundamental e médio. RESULTADOS O tema alimentação e nutrição não está presente de forma direta no plano pedagógico da educação infantil, embora tenham sido identificados projetos de ensino e potencialidade de inserção nas áreas de artes, ciências da natureza e geografia da infância, jogos, brinquedos e brincadeiras, e linguagem. No ensino fundamental, verificou-se a inserção do tema nas disciplinas de Ciências e Línguas Estrangeiras (Inglês, Francês e Espanhol). Foi identificada potencialidade de inserção em Língua Portuguesa, Matemática, História, Geografia, Artes e Educação Física. No ensino médio, por sua vez, o tema foi identificado nas disciplinas de Línguas Estrangeiras (Inglês e Espanhol), Biologia e em Sociologia. Além disso, está presente em disciplinas eletivas como Química na Cozinha, Alimentação do campo à mesa e Introdução à saúde e segurança do trabalhador. Potencialidade de inserção foi identificada nas disciplinas elencadas no ensino fundamental, além de Filosofia, Química e Física. Ressalta-se que algumas ementas não foram localizadas, ou seu conteúdo não estava detalhado. Assim, o tema pode estar inserido em outras disciplinas, porém sem registro de tal inserção. CONCLUSÃO O tema alimentação e nutrição está presente tanto no ensino fundamental e médio, porém foram identificadas outras possibilidades de inserção em todas as etapas de ensino. O mapeamento do projeto político pedagógico é uma importante etapa diagnóstica com vistas à consolidação da educação alimentar e nutricional como tema transversal no currículo escolar.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; currículo; promoção da saúde;

## **REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DE NUTRICIONISTAS E A EXECUÇÃO DO MARCO DE REFERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA AS POLÍTICAS PÚBLICAS**

NATÁLIA DE ALVARENGA GUEDES; MARIA FLAVIA GAZZINELLI BETHONY.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Propôs-se no Brasil em 2012 o marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas, com o objetivo de unificar o conceito de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), promover reflexão, orientação, e direcionar ações para o emprego de recursos e abordagens educacionais ativas e problematizadoras, porém, estudos mostram que após o marco as práticas de EAN não modificaram-se, apresentando raízes biomédicas e operando com transmissão de conhecimento. Compreender os conhecimentos, atitudes e comportamentos dos profissionais implica conhecer as representações que possuem dos objetos e fins aos quais almejam atingir, indicando a importância do estudo das representações sociais de quem as realiza. Com a análise das representações sociais dos nutricionistas sobre EAN pode-se compreender a execução dessas ações, e porquê não adequaram-se ao marco. **OBJETIVO** Identificar as representações sociais dos nutricionistas do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF-AB) sobre EAN, e como adequam-se aos princípios do marco de referência. **METODOLOGIA** Estudo delineado com método qualitativo de pesquisa, descritivo, com base na teoria das representações sociais, realizado

em 2018 com 31 nutricionistas do NASF-AB de Belo Horizonte MG, a partir de entrevistas e questionário semiestruturado. Com parecer favorável número 2.585.120, e certificado de apreciação ética número 82129317.5.3001.5140. Utilizou-se amostragem probabilística aleatória estratificada com intervalo de confiança de 90%. Analisaram-se os questionários com distribuição de frequência, e as entrevistas a partir da análise de conteúdo. **RESULTADOS** Recolheram-se representações sociais das entrevistas realizadas agrupando-as em quatro categorias, destas, duas possuem representações ancoradas no paradigma biomédico de saúde e distanciam-se dos princípios do marco devido à representações de EAN normativas, por privilegiarem a transmissão de informações nutricionais e por relacionarem a modificação de comportamentos e hábitos alimentares somente à reeducação alimentar. As representações sociais das demais categorias ancoram-se no paradigma biopsicossocial, por levarem em consideração as características sociais, culturais e subjetivas dos participantes dos processos educativos, porém, a abordagem a determinados temas na perspectiva do profissional em detrimento da do participante remete também ao paradigma biomédico em saúde, mostrando semelhanças às práticas de EAN anteriores ao marco, entretanto, há indícios de ruptura com os modelos hegemônicos. Os princípios do marco presentes nessas categorias são a promoção da prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares; promoção do autocuidado e da autonomia; valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas; comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória. Há discreta presença de trabalho intersectorial. A sustentabilidade é citada em questões ambientais, sem serem citadas questões sociais e econômicas. Não observou-se a diversidade nos cenários de prática, a abordagem do sistema alimentar na sua integralidade, o planejamento, avaliação e monitoramento das ações. **CONCLUSÃO** As diferentes representações sociais interferiram nas ações de EAN realizadas pelos nutricionistas e como se adequaram aos princípios do marco. Conclui-se que ações de EAN que levem em conta questões biopsicossociais podem auxiliar na execução dos princípios do marco de referência.

**Palavras-chave:** NUTRIÇÃO; ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE; EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL; REPRESENTAÇÕES SOCIAIS;

## **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES INSTITUCIONALIZADOS**

**VERIDIANA SILVA CORVELHO; BIANCA INÊS ETGES.  
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** Cerca de 30 mil crianças e adolescentes vivem em instituições de acolhimento no Brasil, devido principalmente a baixas condições socioeconômicas das famílias, o que muitas vezes acarreta prejuízo ao seu estado nutricional, observado principalmente nas crianças menores de cinco anos, pois o cuidado nesta fase é essencial. A Associação Comunitária Pró-amparo ao Menor (COPAME) é uma instituição que acolhe temporariamente crianças em situação de risco social ou abandono, promovendo sua proteção integral até a decisão judicial sobre seu destino, reintegração

familiar ou sua adoção. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional das crianças e adolescentes e relacionar com tempo de permanência na instituição COPAME, no município de Santa Cruz do Sul - RS. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, retrospectivo, de caráter quantitativo realizado em uma instituição de acolhimento para crianças em risco social, localizada na cidade de Santa Cruz do Sul - RS. A amostra foi constituída por conveniência, de dados de prontuários de 34 crianças e adolescentes de 0 a 15 anos, abrigados na instituição COPAME, no período de julho de 2017 a setembro de 2018. Este estudo é resultado de um levantamento sobre o estado nutricional no momento da admissão e após o período de 1,2 anos ou desacolhimento. Adotaram-se como critérios de exclusão prematuridade, baixo peso ao nascer, síndrome genética ou doença crônica grave que pudessem levar ao déficit nutricional, paralisia cerebral, desconhecimento da data de nascimento da criança, prontuários com dados necessários incompletos. As variáveis estudadas foram sexo, idade, peso, estatura e motivo do abrigo da criança na instituição; e os dados foram obtidos através dos formulários individuais das crianças. Para o diagnóstico nutricional, adotou-se os seguintes índices: peso por idade (P/I), peso por estatura (P/E), estatura por idade (E/I) e índice de massa corporal (kg/m<sup>2</sup>) por idade (IMC/I), expressos em *EscoreZ*, considerando-se os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde e adotou-se a recomendação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN 2011). Para identificação dos motivos do acolhimento utilizou-se a primeira razão declarada no prontuário no momento do acolhimento na instituição ou o motivo principal que gerou o encaminhamento. Essa pesquisa foi realizada após aprovação do Comitê de Ética da Universidade de Santa Cruz do Sul RS, CAE 93325618.0.0000.5343. Parecer número: 2.809.259. **RESULTADOS** A amostra efetivamente estudada atendendo os critérios de inclusão e exclusão totalizou 31. Foi composta por 64,51% (n=20) crianças menores de 5 anos e 35,49% (n=11) maiores de 5 anos de idade. Em relação ao sexo, observou-se maior proporção de meninos 21 (67,7%). O principal motivo que levou as crianças ao acolhimento foi negligência (80,6%, n=25). A média de tempo de abrigo das crianças durante o período da coleta de dados foi de 6,90±5,93. A maioria das crianças e adolescentes encontravam-se em eutrofia em todos os índices antropométricos avaliados no momento do acolhimento. A análise da relação entre sexo e motivo do acolhimento de crianças e adolescentes de 5 a 15 anos com os indicadores antropométricos utilizados para classificação do estado nutricional não mostrou relação significativa em nenhuma das variáveis analisadas. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o principal motivo que levou às crianças a situação de acolhimento na instituição é a negligência e a amostra que teve mais prevalência em serem abrigados foram os meninos.

Palavras-chave: crianças; adolescentes; acolhimento; estado nutricional;

## **NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS DE ESCOLARES EM UMA REGIONAL DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL**

JULIA DE FREITAS PEREIRA; CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA CORREIA;  
VIVIANE BELINI RODRIGUES.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) têm como objetivo ofertar aos estudantes de escolas públicas a alimentação escolar, sendo uma importante estratégia para garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Visando a alimentação adequada como um direito social foi publicada a Lei nº 12.982 de 2014, que determinou a obrigatoriedade de elaboração de cardápios especiais para estudantes que possuem necessidades alimentares especiais **OBJETIVO** Avaliar a implementação e a efetividade da Lei nº 12.982/2014 após cinco anos de sua regulamentação em uma Regional de Ensino do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal com abordagem quantitativa em uma regional de ensino do DF. Elaborou-se um questionário semi-estruturado, com base nas recomendações do Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais do FNDE. O questionário foi aplicado com os diferentes atores envolvidos: gestores escolares, nutricionistas e merendeiras nas escolas, que tinham estudantes com prescrição médica para modificações alimentares. Para a análise descritiva dos resultados utilizou-se o programa software Microsoft Office Excel® 2013, com a licença de uso. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE 24047019.9.0000.0030) e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** As escolas entrevistadas (n=7) possuem merendeiras e nutricionistas e, em sua maioria os gestores eram do sexo feminino (71,4%), além de 28,6% das merendeiras possuírem ensino superior completo e 85,7% dos gestores pós-graduação. Todas as merendeiras e os gestores entrevistados responderam que não sabiam o que significa necessidades alimentares especiais, demonstrando que é um assunto pouco discutido no ambiente escolar. Sendo que 71,4% das merendeiras possui o conhecimento do risco de contaminação cruzada, no entanto, todas as nutricionistas entrevistadas relataram que não há qualificação prévia relacionada ao cardápio especial com as merendeiras. O estudo também demonstrou uma incoerência no conhecimento acerca da presença de estudantes com necessidades alimentares especiais e de restrições alimentares, além da troca de nomenclaturas, resultando em um imprevisto no preparo das refeições. **CONCLUSÃO** A falta de conhecimento dos diversos atores acerca das necessidades alimentares especiais poderá repercutir em um quadro de insegurança alimentar e nutricional dos escolares. Contudo, o diálogo entre os atores envolvidos no cardápio especial é crucial para o sucesso pleno da legislação do PNAE, além de novas estratégias de políticas públicas para estudantes com alimentação modificada por questões religiosas, culturais e ideológicas.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Insegurança alimentar e nutricional; Direito humano à alimentação adequada;

## **NUTRIÇÃO E SERVIÇO SOCIAL: UMA POSSIBILIDADE NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM LUANDA-ANGOLA**

LÚCIA FRANÇA SANTOS; ANAIE LEITE SILVA MORAIS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF) - CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR (CECANE-UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Ciência da Nutrição fala que os alimentos e seus nutrientes interferem na saúde física, mental e na redução das doenças crônicas. Dessa forma, a alimentação é usualmente tema de interesse das pessoas, contudo, na prática percebe-se que poucas apresentam comportamento alimentar sadio, seja por falta de conhecimento, ou influência social. Estamos numa época de mudanças e sem dúvida no que diz respeito aos hábitos alimentares é bastante significativa, pois a saúde depende de uma alimentação saudável, adequada e nutritiva respeitando as diferenças regionais e culturais. Cresce a consciência que tudo começa na cozinha e a economia também, sendo o desperdício de alimentos uma questão mundial. **OBJETIVO** Promover e aproveitar os alimentos integralmente através do conhecimento técnico no preparo, reduzir o desperdício e promoção da educação alimentar e nutricional, criando novos hábitos alimentares.

**METODOLOGIA** A nutricionista e a assistente social da Empresa Construtora Norberto Odebrecht, promoveram em dezembro de 2008 uma ação social na Província de Cacuaco, norte de Luanda/Angola, contando com o apoio do grupo da Promoção da Mulher Angolana na Igreja Católica - PROMAICA, além da parceria criada com o Instituto Dom Bosco e das Irmãs Salesianas. Para isso foi formado um grupo de vinte e cinco (25) mulheres, por uma semana (cinco (05) dias). O curso promovido deve como base o Programa Brasileiro do Serviço Social da Indústria Cozinha Brasil: Aproveitamento Integral de Alimentos. Durante as aulas, as alunas puderam ter noções: de educação alimentar e nutricional, higiene, manipulação e conservação dos alimentos, com dicas básicas e degustação diária das receitas testadas ao final de cada dia. **RESULTADOS** Essa proposta potencializou a cidadania e a formação de mulheres com uma postura segura de suas responsabilidades sociais, ambientais e nutricionais, do consumo consciente e equilibrado, além de favorecer o envolvimento de todos da comunidade, no contexto da mudança dos hábitos diários, através de práticas educativas capazes de promover benefícios e influenciar o cotidiano das pessoas e o surgimento de agentes multiplicadores. Dessa forma, a presidente do grupo, dona Maria, pode pensar e criar alternativas para melhorar a renda e oferecer produtos diferenciados aos seus clientes e promover outros encontros para capacitar as vivências educativas, proporcionando a assimilação dos novos conceitos obtidos. **CONCLUSÃO** O trabalho sintetizou o bom desempenho do grupo, proporcionando e valorizando a dedicação de todos os envolvidos, sendo fator determinante para a qualidade do aprendizado. Foram promovidas práticas de prevenção de doenças crônicas e desperdícios de alimentos através de conhecimentos teóricos e práticos, e na adaptação das receitas da cozinha brasil, criando novos hábitos de vida para toda a família. A nutricionista e a assistente social ressaltam que o fundamental foi o envolvimento de todos gerando impactos positivos e eficiente transformando a realidade local garantindo a segurança alimentar e nutricional. Deve-se lembrar que todo aprendizado requer tempo para alcançar os objetivos, a educação deve estar integrada e abrangente a todos os grupos sociais. Fica a lição que podemos e devemos aproveitar tudo que o meio ambiente nos oferece, nesse caso, o alimento: cascas, talos e folhas, pois caso contrário têm destino certo: A LATA DO LIXO!

Palavras-chave: AÇÃO SOCIAL; .APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS; CIDADANIA e .COZINHA BRASIL-PROGRAMA SESI; SUSTENTABILIDADE e ME

## O PROCESSO DE TRABALHO DO NÚCLEO AMPLIADO DE SAÚDE DA FAMÍLIA E ATENÇÃO BÁSICA NOS SERVIÇOS DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

DOUGLAS OLIVEIRA VIEIRA.  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BRASILÉIA, ACRE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica configura-se como uma política instituída pelo Ministério da Saúde em 2008, no qual as equipes são constituídas por profissionais de distintas áreas do conhecimento que articulam e apoiam as equipes de Estratégia Saúde da Família e as equipes da Atenção Básica para populações específicas – consultório na rua, equipes ribeirinhas e fluviais, em território definidos, este arranjo tem por objetivo ampliar a resolutividade da Atenção Básica. O modelo ofertado pelo Ministério da Saúde divide os núcleos em três modalidades, os quais dependem do número de equipes da Atenção Básica a eles vinculadas e da somatória da carga horária dos profissionais que o integram, nos quais podem ser composto por especialidades médicas somadas a outras profissões da saúde.

**OBJETIVOS** O objetivo do estudo é identificar em que medida o Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica faz operar o seu processo de trabalho na área da atenção primária, a partir do apoio matricial, além da importância de uma equipe multidisciplinar no âmbito da Atenção Básica.

**METODOLOGIA** Trata-se de um estudo qualitativo de cunho descritivo a partir de revisão de literatura sobre o Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica e relato de experiência do processo de trabalho do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica do município de Brasiléia, no estado do Acre.

**RESULTADOS** Os resultados demonstraram que em Brasiléia a troca de conhecimento entre os diversos núcleos de saberes parece apontar a saída de um processo de trabalho individualizado ou fragmentado pela especialização para uma ação dialogada e interdisciplinar, repercutindo, inclusive, nos atendimentos individuais, ampliando a perspectiva clínica do profissional, ou seja, há um caráter técnico- pedagógico no matriciamento que se reflete na transformação do cuidado produzido pelos profissionais com os usuários. Com relação aos indicadores e metas, o do município de Brasiléia vem reduzindo o número de atendimentos individuais por encaminhamento aos profissionais que compõem a equipe, principalmente na área de nutrição, fisioterapia e psicologia, tornando até mesmo desnecessário o pedido de consulta em algumas situações. Uma ferramenta que tem contribuído com essa redução foi a criação de grupos terapêuticos/autocuidado. Desta forma, o trabalho multidisciplinar da equipe, em Brasiléia, vem se tornando referência para todo o estado do Acre, quanto às iniciativas que contemplem o usuário do sistema único de saúde, pois a partir do primeiro contato com as equipes de saúde da família, a equipe encaminha os usuários aos grupos de autocuidado/terapêuticos, nos quais as atividades ocorrem de forma permanente e continuada envolvendo toda equipe.

**CONCLUSÃO** O estudo conclui que a inserção Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica no município de Brasiléia apoiando as equipes Estratégia Saúde da Família, na Atenção Primária à Saúde, possibilitou um crescimento do conhecimento nas diferentes áreas do saber, o que se reflete diretamente na resolutividade da assistência à saúde do município.

**REFERÊNCIAS** BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria MS/GM nº 154, de 24 de janeiro de 2008. Cria os Núcleos de Apoio à Saúde da Família – NASF. Diário Oficial [da] União. Brasília, DF, 24 jan. 2008. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2008/prt0154\\_24\\_01\\_2008.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2008/prt0154_24_01_2008.html) . Acesso em: 04 dez. 2019. BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria MS/GM no 3124, de 28 de dezembro de 2012. Redefine os parâmetros de vinculação dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF) Modalidades 1 e 2 às Equipes Saúde da Família e/ou Equipes de Atenção Básica para populações específicas, cria a Modalidade NASF 3, e dá outras providências. Diário Oficial [da] União. Brasília, DF, 28 dez. 2012. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2012/prt3124\\_28\\_12\\_2012.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2012/prt3124_28_12_2012.html) . Acesso em: 04 dez.

2019. BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria MS/GM nº 2488, de 21 de outubro de 2011. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e normas para a organização da Atenção Básica, para a Estratégia Saúde da Família (ESF) e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS). Diário Oficial da União. Brasília, DF, 21 out. 2011. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt2488\\_21\\_10\\_2011.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt2488_21_10_2011.html). Acesso em: 02 dez. 2019. SAMPAIO, J, et al. O Nasf como dispositivo de gestão: limites e possibilidades. Revista Brasileira de Ciências da Saúde, João Pessoa, v. 16, n. 3, p. 317-324, 2012. NASCIMENTO, D. D. G; OLIVEIRA, M. A. C. Reflexões sobre as competências profissionais para o processo de trabalho nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família. O Mundo da Saúde, v.1, n.1, p.12-18, 2010. Palavras-chave: Estratégia saúde da família; Matriciamento; Atenção primária à saúde

Palavras-chave: Estratégia saúde da família; Matriciamento; Atenção primária à saúde;

## QUALIDADE DA DIETA DE ADULTOS COM E SEM EXCESSO DE PESO - ESTUDO DE BASE POPULACIONAL NA CIDADE DE CAMPINAS, SP

SAMANTHA DALBOSCO LINS CARVALHO<sup>1</sup>; DAISUKE HAYASHI NETO<sup>1</sup>; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO<sup>2</sup>; DANIELA DE ASSUMPCAO<sup>2</sup>; REGINA ESTEVES JORDÃO<sup>2</sup>; MARILIA ESTEVAM CORNELIO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - FACULDADE DE ENFERMAGEM, CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS, CAMPINAS - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** De acordo com dados mundiais e nacionais, o padrão alimentar da população tem passado por um período de transição. É evidente o aumento do consumo de produtos alimentícios ultraprocessados em detrimento dos minimamente processados/in natura em diversos países. A última Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-09) revelou que os alimentos ultraprocessados representavam 25% das calorias adquiridas nos domicílios brasileiros, o que contribui para uma qualidade ruim da dieta. **OBJETIVO** Avaliar e comparar a qualidade da dieta entre adultos ( $\geq 20$  e  $\leq 60$  anos) com e sem excesso de peso residentes na cidade de Campinas. **METODOLOGIA** Estudo transversal de base populacional com dados do Inquérito de Nutrição do município de Campinas (2015/2016). A amostra foi determinada por amostragem probabilística, por conglomerados e em dois estágios: setor censitário e domicílio. Para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) utilizou-se o peso e altura autorreferidos. Foram considerados com excesso de peso pessoas com  $IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$ . Os dados para cálculo do Índice de Qualidade da Dieta Revisado foram obtidos pelo recordatório de 24 horas. Este índice é composto por 12 componentes: nove classificados como adequação com pontuação variando de zero a cinco ou dez (frutas totais, frutas integrais, vegetais totais, vegetais verdes-escuros e alaranjados e leguminosas, cereais totais, cereais integrais, leite e derivados, carnes, ovos e leguminosas e óleos) e três em moderação que varia de zero a dez ou 20 pontos (gordura saturada, sódio e gorduras sólidas, álcool e açúcares de adição). A análise do escore é feita pela pontuação de cada item e pela pontuação total calculada pelo somatório de todos os componentes,

variando de 0 a 100 pontos, e quanto maior a pontuação, melhor a qualidade da dieta. Os dados foram ponderados e as comparações feitas pelo teste t de Student não pareado (nível de significância de 5%). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE nº 26068214.8.0000.5404) e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. RESULTADOS Participaram do estudo 822 adultos, sendo 499 com excesso de peso, com média de idade de 40 anos (desvio padrão=10,98), maioria do sexo feminino (52,7%) e 30% apresentava nível superior completo/incompleto. Com relação ao Índice de Qualidade da Dieta revisado, as pessoas com excesso de peso apresentaram 58,7 pontos e os sem excesso de peso 58,9 pontos ( $p=0,84$ ), revelando que a qualidade da dieta dos grupos é semelhante. Quando comparados pessoas com e sem excesso de peso, os que não apresentavam excesso de peso receberam pontuação maior para o componente leite e derivados (4,38 pontos,  $p<0,05$ ). CONCLUSÃO Os resultados mostram que a qualidade da dieta dos adultos de Campinas é semelhante entre aqueles com e sem excesso de peso. Entretanto, quando analisados os componentes da dieta isoladamente, pessoas sem excesso de peso apresentam consumo mais adequado de leite e derivados e aqueles com excesso de peso, melhor consumo de carnes e leguminosas. Esses dados apontam que são necessárias ações que contribuam na melhoria na qualidade da dieta dos adultos; contudo, estudos futuros auxiliarão a elucidar os comportamentos alimentares que contribuem para o desenvolvimento do sobrepeso e obesidade.

Palavras-chave: Inquéritos Epidemiológicos; Índice de Alimentação Saudável; Adultos;

## **ALERTAS PARA ALÉRGICOS: SOCIEDADE CIVIL COMO DESTINATÁRIA E AGENTE DE TRANSFORMAÇÃO**

FERNANDA LESSA MAINIER HACK<sup>1</sup>; MARIA CECILIA CURY CHADDAD<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA SP, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Estima-se que a alergia alimentar afete 6% das crianças com menos de 3 anos de idade e 3,5% dos adultos, havendo 8 alimentos responsáveis pela maioria das reações alérgicas: leite, soja, ovo, trigo, amendoim, castanhas, peixe, crustáceos (SOLÉ, 2018, p. 9-14). Diagnosticada a doença, o(s) alimento(s) que causa(m) reações deve(m) ser excluído(s) da dieta. Portanto, a clareza sobre a presença de ingredientes alergênicos, seja em um produto industrializado, seja em uma preparação culinária, é condição indispensável para a segurança e bem-estar de alérgicos. Neste contexto, iniciativas da sociedade civil contribuem para garantir os direitos à alimentação adequada e à saúde da população alérgica e a oportunidade de avaliar a importância da participação social em temas de seu interesse. **OBJETIVO** Discutir a importância da participação social de pessoas diretamente impactadas por um dado tema na construção de soluções para enfrentamento de questões relevantes para sua segurança e bem-estar, a partir de experiências concretas relacionadas à comunidade que convive com alergia alimentar, que resultaram em estratégias eficazes para viabilizar a adesão à dieta de exclusão (tratamento para quem recebe esse diagnóstico). **METODOLOGIA** Trata-se de pesquisa exploratória baseada em estudo de caso e em referencial bibliográfico.

**RESULTADOS** A necessidade de garantir a exclusão de alimento(s) da dieta de quem tem alergia alimentar exige rótulos que informem de modo destacado a presença dos principais alergênicos (CHADDAD, 2014, p. 29), assim como maior clareza da coletividade sobre o que é alergia alimentar, cuidados no preparo de refeições e conhecimento de estratégias para substituição de ingredientes em receitas. Iniciativas da sociedade civil lideradas por mulheres, mães de crianças com alergia alimentar, em busca da mudança desse cenário, resultaram na (i) modificação da legislação de rótulos de alimentos, que, desde 2016, devem destacar a presença dos principais alergênicos; e (ii) criação de ferramenta tecnológica (Alerta Alergia) que presta um serviço ao realçar os principais ingredientes alergênicos em receitas disponibilizadas na internet, apresentar sugestão de adaptação e trazer mensagem de conscientização sobre alergia alimentar. Tais soluções, que viabilizam autonomia culinária, vieram de contribuição ativa da sociedade civil, a partir de experiências pessoais com o tema, para alcançar um cenário de maior segurança e inclusão da comunidade de alérgicos alimentares. **CONCLUSÃO** A participação da sociedade civil, dada sua capacidade de influenciar o ambiente a seu redor, é imprescindível para criar mudanças no sistema, sendo mais efetiva e democrática quando a colaboração vem daqueles diretamente afetados (SWINBURN, 2019, p. 804 e 826), o que se dá tanto por meio da participação no processo de construção e monitoramento de políticas públicas (SEN, 2010, p. 134), a exemplo de consultas, audiências públicas e conselhos temáticos, quanto pela prestação de um serviço à sociedade, medidas que não são excludentes, mas complementares. O grupo diretamente afetado passa a ter papel e voz ativos na condição de agente, promovendo transformações sociais, influenciando a natureza da discussão política e beneficiando a vida de quem convive com os mesmos problemas (SEN, 2010, p. 246), sendo movimento social emancipatório (SANTOS, 2003, p. 71) que, ao mesmo tempo, é agente e destinatário da transformação efetivada.

Palavras-chave: Alergia alimentar; Participação cidadã; Acesso à informação; Tecnologia;

## **AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE CANTINAS COMERCIAIS ESCOLARES**

ANA CLAUDIA PEREIRA WOGNSKI<sup>1</sup>; VERA LUCIA PONCHEK<sup>1</sup>; MONIZE DO ROCIO ORSO<sup>1</sup>; CAROLINE CHOMA<sup>1</sup>; THAIS REGINA MEZZOMO<sup>2</sup>; LIZE STANGARLIN FIORI<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE POSITIVO, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO MESTRADO E DOUTORADO EM SAÚDE DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE, UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL; 3. PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os alimentos fornecidos no âmbito escolar têm papel fundamental na segurança alimentar e nutricional e na realização do direito humano à alimentação adequada (AMORIM et al., 2012). Portanto deve-se priorizar além da oferta de alimentos saudáveis, a aplicação dos critérios de Boas Práticas, para minimizar os riscos das Doenças Transmitidas por Alimentos (BRASIL, 2006; 2007). **OBJETIVO** Avaliar os critérios de Boas Práticas de cantinas comerciais escolares da cidade

de Curitiba, Paraná, Brasil. METODOLOGIA Foram avaliadas 111 cantinas, sendo 68,40% localizadas em instituições públicas e 31,53% em instituições privadas de ensino da cidade de Curitiba, Paraná, sendo a pesquisa aprovada no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Positivo, sob número: 061073/2016. Para avaliar as Boas Práticas, elaborou-se uma lista de verificação com base nas legislações nacionais vigentes de Boas Práticas e critérios internacionais de higiene. A lista foi composta por 33 itens divididos em 8 categorias, sendo estes: estrutura física (4 itens); higienização do ambiente (5 itens); abastecimento de água (3 itens); manipuladores de alimentos (6 itens); matérias-primas, ingredientes e embalagens (6 itens); etapas de manipulação (5 itens); armazenamento e comercialização de alimentos prontos (2 itens); responsabilidade e documentação (2 itens). A lista foi aplicada pelos pesquisadores, por observação direta, durante as etapas de manipulação dos alimentos. Os itens da lista foram avaliados em: adequado; inadequado e não se aplica. Posteriormente as cantinas foram classificadas como Excelente (91-100% de adequação), Bom (70-90% de adequação), Regular (50-69% de adequação), Ruim (20-49% de adequação) e Muito Ruim (0-19% de adequação) (STANGARLIN-FIORI et al., 2016). RESULTADOS As cantinas apresentaram, na média geral, 55,52% de adequação em relação as Boas Práticas, sendo classificadas como Regular. A categoria com maior percentual de adequação foi a higienização do ambiente (80,40%), classificado como Bom e matérias-primas, ingredientes e embalagens (58,42%), classificado como Regular. A categoria de responsabilidade e documentação (27,35%) e armazenamento e comercialização do alimento pronto (22,14%), foram as que se apresentaram menos adequadas. Fato este relacionado, principalmente a ausência de termômetros e termostato para o controle da temperatura dos alimentos perecíveis; exposição frequente dos alimentos pré-preparados e preparados à temperatura ambiente, assim como ausência de registros dos treinamentos e dos documentos exigidos (Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados). CONCLUSÃO As cantinas necessitam reavaliar os critérios de Boas Práticas, principalmente em relação aos itens armazenamento, comercialização de alimentos e responsabilidade e documentação. A implementação destes critérios de higiene irá aumentar o controle da, segurança dos alimentos comercializados nestes estabelecimentos, e contribuir para a promoção da saúde no âmbito escolar.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Legislação sobre Alimentos; Higiene dos Alimentos; Manipulação de Alimentos;

## **PERCEPÇÃO DE PORTADORES DA DOENÇA DE CHAGAS SOBRE A TRANSMISSÃO PELO AÇAÍ**

DANIELLE CARNEIRO FARIAS<sup>1</sup>; DEREK CHRYSTIAN MONTEIRO LEITÃO<sup>1</sup>; LEONAN CORDEIRO DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; TANIA DO SOCORRO SOUZA CHAVES<sup>2</sup>; FERNANDO BANDEIRA DE ALMEIDA<sup>1</sup>; GEICIANE GOMES RIBEIRO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo dados epidemiológicos do Ministério da Saúde de 2018, o Pará é o estado com o maior índice de chagásicos do Brasil, tendo como principal via de transmissão a oral. Pesquisadores da doença identificaram o açaí, fruto pertencente a cultura alimentar da região, como o principal alimento que veicula a doença pela contaminação direta no processo de colheita ou processamento do fruto para produção de derivados e despulpamento. Esta infecção oral ocorre quando o inseto vetor *Triatoma infestans* contaminado com o parasito transmissor, *Trypanosoma cruzi*, é triturado junto ao fruto ou quando o mesmo excreta seus dejetos contaminados no alimento, sem as devidas recomendações de higiene estipuladas pelo Ministério da Saúde, como o processo de branqueamento. A partir desta perspectiva o indivíduo infectado precisará aprender a conviver com a doença, que embora alcance números exacerbantes de infecção ainda se encontra como doença negligenciada pelas políticas públicas e grandes indústrias farmacêuticas. Sendo assim, muito se fala sobre a doença e sua transmissão, o que trás a necessidade de analisar também se este conhecimento está sendo aplicado ao cotidiano da população de forma eficaz. **OBJETIVO** Analisar a percepção de risco e atitudes tomadas por indivíduo chagásico mediante ao conhecimento adquirido a respeito da doença. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo, através de inquérito de conhecimentos, atitudes e práticas, aplicados a frequentadores de um ambulatório de referência em Ananindeua, respaldado sobre autorização de parecer ético número 2.611.439 onde foram abordados 251 participantes. Posteriormente feito as análises estatísticas utilizando programa Epi Info 7, usando critério de inclusão para este trabalho apenas aqueles ditos chagásicos com diagnóstico confirmado para Chagas. **RESULTADOS** Foram analisados 17 participantes com diagnóstico fechado para doença de Chagas, sendo 09 mulheres, faixa etária entre 20-63 anos, maioria com ensino médio que afirmam ter saneamento básico próximo a sua residência. Dentre os 17, 14 afirmam saber o que é a doença, 15 afirmam ainda consumir açaí e 05 com frequência de até 4 vezes na semana, 08 afirmam usar o critério de higiene do local para escolher o estabelecimento de compra do produto, 12 acreditam que o açaí é um veículo de transmissão da doença, 11 sabem como evitar a transmissão da doença, 07 afirmam saber o que é o branqueamento e/ou explicar o seu processo, 11 sabem o que são as boas práticas de fabricação embora apenas 07 saibam explicar como são aplicadas. **CONCLUSÃO** Observa-se que mesmo sendo uma classe que já convive com a doença, a grande maioria detém conhecimento sobre suas formas de transmissão e prevenção. Entretanto, nota-se que insistem no consumo do fruto, o que ressalva o apelo emocional e cultural pelo alimento, mesmo conhecendo os riscos na ingestão, especialmente quando percebemos que os fatores de escolha do local de compra do açaí não é pela preocupação com a aplicação das técnicas do branqueamento indicadas pela vigilância sanitária. O que evidencia a necessidade de investimento em políticas públicas que façam um melhor controle dos pontos de venda do alimento e orientação popular mais eficaz.

Palavras-chave: Açaí; Branqueamento; Chagas; Cultura;

## **A RELAÇÃO DA LEPTINA COMO CO-FATOR METABÓLICO NO DESENVOLVIMENTO DA OBESIDADE**

**THAMIRES SOARES DA SILVA; JOSE CARLOS DE SALES FERREIRA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MANAUS, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** A obesidade é uma doença multifatorial, caracterizada pelo acúmulo de tecido adiposo, existe uma relação direta entre o sobrepeso e a alimentação. A busca por refeições rápidas e de fácil preparo pode levar as pessoas a optarem por comidas industrializadas ou ultraprocessadas, estas que tem em sua composição, alto teor de açúcares e gorduras, além de substâncias químicas responsáveis por culminar em desordens fisiológicas e/ou psicológicas. A forma mais habitual da obesidade é a hiperleptinemia, consequência de uma deficiência genética associada a uma resistência à leptina, que prejudica a resposta imune, podendo levar ao aumento na quantidade de infecções e inflamações no indivíduo. **OBJETIVO** O presente trabalho visa analisar e expor a relação entre o hormônio leptina e a condição de obesidade. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão de literatura, realizada através da busca de informações pertinentes ao tema em artigos nacionais e internacionais publicados na base de dados do Scientific Electronic Library Online (SciELO), Sistema Online de Busca e Análise de Literatura Médica (MedLine) e National Library of Medicine Institutos Nacionais de Saúde (PubMed), utilizando leptina e obesidade como descritores, os artigos com datas de publicação anteriores a 2010 foram excluídos. **RESULTADOS** A leptina, conhecida como hormônio da saciedade, desempenha um papel pró-inflamatório que tem o objetivo de prevenir algumas enfermidades infecciosas no sistema imunológico. Ela aumenta a síntese de citocinas, a adesão e a fagocitose em macrófagos e estimula a proliferação das células T o que leva ao aumento da competência imunológica. Uma de suas funções é enviar sinais ao cérebro informando que o organismo já se encontra saciado, porém há uma falha nessa transmissão em obesos, esse hormônio é encontrado em excesso, já que a quantidade de leptina aumenta à medida que aumentam os adipócitos, portanto, quanto maior for a adiposidade, maior também será a quantidade de leptina na corrente sanguínea. Em indivíduos obesos, o nível de leptina é elevado, o que, nos leva a pensar que deveria facilitar o sinal da saciedade, entretanto, por conta do transtorno, a alta concentração do hormônio gera uma certa resistência no organismo, os sinais não são enviados e recebidos de forma eficaz, o que leva a não sensação de saciedade e consequente compulsão alimentar, causando um descontrole no peso do indivíduo, levando a um estágio de sobrepeso. A insensibilidade do receptor de leptina pode ser entendida pelas células T como um estado de deficiência da proteína, o que leva a uma disfuncionalidade do sistema imune. **CONCLUSÃO** A quantidade de leptina é proporcional a adiposidade, portanto, a medida que as células adiposas crescem, aumenta-se também a secreção de leptina, o que pode vir a alterar sua funcionalidade, impedindo que os sinais de saciedade cheguem ao cérebro, o que pode desencadear uma ingestão maior e descontrolada de alimentos, fator chave para o desenvolvimento da obesidade.

Palavras-chave: Adiposidade; Hormônio; Resistência; Sobrepeso;

## **A TEMÁTICA SETEMBRO AMARELO SOB O OLHAR MULTIPROFISSIONAL DO NÚCLEO AMPLIADO DE SAÚDE DA FAMÍLIA**

LEANDRO MATHEUS LEAO PEREIRA; TATHYANE ALVES SOARES; GLAUCIA DO NASCIMENTO MOREIRA; PAULA ANDREA MIRANDA DE MIRANDA GONCALVES;

CARLOS KALEBE SANTIAGO DOS SANTOS; CIBELE BRASIL DA SILVA.  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, SÃO DOMINGOS DO CAPIM, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial da Saúde trata o suicídio como uma problemática de saúde pública (SILVA, 2018). No Brasil, os casos de suicídio estão crescendo, principalmente entre os jovens. Um grave problema de saúde que inclui tanto comportamentos autolesivos como os suicidários, gerando morbidade e mortalidade capazes de acarretar sofrimento e angústia aos entes das vítimas (CARDOSO, 2016). Neste sentido, a educação em saúde pode construir apropriação e conhecimento sobre o tema, contribuindo para a autonomia da população no que diz respeito aos cuidados para a manutenção de sua saúde mental (LIMA, 2016). OBJETIVO Relatar a experiência profissional do Núcleo Ampliado de Saúde da Família em uma ação educativa sobre valorização da vida. METODOLOGIA Estudo do tipo relato de experiência que descreve a vivência dos profissionais na condução de um grupo educativo no município de São Domingos do Capim, Pará. A ação, coordenada pelo Núcleo Ampliado de Saúde da Família, ocorreu no dia 05 de setembro de 2019 e o tema proposto fez alusão à campanha setembro amarelo. O público-alvo foram usuários da Unidade de Saúde da Família, na vila de Perseverança, no local havia cerca de 40 pessoas. Optou-se por materiais didáticos como cartazes contendo ilustrações de sentimentos (amor, ódio, alegria, tristeza), demonstrando o comportamento humano. Além disso, utilizou-se um jogo educativo, onde foram colocadas peças embaralhadas em cima de uma mesa e os usuários tinham que montar corações, a ideia foi demonstrar ao público que o ser humano é responsável por seus sentimentos, mesmo com dificuldades da vida, reconstruindo a sua história e identidade, os participantes também puderam relatar situações pessoais e sanar dúvidas sobre o tema. Utilizou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para participação na atividade. RESULTADOS Durante a atividade, notou-se interesse e desconhecimento do público sobre o tema. Percebeu-se que o desconhecimento e a falta de discussão sobre temas atrelados à saúde mental podem dificultar a procura pelo sistema de saúde. O público destacou a importância de identificar em uma pessoa, sinais que possam vir a cometer o ato suicida, haja vista que há convívio com pessoas que podem estar apresentando sofrimento e por falta de informação estes passam despercebidos. Lima (2016) diz que se deve destacar a manutenção dos vínculos afetivos, fazer o indivíduo sentir-se acolhido, integrado a um grupo ou comunidade como forma de proteção a quem apresenta sinais de ideação suicida. Autoestima, habilidades sociais, relacionamento familiar e de amizade fazem a diferença para a resolução de problemas (PEREIRA, 2016). Desse modo, destaca-se a importância de ações semelhantes a esta como forma de troca de saberes e promoção de saúde. CONCLUSÃO Verificou-se a importância de discutir o suicídio principalmente na atenção primária para a diminuição deste indicador, com equipe multidisciplinar incluindo o profissional nutricionista, já que muitas vezes problemas mentais afetam diretamente na saúde nutricional. Ressalta-se que o tema é pouco debatido entre profissionais e comunidade, quando ocorre situações indicativas de sofrimento mental, necessita-se de maior atenção e acompanhamento especializado para que se possa iniciar as intervenções necessárias. Estas atividades ajudam na identificação de situações de risco e no esclarecimento de dúvidas da população, ainda hoje tal problemática é vista pela sociedade como tabu, o qual se precisa desmistificar.

Palavras-chave: Educação em saúde; Interdisciplinariedade; Saúde mental;

## "GENTE, OLHA SÓ MINHA COMIDA!" - ANÁLISE DE VÍDEOS DE UM PRATICANTE BRASILEIRO DE MUKBANG EM UM CANAL DO YOUTUBE

MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO; LUCAS DE ALMEIDA SIQUEIRA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Mukbang consiste em um fenômeno, originário da Coreia do Sul, no qual as pessoas transmitem o ato de comer em canais de comunicação digitais e virtuais (DE SOLIER, 2018). Atualmente, o Mukbang existe em diversos países e tem como uma das características principais o consumo de refeições compostas por altas quantidades de alimentos, como por exemplo, pizzas gigantes. Sendo assim, o Mukbang possui impactos na saúde coletiva dos grupos sociais que o vivenciam, seja em relação à comensalidade ou ao estado de saúde (KANG et al, 2020). **OBJETIVO** Analisar o conteúdo de vídeos de um praticante brasileiro de Mukbang em seu canal do Youtube. **METODOLOGIA** A presente pesquisa consiste em um estudo de caso, de natureza qualitativa e descritiva, referente a um canal do Youtube de um praticante brasileiro de Mukbang. Após pesquisar pela palavra chave "mukbang brasil" no Youtube, foi escolhido o canal com mais visualizações, maior relevância, e que também fosse o mais ativo na frequência de postagem. Para a coleta de dados foram selecionados os vídeos nos quais havia a menção explícita ao Mukbang, totalizando assim oito vídeos. Para alcance dos objetivos, fora elaborado um instrumento de coleta de dados em forma de quadro descritivo no software Microsoft Excel 2016. Os elementos coletados foram submetidos à análise de conteúdo pressuposta por Bardin (2010). Em cada vídeo foram analisadas categorias a priori como: tipo de preparação, quantidade de comida, local em que se realiza a refeição e presença de publicidade de alimentos/bebidas. **RESULTADOS** Os vídeos analisados tiveram uma média de duração de 10:10 min, o que é relativamente curto tendo em vista que há a realização de refeições durante os vídeos. Em relação aos tipos de preparações observou-se que a maior parte das refeições foram preparadas em casa onde o autor ensina os telespectadores a cozinhar. No entanto, a maior parte das preparações consistiram em alimentos ultraprocessados como macarrão instantâneo. Já a quantidade de comida, demonstrou ser em excesso e de má qualidade nutricional (KIRCABURUN et al, 2020). Por exemplo, no vídeo de comida de rua, o dono do canal consome 2 hambúrgueres assados; 2 coxinhas; 1 cachorro quente de linguiça; 1 tapioca de frango com queijo; 1 fogazza de frango; 1 porção de batata frita com molho barbecue; 1 bolo de copo; refrigerante. A maior parte das refeições foram realizadas no quarto e a maioria dos vídeos apresentam publicidade de alimentos/bebidas de forma voluntária. Por fim, vale ressaltar que em um dos vídeos o praticante de Mukbang demonstra preocupação com a sua saúde e afirma desejar ter uma alimentação mais saudável. **CONCLUSÃO** Por meio das análises dos vídeos do Youtube observou-se que no Brasil o Mukbang possui certas características específicas. As refeições são volumosas, realizadas rapidamente e preparadas em casa. No entanto, o perfil nutricional das refeições é de baixo valor nutricional, pois as comidas são predominantemente ultraprocessadas, hipercalóricas; com altos teores de carboidratos simples; gorduras saturadas e com poucas vitaminas e minerais. Por este motivo há a preocupação com a saúde explicitada em um dos vídeos. Sendo assim, o Mukbang surge como um fenômeno que instiga a reflexão sobre as concepções tradicionais de comensalidade, entretanto ainda deve ser melhor compreendido devido seus inúmeros impactos nutricionais e sociais.

Palavras-chave: Análise de Conteúdo; Comensalidade; Internet; Mukbang;

## **FATORES ASSOCIADOS AOS NÍVEIS DE HEMOGLOBINA ENTRE GESTANTES DA REDE PÚBLICA DE SAÚDE.**

ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; VICTORIA VIEIRA ABREU; ISABELA REIS DO NASCIMENTO; CAMILA DE JESUS SANTOS; DANIELLE GOES DA SILVA; ANDREZZA BRITO DE SOUZA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A anemia é caracterizada pela redução dos níveis de hemoglobina tem impacto negativo na saúde do feto e materna. A principal causa da anemia é a deficiência de ferro. Durante o período gestacional observa-se aumento das necessidades de ferro em virtude principalmente de uma maior expansão do volume sanguíneo, para propiciar um bom crescimento e desenvolvimento fetal (SBP, 2018; MAGALHÃES, 2018; CDC, 1998; WHO, 1998). **OBJETIVO** Avaliar os fatores associados aos níveis de hemoglobina entre gestantes atendidas na rede pública de saúde de Aracaju, Sergipe. **METODOLOGIA** Estudo transversal com gestantes maiores de 18 anos que aceitaram participar do estudo assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados ocorreu em 13 Unidades Básicas de Saúde. Aplicou-se questionário semiestruturado digital no aplicativo REDCap™ contendo informações sociodemográficos e gestacionais. O exame sanguíneo foi realizado após jejum de 12 horas, foi coletada amostra de sangue (10mL) através da punção venosa. O plasma e o soro foram coletados em tudo EDTA e separados por centrifugação a 3000 rpm durante 15 minutos a 4°C. As análises foram feitas em laboratório de análises clínicas de referência. O hemograma foi avaliado pelo método automatizado, por impedância (resistividade). A classificação do Índice de Massa Corporal atual foi feita segundo Atalah et al. (1997). Análise estatística foi realizada pelo software STATA versão 14, para obtenção de frequência, média e desvio-padrão. Foi realizado teste t de Student e ANOVA one way com nível de significância de p menor que 0,05. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos sob parecer nº 2.897.523. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 121 gestantes (16,5% no primeiro, 45,5% no segundo e 38% no terceiro trimestre), com média de idade de 27,2 ( $\pm 6,1$ ) anos, idade gestacional de 23,1 ( $\pm 8,8$ ) semanas e IMC atual de 27,6 ( $\pm 5,2$ ) kg/m<sup>2</sup>. A média dos níveis de hemoglobina foi de 11,8 ( $\pm 0,9$ ) g/dL, e 16,5% apresentaram anemia (Hb<math>CONCLUSÃO</math> Os níveis de hemoglobina das gestantes avaliadas estão associados a fator socioeconômico e ao período gestacional. Apoio: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DB/CGAN, FAPITEC/SE/SES e PIBIC/UFS

Palavras-chave: anemia; estado nutricional; gestação.;

## **A CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DE SAÚDE E VALORIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR ENTRE OS POVOS INDÍGENAS DO XINGU**

VANESSA MOREIRA HAQUIM; ROSANA CRISTIAN GASPARINI; DOUGLAS ANTONIO RODRIGUES; SOFIA BEATRIZ MACHADO DE MENDONCA; MARIA CRISTINA TRONCARELLI; MARIANA MACIEL QUEIROZ.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os povos indígenas no Brasil vêm experimentando um rápido processo de transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Algumas pesquisas no Território Indígena do Xingu (TIX) já revelam a presença das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e indicam que estas podem estar associadas à introdução de alimentos industrializados, à diminuição da atividade física e à ocidentalização da vida. Diante do atual contexto, as atividades de promoção de saúde precisam ser valorizadas com a intenção de viabilizar o cuidado individual e coletivo. Segundo o guia alimentar para a população brasileira, a medida que as culturas alimentares tradicionais, baseadas no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados vêm perdendo espaço, torna-se cada vez mais importante que estas sejam valorizadas. Nesse sentido, as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) se configuram como ferramenta importante frente ao atual cenário de transições e do surgimento crescente das DCNT. O uso da culinária vem sendo utilizado como uma das estratégias de EAN em vários espaços com o potencial de problematizar o consumo alimentar, além de revitalizar a cultura alimentar tradicional. (1-5) **OBJETIVO** Apresentar um relato de experiência sobre o uso da culinária como estratégia de promoção de saúde, com ênfase no enfrentamento das DCNT no TIX. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo realizado no TIX no período de 2017 a 2019 pela equipe do Projeto Xingu - Programa de extensão da Unifesp. O TIX está localizado no estado do MT, abrigando 16 etnias. As oficinas de culinária realizadas neste território fizeram parte de um projeto de pesquisa-ação maior, que visou rastrear a presença de DCNT entre os indígenas e buscar seus determinantes. Este projeto teve por base a metodologia participativa com o envolvimento dos indígenas em todos os processos. As oficinas foram divididas em dois momentos, uma com o intuito de preparar alimentos da cidade ou não tradicionais e a outra com os alimentos tradicionais indígenas, realizadas pelas indígenas de cada comunidade. A primeira teve como objetivo apresentar o uso e quantidade correta dos ingredientes culinários como sal, açúcar e óleo, além de apresentar as variedades de alimentos e possíveis combinações. Já as oficinas de alimentos tradicionais tiveram como objetivo a valorização da cultura alimentar indígena. Este trabalho teve aprovação do CONEP por meio do número do parecer: 2.185.654. **RESULTADOS** Para além do ato de cozinhar, as oficinas proporcionaram que cada comunidade refletisse e problematizasse sobre as mudanças que estão passando nas formas de viver, trabalhar e de se alimentar, além das mudanças ambientais e climáticas que estão influenciando a obtenção de alimentos. Segundo relatos dos próprios indígenas e de trabalhadores, após as oficinas de alimentos da cidade as comunidades ficaram mais atentas para o uso dos ingredientes culinários como sal, açúcar, óleo, no uso cotidiano, na merenda e quando fazem refeições nas cidades próximas. Por sua vez, as oficinas culinárias de alimentos tradicionais indígenas proporcionaram a revitalização de técnicas, receitas e regras tradicionais de consumo. **CONCLUSÃO** O surgimento crescente das DCNT entre os povos indígenas se configura como um desafio para o setor saúde e reforçam que as atividades de educação alimentar e nutricional devem fazer parte do cotidiano das atividades das equipes de saúde, reconhecendo os múltiplos determinantes das práticas alimentares e buscando a valorização dos saberes dos povos indígenas.

Palavras-chave: População Indígena; Saúde de Populações Indígenas; Culinária; Cultura Indígena; Promoção da saúde

**CUMPRIMENTO DA NORMA BRASILEIRA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, BICOS, CHUPETAS E MAMADEIRAS (NBCAL) COM RELAÇÃO AO TIPO DE PROMOÇÃO EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE BELÉM - PA.**

NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA<sup>1</sup>; DANIELA LOPES GOMES<sup>1</sup>; LEILIANE DE CARVALHO CORDEIRO<sup>1</sup>; DANIELLE DO SOCORRO PINTO DA SILVA<sup>1</sup>; CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ/INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO OSVALDO CRUZ/INSTITUTO DE COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA EM SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, bicos, chupetas e mamadeira (NBCAL) foi criada pela Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006 e se trata de um conjunto de regras e diretrizes destinadas a direcionar promoções comerciais e rotulagem dos produtos por ela abrangidos, a fim de garantir que tais produtos não influenciem negativamente a prática do aleitamento materno (AM), contribuindo assim para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de lactentes e crianças de primeira infância. Apesar dos esforços crescentes, a NBCAL ainda é sistematicamente infringida pelas indústrias e comércios, interferindo na livre-escolha das mães e famílias em alimentar seus filhos, contribuindo para que apenas 35% das crianças de 0 a 6 meses de idade sejam exclusivamente amamentadas no mundo. OBJETIVO Avaliar o cumprimento da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, bicos, chupetas e mamadeira com relação ao tipo de promoção praticada em estabelecimentos comerciais de Belém - PA. METODOLOGIA Trata-se de estudo observacional epidemiológico multicêntrico no qual foram mapeados farmácias e supermercados em sete cidades brasileiras. Entrevistadores capacitados utilizaram um questionário eletrônico estruturado para a identificação do estabelecimento, avaliação da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, bicos, chupetas e mamadeira e entrevista com gerente. Os questionários foram adaptados da Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar e do NetCode (Organização Mundial da Saúde/ Fundo das Nações Unidas para a Infância), a coleta de dados ocorreu entre 19 de novembro a 20 de dezembro de 2018. A amostra foi intencional e desenhada para representar diferentes estratos socioeconômicos, sendo avaliados todos os estabelecimentos comerciais nos bairros selecionados até alcançar um n de 200 estabelecimentos (tendo por base prevalência de 50%, erro de 3% e intervalo de confiança de 95%). Pesquisa aprovada sob o parecer de nº 2.912.729. RESULTADOS Participaram da pesquisa 200 estabelecimentos comerciais. Observou-se que, com relação a promoção de descontos no preço de produtos 43,5% (n=86) dos estabelecimentos cumpre a norma, 56,5% (n=113) descumpre a norma; com relação a promoção de exposição de produtos 46,0% (n=92) dos estabelecimentos cumpre a

norma, 54,0% (n=108) descumpre; com relação a promoção com a utilização de material informativo sobre os produtos 100,0% (n=200) dos estabelecimentos cumpre a norma; com relação a promoção com a oferta de brindes na compra dos produtos 95,0% (n=190) dos estabelecimentos cumpre a norma e 5,0% (n=10) não cumpre a norma. **CONCLUSÃO** A prevalência de infrações à Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, bicos, chupetas e mamadeira nas cidades avaliadas é elevada, mesmo depois de 30 anos de vigência, sendo necessárias ações sistemáticas de vigilância e monitoramento.

Palavras-chave: Alimentação Infantil; Legislação; Publicidade; Comércio;

## **PROGRAMA CRESCER SAUDÁVEL: AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE OBESIDADE EM CRIANÇAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL**

LARISSA AMARAL DE MATOS<sup>1</sup>; MAUREN DE CASTRO RITTA<sup>1</sup>; LUCIMARA DOS SANTOS MARQUES<sup>1</sup>; FERNANDA DE SOUZA TEIXEIRA<sup>2</sup>.

1. PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Mundialmente o padrão alimentar da sociedade esta mudando e como resultado deste percebe-se o aumento de peso e o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis entre os jovens e adultos, como hipertensão, diabetes e outras doenças. A Organização Mundial de Saúde, com base nos dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, de 2017, informam que cerca de 2 em cada 10 crianças brasileiras menores de 5 anos e cerca de 3 em cada 10 crianças brasileiras com idade entre 5 e 9 anos apresentavam excesso de peso. Fato que implica num risco de 80% de se tornarem adultos obesos, predisposição para o surgimento de doenças crônico não transmissíveis, maior risco de morte prematura, ampliando os gastos com saúde. Sendo assim, a obesidade infantil passou a ser considerada um dos maiores desafios da saúde pública no século XXI. De modo a minimizar o impacto da obesidade infantil no território brasileiro no ano de 2018 o Ministério da Saúde lançou o Programa Crescer Saudável, que visa à realização de ações de educação nutricional e praticas corporais, avaliação antropométrica e acompanhamento das crianças identificadas com obesidade. Baseado nos instrutivos do programa crescer saudável foi realizado no ano de 2019 a avaliação do estado nutricional dos escolares até o 5º ano do ensino fundamental nas escolas pactuadas ao programa Saúde na Escola, município do Rio Grande. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de estudantes da educação infantil. **METODOLOGIA** Estudo descritivo tendo como base os dados coletados pelo Programa de Alimentação e Nutrição, da Secretária de Município da Saúde, do município do Rio grande, no ano de 2019, para o Programa Crescer Saudável. Durante este período foram coletados dados antropométricos de peso e altura, conforme especificações do ministério da Saúde, de crianças de 0 a 10 anos, nas 111 escolas pactuadas no Programa Saúde na Escola. Para este estudo foi utilizado os dados referentes a uma Escola Municipal de Educação Infantil, do bairro Parque Marinha. Foram coletadas a assinaturas dos responsáveis através no termo de consentimento livre esclarecido, o qual detalhava as ações referentes ao programa. **RESULTADOS** Dos 211 alunos

matriculados foram medidos 145, dos quais 41% e 39% foram classificados com sobrepeso e obesidade respectivamente, de acordo com o índice de massa corporal por idade, segundo o ministério da saúde. Com relação à obesidade observou-se um maior índice no sexo masculino (70%) e naquelas crianças com 5 anos idade (52%). Não foram encontradas crianças com baixo peso. Ao comparar os dados do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional, referentes ao município do Rio Grande, no ano de 2018, percebe-se um aumento no percentual de obesidade principalmente entre crianças de 5 a 6 anos. **CONCLUSÃO** O excesso de peso, entre crianças de 0 a 10 anos, tem aumentado nos últimos anos, com base nisso ressalta-se a necessidade de programas que visem à adoção de hábitos saudáveis (nutrição adequada, níveis de atividade física apropriados) tanto para a prevenção como para o tratamento da obesidade infantil.

Palavras-chave: Antropometria; Criança; Avaliação Nutricional;

### **ALEITAMENTO MATERNO E FATORES ASSOCIADOS ENTRE CRIANÇAS INDÍGENAS TERENA RESIDENTES NA ÁREA URBANA DE CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL, BRASIL**

DEISE BRESAN<sup>1</sup>; MAURICIO SOARES LEITE<sup>2</sup>; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES<sup>1</sup>; PATRÍCIA VIEIRA DEL RÉ<sup>1</sup>; ELENIR ROSE JARDIM CURY PONTES<sup>1</sup>; CAROLINE CAMILA MOREIRA<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aleitamento materno entre povos nativos pode estar mudando rapidamente devido às transformações nos modos de vida que os mesmos vêm experimentando; mudanças essas que podem ser ainda mais aceleradas entre os que vivem em áreas urbanas (VEILE et al., 2014). No Brasil cerca de 40,0% da população indígena reside nesses locais, e os Terena constituem a etnia com maior número de representantes vivendo nas cidades (IBGE, 2012). Apesar do importante contingente populacional, os perfis alimentar e de saúde infantil de indígenas que vivem nas áreas urbanas são praticamente desconhecidos. Assim, considerando a importância do aleitamento materno exclusivo para o crescimento e desenvolvimento infantil, é fundamental examinar em detalhes esses cenários. **OBJETIVO** Descrever a frequência de aleitamento materno exclusivo até os 6 meses e verificar os fatores associados às medianas de aleitamento materno exclusivo e predominante de crianças indígenas Terena residentes na área urbana de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. **METODOLOGIA** Participaram do estudo filhos de mulheres Terena nascidos entre 01/06/2017 a 31/07/2018 e residentes em quatro aldeias localizadas na área urbana de Campo Grande. Para a coleta dos dados foram adaptadas questões dos formulários do I Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas (ABRASCO, 2009). Os formulários foram aplicados às mães em três visitas domiciliares: gestação, primeiro e sexto mês de vida da criança. Foram obtidas variáveis socioeconômicas e demográficas (renda per capita; escolaridade, idade, ocupação e situação conjugal

materna; sexo da criança), características maternas e da assistência ao pré-natal (paridade; estado nutricional pré-gestacional; número de consultas e período de início do pré-natal) e características das crianças (tipo de parto; peso ao nascer; uso de mamadeira). Considerou-se como desfechos as medianas de aleitamento materno exclusivo e predominante. Os tipos de aleitamento materno seguiram as definições da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2008). Os dados foram analisados no Stata 16.0 através dos testes Mann Whitney e Kruskal Wallis, considerando com significância estatística valores de  $p$  RESULTADOS Participaram do estudo 42 crianças, de um total de 49 elegíveis (85,7%). A prevalência de aleitamento materno exclusivo até 6 meses foi de 11,9% e a mediana de duração do mesmo foi de 2,5 meses. O aleitamento materno predominante apresentou mediana de duração de 5 meses. O aleitamento materno exclusivo e o aleitamento materno predominante apresentaram medianas de duração significativamente menores ( $p$  CONCLUSÃO Os indicadores de aleitamento materno Terena são amplamente desfavoráveis, em especial a prevalência de aleitamento materno exclusivo, quase quatro vezes menor que a nacional. No contexto brasileiro, reconhecido na literatura internacional como exemplo de sucesso de programas e ações de estímulo, proteção e apoio ao aleitamento materno, os dados Terena apontam para o impacto limitado destes programas e ações nesta e possivelmente entre outras populações indígenas do país.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Índios Sul-Americanos; Saúde de Populações Indígenas;

## **AVALIAÇÃO DE MARCADOR DE CONSUMO ALIMENTAR E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL POR MEIO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA PARA ALUNOS DE UMA ESCOLA DO DISTRITO FEDERAL.**

MARIANA DELGADO DE OLIVAL; JESSICA RODRIGUES DOS SANTOS.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os hábitos adquiridos na juventude têm influência na vida adulta, incluindo a alimentação e saúde. Com a globalização, crianças e adolescentes possuem maior acesso aos meios de comunicação, que influenciam o desenvolvimento de preferências alimentares, podendo levar ao consumo de alimentos divulgados nas mídias considerados não saudáveis. Tal prática, pode ocasionar a diminuição do consumo de alimentos básicos como o arroz e feijão e isto, muitas vezes, está associado ao excesso de consumo de alimentos ricos em sódio, açúcar e gordura. Assim, esse público, então, acaba se tornando suscetível ao aparecimento de excesso de peso. O Guia Alimentar para a População Brasileira é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável, sendo este um instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional. **OBJETIVO** Analisar o padrão alimentar de alunos de uma escola por meio do marcador de consumo alimentar e, com base nos resultados, realizar educação alimentar e nutricional a partir do Guia Alimentar para a População Brasileira. **METODOLOGIA** Estudo de intervenção de corte longitudinal com amostra de 43 alunos de 10 a 17 anos, de uma escola particular do Distrito Federal. Foi avaliado o estado nutricional a partir de avaliação antropométrica (IMC/Idade e Estatura/Idade, conforme indicado pela Organização Mundial de Saúde). Posteriormente, foi aplicada uma adaptação

do Marcador de consumo alimentar do SISVAN para crianças com 2 anos ou mais e adolescentes. A classificação dos resultados desse questionário se dá da seguinte forma: para os alimentos saudáveis, a proporção (pr) deve ser igual 1 para ser considerada satisfatória; já para os alimentos não saudáveis, o valor de pr deve ser igual a 0. Para o cálculo da proporção, divide-se o número de respostas sim pelo total de participantes da pesquisa. Após a aplicação do questionário e avaliações, foram realizadas oficinas abordando temas voltados ao Guia Alimentar para a População Brasileira. Tais oficinas contemplaram os seguintes temas: diferenciação de alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, rotulagem, doenças crônicas não transmissíveis, teor de açúcar, sal e óleo nos alimentos, cultura alimentar regional e vídeo com 10 passos para alimentação saudável. Após todas as intervenções, foi reaplicado o questionário (marcadores) e comparados os resultados. Esse trabalho foi autorizado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 91204318.4.0000.5056) e contou com Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado pelos pais dos alunos. RESULTADOS Foi observado que 34% dos alunos encontra-se com excesso de peso. Foi verificado antes das intervenções: O consumo de alimentos saudáveis era baixo, dentre eles, o feijão (pr=0,82) e as frutas frescas e verduras e/ ou legumes (pr=0,55). Houve proporção alta no consumo de todos os grupos de alimentos considerados não-saudáveis, com destaque para o consumo de bebidas adoçadas (pr=0,93). Após as intervenções foi verificado um aumento no consumo de alimentos saudáveis, com excessão do feijão, e diminuição nos alimentos não saudáveis, novamente com destaque para bebidas adoçadas (pr=0,34). Apesar da melhora, de maneira geral, na qualidade da alimentação dos participantes, não foi alcançada a adequação (pr=1 ou pr=0) em nenhum quesito. CONCLUSÃO Após as intervenções realizadas, houve melhora na qualidade da alimentação dos estudantes, contudo, não foi possível atingir o considerado adequado em nenhum quesito.

Palavras-chave: Marcadores de consumo; Crianças; Prevenção; Guia Alimentar; Educação Nutricional

### **ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR NO PRIMEIRO ANO DE VIDA DE CRIANÇAS INDÍGENAS TERENA RESIDENTES NA ÁREA URBANA DE CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL, BRASIL**

DEISE BRESAN<sup>1</sup>; PATRICIA VIEIRA DEL RÉ<sup>1</sup>; LETÍCIA ROSA DE MORAES BORGES<sup>1</sup>; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES<sup>1</sup>; ELENIR ROSE JARDIM CURY PONTES<sup>1</sup>; MAURICIO SOARES LEITE<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Tão importante quanto o aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de vida é a introdução de alimentos complementares que possam suprir a demanda de nutrientes em uma fase onde o crescimento físico é bastante acelerado (WHO, 2002). No que se refere à população indígena no país, cerca de 40,0% reside em áreas urbanas (IBGE, 2012), no entanto, pouco se conhece sobre o perfil alimentar e de saúde desse importante contingente. OBJETIVO Descrever as características

da alimentação complementar no primeiro ano de vida de crianças Terena residentes na área urbana de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. METODOLOGIA Participaram do estudo filhos de mulheres Terena nascidos de 01/06/2017 a 31/07/2018 e residentes em quatro aldeias localizadas na área urbana de Campo Grande. Para coleta dos dados foram utilizadas questões adaptadas dos formulários do Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas (ABRASCO, 2009). Os formulários foram aplicados às mães em três visitas domiciliares: primeiro, sexto e décimo segundo mês de vida da criança. Foram obtidas informações sobre a idade de introdução dos seguintes alimentos ou grupo de alimentos: leite não humano; água; chá; suco natural; frutas, legumes ou verduras; feijão; ovo; carnes (boi, porco, frango, peixe); arroz, farinha, pão, macarrão; guloseimas (bala, pirulito, chocolate, bolacha recheada, salgadinho, suco artificial); outros. Foi investigado o uso de mamadeira e de chupeta aos 6 e 12 meses das crianças. Calculou-se medianas da idade de introdução dos alimentos e frequência de consumo de cada alimento ou grupo de alimentos aos 6 e 12 meses. Os dados foram analisados no Stata 16.0. A pesquisa foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (pareceres nº 2.051.925 e 2.295.467) e foi obtido o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido dos participantes. RESULTADOS Foram avaliadas 42 crianças, de um total de 49 elegíveis. A introdução precoce de alimentos complementares (antes dos 6 meses), ocorreu entre 88,1% das crianças. A água apresentou a menor idade mediana de introdução (4 meses), seguido do leite não humano, frutas, legumes ou verduras e feijão (5 meses), chá (5,5 meses), suco natural, carnes, arroz, farinha, pão, macarrão (6 meses), guloseimas (7 meses) e ovos (9 meses). Aos 6 meses 100,0% das crianças já bebiam água, 88,1% consumiam frutas, legumes ou verduras e feijão, 64,3% bebiam suco natural, 52,4% consumiam leite não humano e arroz, farinha, pão, macarrão, 47,6% consumiam carnes, 45,2% tomavam chá, 38,1% consumiam guloseimas e 9,5% consumiam ovos. Aos 12 meses todas as crianças consumiam frutas, legumes ou verduras, feijão e arroz, farinha, pão, macarrão, 97,6% bebiam suco natural, 92,9% consumiam carnes, 76,2% bebiam chá, 73,8% consumiam leite não humano, 71,4% consumiam ovos e 66,7% consumiam guloseimas. Aos 6 meses 76,2% das crianças usavam mamadeira e 11,9% chupeta; aos 12 meses 92,9% usavam mamadeira e 9,5% chupeta. CONCLUSÃO O estudo registrou frequência elevada de introdução precoce de alimentos complementares, e em alguns casos alimentos não indicados para a faixa etária em questão, assim como um elevado número de crianças que utilizavam mamadeiras. Estes dados indicam que, no caso Terena, as transformações nos modos de vida experimentadas pelos povos indígenas no país, que vêm comprometendo severamente seus perfis de saúde e nutrição, afetam também negativamente suas práticas de aleitamento materno e alimentação complementar, e podem ser aceleradas pela urbanização.

Palavras-chave: Criança; Índios Sul-American; Nutrição da Criança; Saúde de Populações Indígenas;

## PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE GRADUANDOS EM NUTRIÇÃO E ENFERMAGEM DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR PRIVADA

NATALY VENTURA DIAS<sup>1</sup>; ANA CAROLINA BARBOSA DUARTE<sup>1</sup>; ANA PAULA DE OLIVEIRA E OLIVEIRA<sup>1</sup>; LARYSSA GABRIELLI PATRICIO<sup>1</sup>; NAIARA ARAUJO DOMINGOS<sup>1</sup>; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA<sup>2</sup>.

1. FACULDADE KENNEDY PROMOVE DE BELO HORIZONTE, - BRASIL; 2.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é um problema mundial com prevalências crescentes. No Brasil, o excesso de peso cresceu 26,3% nos últimos dez anos passando de 42,6% para 53,8%. Já a obesidade subiu de 11,8% em 2006 para 18,9% em 2016, representando crescimento de 60% (BRASIL, 2017). Problema este que também afeta os graduandos e profissionais da área da saúde. Dessa forma, é importante avaliar o perfil antropométrico de estudantes da saúde e os fatores associados. **OBJETIVO** Avaliar o perfil de saúde e antropométrico de graduandos da área da saúde em uma instituição de ensino superior privada. **METODOLOGIA** Estudo transversal com graduandos de Nutrição e Enfermagem de instituição de ensino superior privada de Belo Horizonte, Minas Gerais, matriculados em 2019. A coleta de dados foi realizada de forma on-line por meio de questionário estruturado e pré-testado com perguntas utilizadas na Pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL). As questões abordavam condições sociodemográficas, econômicas, de saúde e medidas antropométricas. A partir dos dados de peso e altura foi calculado o Índice de massa corporal que foi avaliado segundo critérios preconizados pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 1995). A análise dos dados contemplou análise descritiva e avaliação do comportamento de distribuição das variáveis, pela aplicação do teste de normalidade Kolmogorov-Smirnov. As comparações intergrupos foram realizadas por meio de testes estatísticos t de Student para a comparação de médias e teste Qui-Quadrado para a comparação das variáveis categóricas. Utilizou-se o software STATA versão 12.0, adotou-se o nível de significância de 5,0%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil SOEBRAS/ Faculdades Unidas do Norte de Minas FUNORTE nº13284419.1.0000.5141 os participantes assinaram ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participantes (N=200), maioria do sexo feminino 87,0%, com idade média de 26,8 anos e cor da pele parda, negra ou amarela 72,7%. Caracterizavam-se por estado civil de solteiro 71,4%, com vínculo empregatício 62,0% e renda mensal aproximadamente de um salário mínimo. Em relação ao estado de saúde, 8,5% dos participantes relataram fumar, 6,5% consumir bebida alcoólica regulamente e 48,0% praticavam atividade física. Além disso, 36,5% afirmaram fazer uso de algum medicamento ou suplemento; 10% tinham diagnóstico de dislipidemia e 7,5% de disfunção na tireoide. Ainda sobre a percepção de saúde, 27,8% relataram que a saúde estava ruim ou regular e 72,2% boa ou muito boa. No que se refere ao estado nutricional constatou-se elevada prevalência de excesso de peso 37,5%, sendo que, 27,0% estavam com sobrepeso e 10,0% com obesidade. Os graduandos com menor idade e sem vínculo empregatício apresentaram menores prevalências de excesso de peso ( $p=0,02$ ), e houve uma tendência de maior percentual de IMC adequado entre os alunos do curso de nutrição ( $p=0,08$ ) em relação aos graduandos em enfermagem. **CONCLUSÃO** O estudo demonstrou que os graduandos de nutrição e enfermagem de uma instituição privada de ensino superior de Belo Horizonte apresentaram estado nutricional similar ao encontrado no Brasil, com elevada prevalência de excesso de peso e de obesidade.

Palavras-chave: Estado nutricional; Fatores socioeconômicos; Saúde do Estudante; Educação Superior;

## **AVALIAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DO COMPLEXO VER-O-PESO**

ANGELITA DA SILVA PENA; ELENILMA BARROS DA SILVA; SONIA HELENA FIGUEIREDO DOS SANTOS; ANDREZA ALMEIDA.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O ambiente alimentar é definido por locais que ofertam alimentos e bebidas de forma comercial, e exercem influência nas escolhas alimentares dos consumidores. O Complexo Ver-o-Peso é um ambiente alimentar importante devido - ser uma zona portuária; área de escoamento de produtos; uma das maiores feiras livres da América Latina e atrair enorme trânsito de pessoas. Além destes motivos, pesquisas demonstram que o paraense tem grande consumo de alimentos ultraprocessados, o que torna imprescindível uso de ferramentas de avaliação dos ambientes alimentares, implementação de intervenções e políticas públicas, para reduzir o índice de excesso de peso da comunidade local. **OBJETIVO** Avaliar o ambiente alimentar de comercialização de produtos alimentícios do Complexo Ver-o-Peso. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo transversal, observacional descritivo e quanti-qualitativo, realizado em março de 2019, no Complexo Ver-o-Peso em Belém-Pará. A coleta de dados foi através do Manual de Aplicação de instrumento de auditoria do ambiente alimentar baseado no Guia Alimentar Audit-NOVA. Para análise abordou-se os seguintes determinantes ambientais: a localização, o tipo de comércio, os alimentos comercializados, a variedades dos alimentos, a estratégia de preço, a publicidade/propaganda e informações ao consumidor final. Avaliou-se apenas áreas com gêneros alimentícios, não foram consideradas áreas com produtos não alimentícios e refeições prontas. Análise de dados foi feito por meio do programa Excel 2016. **RESULTADOS** O Complexo do Ver-o-Peso que é considerado pelo manual como Sacolão Municipal de Belém, composto pela feira, mercado das carnes e peixes. Na feira foram identificados uma variedade diversificada de alimentos e com as seguintes bancadas: 350 de legumes e verduras, 80 de frutas, 80 de ervas, 32 de camarão, 24 de pirarucu, 24 de maniva e tucupi, 24 de farinhas, 12 de polpas de frutas, 12 de oleaginosas, 6 bancadas de ovos. No mercado de carnes continham 24 boxes, sendo 22 de carne bovina, 1 misto (bovina, suína e frango) e 1 de frango. No mercado de peixes existiam 54 bancadas de peixes, 7 de camarão e 1 de pirarucu seco. Foi observado algumas bancadas com alimentos processados e ultraprocessados: 1 de bebidas alcoólicas; 6 de bebidas açucaradas e 4 de bombons regionais. Na feira as propagandas veiculadas eram representadas por poucas plaquinhas feitas com papelão, com preços de alguns legumes, verduras e frutas; não havia nenhuma forma de orientação de preparo e composição nutricional nos alimentos comercializadas; no mercado de peixe e de carnes não existiam propagandas. A prática de preços utilizada é a promocional em todas bancadas. **CONCLUSÃO** O estudo demonstra que o Complexo do Ver-o-Peso mantém as características originais de comercialização prioritariamente de alimentos in natura/minimamente processados e ingredientes culinários. Porém, já apresenta em alguns locais a oferta de alimentos processados e ultraprocessados, mesmo que minoritariamente, é um fator desfavorável, devido a importância do local com produtos saudáveis à população da cidade. Sugere-se a aplicação desta ferramenta de avaliação em outros ambientes alimentares da cidade.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Guia alimentar; Consumidor;

## **ALIMENTOS REGIONAIS: CONHECIMENTOS DAS MÃES ACERCA DA IMPORTÂNCIA DO CONSUMO DURANTE A ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA<sup>1</sup>; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL<sup>1</sup>; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA<sup>2</sup>; PEDRO MATOS DA ROCHA FILHO<sup>1</sup>; GIOVANA ALVES CARVALHO<sup>1</sup>; GIOVANNA CORRÊIA DIAS<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os alimentos regionais (frutas, hortaliças, tubérculos e leguminosas) são aqueles disponíveis em cada região do Brasil e possuem como características primordiais: o fácil acesso, o baixo custo e o alto valor nutritivo. Para tanto, uma alimentação baseada na cultura regional, por meio do consumo desses alimentos, torna-se uma alternativa eficaz no combate à insegurança alimentar. Diante disso, torna-se essencial estimular o desenvolvimento de estratégias de educação alimentar e nutricional, inseridas no campo da educação em saúde, a fim de orientar os pais/responsáveis acerca da importância da alimentação adequada para o desenvolvimento infantil. **OBJETIVO** Avaliar a conhecimento materno sobre a utilização de alimentos da região Norte na alimentação complementar de crianças de 6 a 24 meses. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo descritivo, do tipo transversal, nos meses de fevereiro e março de 2019 na Unidade Municipal de Saúde do Guamá, após a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário do Estado do Pará, sob o parecer nº 3.302.650/2018. Foram incluídas na pesquisa 20 mães de crianças de 06 a 24 meses de idade, matriculadas na UMS do Guamá, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, autorizando a coleta de informações. A entrevista foi pautada em questionamentos relativos aos alimentos regionais ofertados pelas mães, à orientação nutricional recebida por elas, à existência de receio ao ofertar alimentos regionais às crianças e ao conhecimento sobre importância dos mesmos para a saúde. **RESULTADOS** No item referente à avaliação do consumo de alimentos regionais na alimentação complementar, 80% (n=16) relataram possuir conhecimento sobre a importância do consumo de alimentos regionais na alimentação complementar das crianças. Outro dado relevante é que 95% (n=19) das mães ofereciam algum alimento regional para as crianças; os alimentos citados com maior frequência foram açaí, pupunha, macaxeira e jambu, destes, o açaí foi o mais utilizado (70%). Quando questionadas sobre a oferta de alimentos regionais, 55% (n=11) afirmaram ter receio da pupunha, açaí e cupuaçu por acreditarem que são frutas fortes e gordurosas. Quando questionadas sobre as orientações recebidas, 55% (n=11) afirmaram não ter recebido orientações de profissionais da saúde, inclusive nutricionistas, e 30% (n=6) relataram ter recebido orientações apenas quanto à oferta adequada do açaí. **CONCLUSÃO** O estudo possibilitou a caracterização dos hábitos alimentares em relação ao consumo de alimentos da região Norte, constatando a presença destes, mesmo que tímida, na alimentação complementar. Entretanto, a análise da postura das mães mostra sua limitação na escolha dos alimentos, influenciada principalmente pela insuficiente orientação alimentar por parte dos profissionais de saúde. Por isso, ressalta-se a importância do acompanhamento

nutricional, de forma a estimular o consumo de uma alimentação saudável, variada e acessível, considerando as peculiaridades de cada cultura.

Palavras-chave: Avaliação de consumo alimentar; Alimentação regional; Alimentação infantil.;

## **CARACTERIZAÇÃO DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS E JUDICIAIS DE ATENDIMENTO DE FÓRMULAS NUTRICIONAIS ESPECIAIS NO ÂMBITO ESTADUAL DO SUS**

WALKIRIA DE MORAES SILVA<sup>1</sup>; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA<sup>1</sup>; MARIA DE NAZARÉ ARAÚJO LIMA<sup>1</sup>; DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA<sup>2</sup>; DARLENE ROBERTA RAMOS DA SILVA<sup>1</sup>; MARIANA BORGES PETROLI<sup>1</sup>.

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, BELÉM - BOTSWANA.

**INTRODUÇÃO** Sabe-se que existem inúmeras doenças e agravos a saúde que, assim como as fases do curso da vida, podem causar mudanças nas necessidades nutricionais e forma de se alimentar de cada indivíduo. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição-PNAN, considera indivíduos com necessidades alimentares especiais (restritivas ou suplementares) os portadores de alteração metabólica ou fisiológica que cause mudanças (temporárias ou permanentes), relacionadas a utilização biológica de nutrientes ou a via de consumo alimentar (enteral ou parenteral); aqueles acometidos por erros inatos do metabolismo, intolerâncias e alergias alimentares, doença celíaca, HIV/AIDS, diabetes, câncer, nefropatias; os que se encontram em recuperação pós-cirúrgica; as crianças prematuras, entre tantas outras situações, como a população idosa, as pessoas com doenças crônicas, as vítimas de acidentes de trânsito e situações de violência, que podem apresentar alterações clínicas relacionadas a deglutição e/ou integridade do trato gastrointestinal. Destaca-se ainda a maior divulgação da Emenda Constitucional nº 64/2010 que inseriu a alimentação como um dos direitos sociais. Diante disso, a atenção às necessidades alimentares especiais por meio da Terapia Nutricional, reconhecida e realizada como atividade da atenção hospitalar, necessita ser organizada e qualificada como prática de cuidado domiciliar e deve estar inserida nas linhas de cuidado integral, reduzindo assim, a fragmentação da assistência e a utilização da via judicial para garantir o pleno usufruto desse direito. **OBJETIVO** Caracterizar as demandas (administrativas e judiciais) por fórmulas nutricionais especiais atendidas pela Secretaria de Estado de Saúde do Pará, a partir de parecer técnico da Coordenação Estadual de Nutrição e da aplicação da Instrução Normativa SESPANº 003 de 24/09/2015. **METODOLOGIA** Estudo do tipo documental realizado com base na análise das informações contidas nos processos de solicitação de fórmulas nutricionais especiais (via administrativa e judicial) que ingressaram na Secretaria Estadual de Saúde do Pará no período de 2016-2019, à luz da Instrução Normativa SESPANº003/2015. **RESULTADOS** Foram levantados 223 processos sendo 28 no ano de 2016, 40 em 2017, 79 em 2018 e 76 em 2019. A maioria (66%) ingressa como demanda judicial, somente 34% como demanda administrativa. As fórmulas nutricionais especiais mais comumente prescritas no atendimento e dispensadas pela Secretaria de Estado de

Saúde foram: fórmulas infantis para alergia à proteína do leite de vaca APLV (63%); dietas enterais (25%) e suplementos nutricionais diversos (12%). CONCLUSÃO A crescente demanda por fórmulas nutricionais especiais mostrada neste estudo, corrobora os resultados de outras pesquisas e ratifica a necessidade de organização do atendimento às essas demandas dentro de uma linha de cuidado integral à saúde para que os usuários do SUS não necessitem utilizar as vias administrativas e judiciais para usufruir de um direito assegurado na Constituição Brasileira.

Palavras-chave: Fórmulas nutricionais especiais; Direitos constitucionais; Judicialização da saúde;

## **RELAÇÃO ENTRE EXERCÍCIO FÍSICO E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM DOCENTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO OESTE DO PARÁ**

DANIEL SANTOS CASTRO<sup>1</sup>; MARCELLO DE LIMA BAIMA<sup>1</sup>; NATALIA SANTOS COSTA<sup>1</sup>; LETICIA ALMEIDA LOBATO<sup>2</sup>; THAIZA LARA DE SOUSA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ, SANTARÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTARÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Cerca de 30% da população do mundo, 2,1 bilhões de pessoas, são obesas ou estão acima do peso, sendo o excesso de peso e a obesidade os responsáveis por mais de 3,4 milhões de óbitos/ano nessas populações. Para tanto a avaliação do estado nutricional e o conhecimento individual sobre hábitos de vida saudáveis são ferramentas importantes para prevenção de doenças e melhora da qualidade de vida. **OBJETIVO** O objetivo do estudo foi relacionar a prática de exercício físico e o Índice Massa Corporal entre professores universitários, a partir do exame admissional. **METODOLOGIA** Estudo transversal analítico com docentes universitários, voluntários. No ato do exame admissional foi realizado uma triagem para eleger os possíveis participantes, os critérios de inclusão adotados foram: ambos os gêneros, idade entre 20 e 60 anos, Índice de Massa Corporal entre 25 e 35 kg/m<sup>2</sup>. Foi realizada análise estatística a partir do Teste Regressão Linear. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Santa Casa de Misericórdia de Belém-Pa, Certificado de apresentação para Apreciação Ética: 48149315.6.0000.5171. **RESULTADOS** Na triagem foi verificado que a idade média entre os 81 docentes, é de 35,3 anos (EP: 0.62). Quanto ao estado nutricional, houve prevalência de excesso de peso em 64,2 % dos docentes, sendo essa prevalência maior no gênero masculino (68,2 %) que no feminino (59,5 %). A realização da prática de exercício físico foi somente mencionada por 18,5 % dos docentes, a análise estatística apresentou relação de significância entre não fazer exercício físico e apresentar IMC para excesso de peso obesidade (p<0,05). **CONCLUSÃO** os resultados encontrados apontam para uma população em estado de risco nutricional em especial por apresentar baixo percentual de prática de exercício físico o que estatisticamente sugere uma relação de causa para o Índice de Massa Corporal a referida população está associada a índices de sobrepeso obesidade. Nessa perspectiva o estímulo a prática de exercícios e a reeducação alimentar se configuram com sendo uma boa estratégia proposta para todos os indivíduos, procurando respeitar as respectivas individualidades.

Palavras-chave: Docentes; Índice de massa corporal; Obesidade;

## ESTÍMULOS PARA ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA

ALINA JOANA DA SILVA WALLRAF; THATIANA REGINA FAVARO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Caracterizada pela exclusão de alimentos de origem animal como ponto de partida, as dietas vegetarianas apresentam subdivisões, de acordo com a restrição de derivados de origem animal (ovos, leite e laticínios) (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA, 2018). A base do vegetarianismo é formada pela associação de crenças, atitudes e práticas alimentares após reflexão crítica acerca da alimentação tradicional (BEARDSWORTH; KEIL, 1992) e segundo Ruby (2012), a adesão deste comportamento alimentar ocorre principalmente pela saúde, ética e direitos dos animais, meio ambiente, economia e religião, convergindo para a alteração do consumo alimentar. A alimentação vegetariana é capaz de estimular o questionamento sobre os impactos da pecuária e as práticas agrícolas da produção, visando a sustentabilidade e proteção ambiental. Como o comportamento alimentar não é estático, de mesma forma são as motivações para os vegetarianos permanecerem neste comportamento alimentar (BEARDSWORTH; KEIL, 1992). **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi avaliar os motivos que estimulam a adesão a dieta vegetariana e as possíveis alterações motivacionais ao longo do tempo de adultos vegetarianos no estado de Alagoas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo analítico transversal utilizando amostra por conveniência não probabilística. Os participantes foram localizados por meio de convites em redes sociais direcionados a associações e grupos de vegetarianos em Alagoas e por cartazes em locais estratégicos na cidade de Maceió (capital). A coleta de dados ocorreu por um questionário virtual personalizado formulado na plataforma Google Docs e a análise, realizada pelo pacote estatístico IBM SPSS (Statistics Subscription Trial). Foram investigados o tempo de vegetarianismo, o tipo, os estímulos para a adesão inicial e a permanência atual do comportamento alimentar vegetariano. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE 15497519.7.0000.5013). **RESULTADOS** A amostra foi composta por 163 vegetarianos, entre 18 a 65 anos de idade (média de 28,7 anos). Dos entrevistados, 118 são vegetarianos não estritos (72,4%), consumindo algum derivado de origem animal e, 45 são veganos (27,6%), excluindo totalmente alimentos de origem animal. O tempo médio de vegetarianismo foi de 4,6 anos (desvio padrão  $\pm$  6,2). O estímulo inicial principal para adesão deste padrão alimentar foi o direito e bem-estar animal (54,6%), seguido da saúde pessoal (14,7%) e do meio ambiente (12,9%). Outros motivos como influência social, religião, paladar e outros se equipararam em baixas frequências. Ao serem questionados o estímulo atual de permanecerem vegetarianos, o direito e bem-estar animal continuou prevalecendo (50,9%), entretanto a preocupação ambiental tomou segundo lugar com 26,4%, seguido pela saúde (13,5%). Todos os motivos reduziram a frequência e somente este elevou, em 13,5%, refletindo um aumento da consciência ambiental e o papel promotor que esta alimentação representa na preservação do meio ambiente para os participantes. **CONCLUSÃO** Foi possível concluir que a principal influência de seguir uma alimentação vegetariana entre os participantes envolvia os aspectos

protetores dos direitos e bem-estar dos animais, o qual refletiu uma sobreposição aos fatores alimentares individuais. A temporalidade particular dessa alimentação nos participantes, evidenciou um aumento da consciência ambiental pelas possíveis contribuições positivas que poderia proporcionar ao meio ambiente.

Palavras-chave: Dieta vegetariana; Agricultura sustentável; Direito animal; Meio ambiente;

## **CONSUMO DE ALIMENTOS DOCES E BEBIDAS ALCOÓLICAS POR DIABÉTICOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA**

TICIANE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE<sup>1</sup>; ALESSON SILVA DAMASCENO<sup>1</sup>; MAYANNE IAMARA SANTOS DE OLIVEIRA PORTO<sup>1</sup>; VITORIA DE OLIVEIRA COSTA<sup>1</sup>; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO<sup>1</sup>; ALDONA KUBICA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. NICOLAUS COPERNICUS UNIVERSITY, TORUN - POLONIA.

**INTRODUÇÃO** Diabetes mellitus (DM) é uma doença crônica complexa, multifatorial, de prevalência crescente e cujo tratamento requer intervenção multiprofissional. É um importante e crescente problema de saúde para todos os países, independentemente do seu grau de desenvolvimento. O aumento da prevalência do diabetes está associado a diversos fatores, como: rápida urbanização, transição epidemiológica, transição nutricional, maior frequência de estilo de vida sedentário, maior frequência de excesso de peso, crescimento e envelhecimento populacional e, também, a maior sobrevida dos indivíduos com diabetes. A dietoterapia é uma estratégia eficaz para seu controle (NEUHUSER, 2018). A terapia nutricional consiste, basicamente, na redução do consumo de carboidratos refinados como também de bebidas alcoólicas para melhoria no quadro de saúde e ganho de qualidade de vida (SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES, 2017). **OBJETIVO** Verificar o consumo de carboidratos e bebidas alcoólicas por pacientes diabéticos atendidos na Unidade Básica de Saúde. **METODOLOGIA** Este trabalho se trata do recorte de um projeto de desenvolvimento e validação de escala. Entrevistou-se pacientes diabéticos atendidos no Sistema Único de Saúde (SUS), com idade  $\geq 18$  anos, de ambos os sexos, alfabetizados ou sem déficits de cognição que comprometesse o entendimento das atividades da pesquisa. Além da ausência dos critérios mencionados, foram excluídos pacientes gestantes e aqueles com prévio histórico de infarto ou cirurgia coronariana. Os dados foram coletados nas 6 Regionais de Saúde de Fortaleza após cada paciente assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE. Cada Paciente respondeu ao Questionário de frequência alimentar EUSA-Brasil, validado para a população brasileira. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Estadual do Ceará, sob número CAAE 18054613.0.0000.5534. **RESULTADOS** 81 diabéticos foram entrevistados. 8,64% (7) consumiam bebidas alcoólicas e 38,27% (31) comem alimentos açucarados. A frequência de consumo de bebida alcoólica foi de 6 x/semana para pelo menos 14,29% (1) dos entrevistados. 57,14% (4) bebem de 2-6 vezes por semana e 28,57% (2) bebem 1x/semana. Cerveja e vinho tinto foram as bebidas mais citadas. Sobre alimentos doces e açucarado, 25,80% (8) comem ao

menos 1 vez por dia, 41,94% (13) 2-6 vezes por semana e 32,26% (10) como uma vez por semana. Sorvete, picolé de frutas, doces, bombons de chocolate, milkshakes e doces à base de leite foram os alimentos mais referidos. **CONCLUSÃO** A frequência do consumo de alimentos açucarados e de bebidas alcoólicas foi elevada entre os pacientes avaliados. Tal resultado sugere que é importante investir em educação nutricional, para orientação sobre a doença e sobre os fatores de risco que agravam o quadro clínico.

Palavras-chave: Adesão; Diabetes; Dieta;

## **A OFERTA DE CHUPETA E MAMADEIRA VERSUS DESMAME PRECOCE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA.**

RENATA GEFRICA DA SILVA CORTE; VIVIANE BELINI RODRIGUES; CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA CORREIA.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O leite materno é de extrema importância para o pleno crescimento e desenvolvimento do bebê. A Organização Mundial da Saúde e o Ministério da Saúde brasileiro recomendam o aleitamento materno de forma exclusiva até os 6 meses de vida do lactente e de forma complementar até dois anos de idade ou mais. **OBJETIVO** Objetiva-se neste estudo analisar o impacto da introdução e os fatores associados ao uso de chupeta e mamadeira na promoção do aleitamento materno. **METODOLOGIA** Realizou-se levantamento bibliográfico nas bases de dados LILACS, SciELO, PubMed, e Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, utilizando as palavras chaves: chupetas, mamadeiras, bicos artificiais, amamentação, desmame precoce, combinados pelos operadores booleanos AND e OR ou de forma solitária, com suas respectivas traduções de palavras-chave para o inglês: pacifier, baby bottle, artificial nozzles, breastfeeding, early weaning com os mesmos operadores. A busca nas bases de dados foi realizada do mês de setembro a novembro do ano de 2018. O modelo Prisma foi utilizado como direcionamento desta revisão. Foram incluídos neste estudo: artigos dos últimos dez anos (período 2008-2018); publicados em língua portuguesa e inglesa, com lactentes de 0 a 2 anos de idade saudáveis que faziam uso de chupeta e mamadeira; e que abordavam o tema trazendo fatores associados para a introdução de chupeta e mamadeira. **RESULTADOS** Foram encontrados 93 artigos dos quais 16 foram elegidos para esta revisão. Destes, 9 foram realizados na região sudeste do Brasil, 3 no Sul e 2 no nordeste, 1 nos Estados Unidos da América e 1 envolvendo todas as capitais do Brasil e o Distrito Federal. Com relação aos tipos de estudos, a maior parte era transversal (56,25%) e a amostra variou de 87 a 34.366 díades mãe/responsável-bebê. Os demais estudos apresentaram desenho retrospectivo (n=1), ensaio clínico randomizado (n=1) e de coorte (n=5), embora houvesse diferença metodológica entre os estudos os resultados foram semelhantes. Constatou-se que 15 artigos encontraram associação positiva entre a introdução de chupeta e mamadeira e o desmame precoce. Sendo que o único estudo que pouco abordou e não evidenciou essa associação teve foco na relação da introdução de chupeta como prevenção para a Síndrome da Morte Súbita Infantil (SMSI). Os fatores que influenciaram a

oferta foram: choro do bebê (acalmar a criança); participação da avó materna na decisão; mãe adolescente; fissuras mamilares; trabalho materno externo e primiparidade. **CONCLUSÃO** A oferta de chupeta e mamadeira está fortemente associado ao desmame precoce e é necessário conhecer os fatores que influenciam esta introdução de forma a promover orientações de Aleitamento Materno mais efetivas.

Palavras-chave: Amamentação; Chupeta; Mamadeira; Desmame precoce;

### **IMPACTO DO EXCESSO DE PESO NA COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS NO LEITE MATERNO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

YASMIN NOTARBARTOLO DI VILLAROSA DO AMARAL; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA; ELIZABETH DE PAULA FRANCO; DANIELE MARANO ROCHA; ELISSA OLIVEIRA.

INTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O excesso de peso materno é capaz de desencadear consequências negativas tanto para o feto (hemorragias, macrossomia, asfixia) como para a mulher (diabetes mellitus gestacional, síndrome hipertensiva gestacional e maior retenção de peso pós-parto). Além dos efeitos negativos mencionados, estudos apontam que o excesso de peso é considerado um determinante da composição nutricional do leite humano. Apesar de o conhecimento do perfil de ácidos graxos do leite humano ser de grande importância para a saúde infantil, ainda são escassos os estudos que avaliaram a associação entre excesso de peso materno e o perfil de ácidos graxos poli-insaturados (AGPI) no leite humano. **OBJETIVO** O presente estudo tem como objetivo, através de uma revisão sistemática, identificar os possíveis efeitos que o excesso de peso pré-gestacional exerceu sobre a composição dos ácidos graxos poli-insaturados do leite humano. **METODOLOGIA** Foi realizada uma revisão sistemática da literatura utilizando protocolo Preferred Reporting Items for Systematic Reviews para a busca, seleção e extração de dados. Os artigos foram selecionados nas seguintes bases de dados: PubMed, Biblioteca Virtual de Saúde (BVS), EMBASE, Web of Science e SCOPUS. Para estratégia de busca foram empregados os descritores: Human Milk AND Obesity or Overweight OR Body Mass Index AND Fatty acid OR Omega 3 OR Omega 6. A busca dos artigos foi realizada entre Julho e Dezembro de 2018 por dois pesquisadores de forma independente. As listas de referências dos artigos selecionados também foram examinadas. Não houve delimitação de período de publicação ou restrição por idioma. **RESULTADOS** Segundo a estratégia estabelecida, a busca bibliográfica resultou em 172 artigos após remoção das duplicadas. Desse total, oito artigos foram selecionados para leitura dos resumos e seis foram inseridos na presente revisão. Todos os estudos selecionados observaram aumento da razão de ômega 6 em relação ao ômega 3 no leite de mães com excesso de peso pré-gestacional em relação às eutróficas. **CONCLUSÃO** Em síntese, os estudos selecionados observaram que o leite maduro de mulheres com excesso de peso apresenta um conteúdo pró-inflamatório em relação ao leite das eutróficas devido às quantidades superiores de ômega 6 e razão

de ômega6/ômega3. Todavia, mesmo com a presença de uma maior quantidade de ômega 6 no leite maduro de mulheres com excesso de peso, ressalta-se que a amamentação deve ser estimulada independente do estado nutricional da mulher, visto os inúmeros benefícios que o leite humano acarreta no crescimento e desenvolvimento infantil.

Palavras-chave: Estado nutricional pré-gestacional; Excesso de peso; Ácido graxo poli-insaturado; Leite humano; Revisão Sistemática

## **A RELAÇÃO ENTRE O EMPODERAMENTO DAS MULHERES E SUAS AÇÕES SOCIAIS, DE SAÚDE E NUTRIÇÃO.**

JÉSSICA CUMPIAN SILVA; WOLNEY LISBOA CONDE; IOLANDA KARLA SANTANA DOS SANTOS.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente o empoderamento das mulheres vem sendo estudado com maior frequência entre a comunidade acadêmica e na grande maioria dos estudos está associado a qualidade de vida e estado nutricional infantil. Empoderamento Feminino pode ser entendido como o ato de ampliar o poder de participação social às mulheres, garantindo que possam estar cientes sobre a luta pelos seus direitos, com total igualdade entre os gêneros (SHIWAKOTI et al. 2017). Nos estudos em geral, a mulher é contemplada como um canal para se estudar a saúde das crianças e não como tema central de estudo. As mulheres atualmente modificaram e inverteram muitos papéis impostos pela sociedade. Essas modificações podem ter alterado o formato tradicional da saúde da mulher, qualidade de vida, modo de vida e objetivos de realização plena como mulher (MARIANO, 2019). **OBJETIVO** Definir perfis prováveis de empoderamento feminino a partir de variáveis que representem parâmetros sociais, de saúde e nutrição em diferentes países. **METODOLOGIA** Os dados utilizados são provenientes das Demographic Health Survey (DHS). Para análise de descrição dos padrões das mulheres utilizamos inicialmente a análise dos principais componentes (APC). Os fenótipos corporais foram extraídos considerando valores de eigenvalues superior a 0,7 e de eigenvectors superiores a 0,2, (KAISER, 1974). Nesta análise foram utilizadas variáveis: maior nível de escolaridade, anos de estudo, idade da mulher, número de membros na casa, número de crianças na casa, realização profissional, sexo do chefe da família, idade do chefe da família, idade da mulher no primeiro nascimento, altura da mulher, peso da mulher, cuidados com a saúde (realização do pré-natal, realização de exames de rotina e consultas de rotina). Os países utilizados na análise foram: Brasil, Angola, Congo, Kenya, Rwanda, Indonésia, Paraguai, Colômbia e Venezuela. **RESULTADOS** A ACP gerou quatro perfis distintos que representam escores diferentes para o empoderamento das mulheres. Destaca-se que os dois primeiros perfis caracterizam perfis de empoderamento, e os dois últimos perfis não empoderados. O primeiro perfil representa maior escore de empoderamento com cargas fatoriais fortemente positivas para as variáveis: maior nível de escolaridade, anos de estudo, realização profissional, sexo do chefe da família predominantemente

feminino e altura. Apresentou variáveis com associação negativa: número de membros na casa, número de crianças na casa e idade da mulher no primeiro nascimento. O segundo perfil apresentou cargas fatoriais associadas positivamente: número de crianças na casa, realização profissional, idade do chefe da família, altura, peso e cuidados com a saúde. Apresentou características de associações negativas para as variáveis: idade da mulher, sexo do chefe da casa. O terceiro componente indica ausência de empoderamento das mulheres, baseados nas variáveis com cargas fatoriais positivamente altas para: idade da mulher, número de crianças na casa e idade da mulher no primeiro nascimento. Já o quarto componente indica menor autonomia da mulher: idade da mulher e associado negativamente as variáveis: idade do chefe da família e altura. **CONCLUSÃO** Os perfis de empoderamento apresentados nesse estudo indicam que mesmo em diferentes países estudados, com culturas, costumes, características epidemiológicas, nutricionais e sociais distintas, as escolhas das mulheres e sua autonomia são comprometidas, tendo em vista os aspectos sociais predominantes.

Palavras-chave: Empoderamento Feminino; Estado Nutricional das Mulheres; Saúde da Mulher; Avaliação Nutricional;

### **DESAFIOS E POTENCIALIDADES DA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARÁ**

IVANIRA AMARAL DIAS; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; AMANDA KELLY DE BARROS BRITO; CLEICE DA LUZ VIDAL.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em 2009, a Lei nº 11.947 foi instituída uma revisão do marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelecendo as novas diretrizes para a alimentação escolar, ganhando uma função social, que é a de ser também um canal de comercialização para a agricultura familiar e um mecanismo para seu fortalecimento. A compra da agricultura familiar para a alimentação escolar traz variadas potencialidades para o desenvolvimento local sustentável, que respeite a cultura alimentar local, e para a reconexão entre produtores e consumidores. Por outro lado, trazem diversos desafios frente à complexidade das relações entre agricultura familiar, alimentação escolar e poder público (ASSIS et al, 2019; FNDE, 2016). **OBJETIVO** Analisar os principais desafios e potencialidades da aquisição de produtos alimentícios da agricultura familiar em doze municípios do Pará a partir de relatos dos atores envolvidos no processo. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa que busca relatar a realidade a partir da visão dos próprios atores sociais envolvidos com esse processo de compras públicas no ano de 2019. A análise de deu a partir de questionários estruturados preenchidos e realização de oficinas regionalizadas objetivando promover o diálogo entre os atores. Os atores participantes foram Nutricionistas Responsáveis Técnicos, Técnicos Extensionistas da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará, Secretários de Educação e da Agricultura, além de lideranças de associações de agricultores locais. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da

Universidade Federal do Pará, sob o parecer 1.921.484. **RESULTADOS** No que concerne aos principais desafios encontrados pelo projeto, podemos destacar: a) condições estruturais, tanto dos agricultores quanto das escolas; b) falta de preparo ou engajamento de alguns atores sociais envolvidos, não havendo um trabalho contínuo de melhoria na maioria dos municípios, enfraquecendo os laços entre os atores e sendo altamente afetados por constantes mudanças na gestão municipal, onde por muitas vezes os novos integrantes desconhecem a legislação que rege o PNAE; c) As exigências burocráticas documental; d) logística de entrega e abastecimento, a realidade da região amazônica é peculiar, onde o deslocamento é dificultado devido à extensão territorial e existência de diversas escolas em área de difícil acesso. Com relação as potencialidade, destacamos: a) valorização da agricultura familiar e de tradições alimentares locais; b) promoção da organização produtiva, pois devido a alta demanda da alimentação escolar faz se necessário a união de agricultores para que possam adentrar nesse nicho; c) geração de renda e emancipação social; d) melhoria da qualidade da refeição, haja vista que a agricultura familiar consiste em grande parte de alimentos in natura ou minimamente processados, possibilitando o aumento do consumo de frutas e verduras. **CONCLUSÃO** A partir dos dados da pesquisa é possível observar diversos aspectos que permitem afirmar que o PNAE é capaz de contribuir para uma significativa melhoria no cenário da agricultura familiar do Brasil. Para isto, dado à exposição dos desafios, é necessário promover a melhoria através de um acompanhamento técnico contínuo, valorizando a produção local, além de fortalecer e capacitar os agricultores para terem acesso a essa política tão importante.

Palavras-chave: agricultura familiar; alimentação escolar; Segurança alimentar;

## **ASSOCIAÇÃO ENTRE AS SÍNDROMES HIPERTENSIVAS DA GESTAÇÃO E A PREMATURIDADE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

ELIZABETH DE PAULA FRANCO<sup>1</sup>; SILVANA GRANADO NOGUEIRA DA GAMA<sup>2</sup>;  
MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA<sup>1</sup>; YASMIN NOTARBARTOLO DI VILLAROSA DO  
AMARAL<sup>1</sup>; CLAUDIA SAUNDERS<sup>3</sup>; DANIELE MARANO ROCHA<sup>1</sup>.

1. INSTITUTO NACIONAL DA SAÚDE DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA, - BRASIL; 2. ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As síndromes hipertensivas da gestação são uma das complicações clínicas mais frequentes da gestação (ACOG, 2002). Mundialmente são responsáveis pela segunda causa de morte materna superada apenas pela hemorragia (ANTUNES et al., 2017). No Brasil, são consideradas a primeira causa de morte materna acometendo cerca de 5 a 17% das gestantes (OLIVEIRA et al., 2016). Para a OMS 2012, a hipertensão arterial materna tem forte associação com a prematuridade, devido ao trabalho de parto prematuro espontâneo ou à conduta obstétrica de interrupção da gestação por conta do comprometimento materno-fetal (CRUZ et al., 2018). Para Souza, Araújo e Costa (2011), as síndromes hipertensivas da gestação podem aumentar a incidência de parto prematuro de 3,9% a 14,1% de acordo com a gravidade da doença. As intercorrências resultantes das diversas

complicações clínicas da prematuridade podem contribuir para maiores taxas de morbidade e mortalidade neonatal, reinternações, déficit de crescimento, atraso no desenvolvimento neuropsicomotor, entre outros (VIANA et al., 2014). OBJETIVO Avaliar a associação entre as síndromes hipertensivas da gestação e a prematuridade. METODOLOGIA Trata-se de uma revisão sistemática da literatura. A seleção dos artigos foi realizada, em abril de 2019, nas bases de dados: Pubmed, Scopus, Embase, Web of Science e Biblioteca Virtual em Saúde utilizando os descritores: pregnancy-induced hypertension, prematurity e neonates. Não houve restrição de idioma e ano de publicação, a estratégia de busca estabelecida, resultou em 461 artigos, sendo 82 na base de dados Pubmed, 137 na Embase, 14 na Web of Science e 47 na SCOPUS. Desse total de artigos encontrados, 18, foram selecionados para leitura na íntegra. Após extensa seleção, apenas oito artigos foram elegíveis (cinco transversais, dois casos-controle e uma coorte), publicados entre 2005 e 2015. RESULTADOS No que diz respeito aos resultados da associação entre as síndromes hipertensivas da gestação e a prematuridade, dois artigos avaliaram todas as categorias que perfazem a classificação da síndrome hipertensiva da gestação e observaram associação significativa entre essas e a prematuridade. Um artigo encontrou associação entre a hipertensão arterial crônica e a prematuridade. Sobre a pré-eclâmpsia e eclâmpsia, apenas um artigo observou associação com a prematuridade. Quanto à pré-eclâmpsia com ou sem proteinúria, dois artigos encontram associação com a prematuridade. um artigo avaliou a associação entre a síndrome HELLP e prematuridade, verificando associação. Apenas um artigo não observou associação entre a hipertensão gestacional e a prematuridade. CONCLUSÃO Foi observada associação entre as síndromes hipertensivas da gestação e a prematuridade na maioria dos estudos selecionados. Os resultados reforçam a importância do diagnóstico e tratamento adequado precocemente, com acesso garantido no pré-natal de alto risco, visando a antever desfechos negativos e reduzir complicações precoces e sequelas tardias para o binômio materno-infantil.

Palavras-chave: gestação de alto risco; síndromes hipertensivas da gestação; prematuro;

## **CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM CRIANÇAS DE 6 A 23 MESES DE IDADE: UMA ANÁLISE A PARTIR DOS MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR**

NÁDIA CAROLINE DE MOURA MATIAS; LEUDIMAR CARVALHO SOARES FILHO;  
DAMARIS ALVES SILVA PINTO; DENISY PINTO LIMA; RAYSSA BARROS DE FRANCA  
SILVA.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Desde os primeiros anos de vida, as crianças estão consumindo pouca variedade de alimentos in natura ou minimamente processados e estão sendo expostas muito cedo aos alimentos ultraprocessados. Tais alimentos, não devem ser oferecidos às crianças e devem ser evitados pelos adultos, por conter quantidades excessivas de calorias, sal, açúcar, gorduras e aditivos que são prejudiciais à saúde, resultando no aumento do sobrepeso e da obesidade (BRASIL, 2019). Nas

crianças, a obesidade está relacionada ao consumo dos alimentos ultraprocessados, e ao desmame precoce do aleitamento materno (AM) (ALLEO, 2014). A introdução desses alimentos em fases iniciais do desenvolvimento tem efeitos também em longo prazo sobre a saúde das crianças, predispondo-os ao desenvolvimento de doenças crônicas na vida adulta. OBJETIVO Analisar os marcadores de consumo alimentar, referente ao consumo de alimentos ultraprocessados em crianças de 06 a 23 meses de idade. METODOLOGIA Trabalho descritivo, realizado a partir da análise dos dados secundários de marcadores de consumo alimentar, provenientes do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) através da plataforma web e-Gestor Atenção Básica (AB) do Ministério da Saúde. Foram gerados os relatórios de consumo alimentar, para a faixa etária de 6 a 23 meses de idade, referentes aos anos de 2015 a 2019, no estado do Maranhão. Foram analisados três tipos de relatórios de consumo alimentar, a saber: 1-Consumo de Bebidas Adoçadas; 2-Consumo de Macarrão Instantâneo, Salgadinhos de Pacote ou Biscoitos Salgados; 3-Consumo de Biscoitos Recheados, Doces ou Guloseimas. RESULTADOS Observou-se que durante o período de 2015 a 2019, nas crianças menores de 2 anos de idade que tiveram dados de consumo alimentar coletados na Atenção Básica, houve redução no consumo de bebidas adoçadas, passando de 38% para 31%, assim como houve redução no consumo de macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos, passando de 33% para 24%, e do consumo de biscoitos recheados, doces e guloseimas, passando de 27% para 22%, durante o período analisado. CONCLUSÃO A implementação de políticas públicas voltadas à promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno e a alimentação complementar saudável avançaram nos últimos anos. Ações que objetivam o aprimoramento das competências e habilidades dos profissionais da Atenção Básica sobre as referidas temáticas estão sendo realizadas, abrangendo todo o estado. No entanto, os percentuais de consumo de alimentos ultraprocessados, embora estejam reduzindo, ainda são muito expressivos, tornando-se ainda um desafio para se garantir a prática de uma alimentação adequada e saudável nos primeiros anos de vida.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados; Crianças; Obesidade; Vigilância Alimentar e Nutricional;

### **PRIMEIRA CORRIDINHA “CRESCER ATIVO” NO MUNICÍPIO DE VIGIA DE NAZARÉ – PA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA (PSE)**

CAROLINE REGINA SILVA DA SILVA; DAYANE MAYRA MARTINS SANTA ROSA;  
CARLA CAROLINE SILVA OLIVEIRA.  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O programa Saúde na Escola (PSE) tem por objetivo reforçar a prevenção e promoção de saúde dos estudantes da rede pública de ensino. Contribuindo por meio de ações conjuntas entre saúde e educação no pleno desenvolvimento de formação e na melhoria da qualidade de vida dos educandos. Atualmente a prevalência de excesso de peso e obesidade aliado ao sedentarismo em escolares vem crescendo e são considerados os maiores desafios de saúde pública

no Brasil e no mundo. O presente trabalho traçou ações integradas ao Programa Saúde na Escola (PSE) e possibilitou aos alunos do município vivenciarem atividades de alimentação e nutrição e incentivo à prática de atividade física. **OBJETIVO** Este trabalho objetiva relatar a experiência vivida no município de Vigia de Nazaré PA com ações de incentivo a prática de atividade física e promoção de hábitos alimentares saudáveis. **METODOLOGIA** Inicialmente foram realizadas as ações de alimentação e nutrição e práticas de atividade física nas escolas municipais contempladas pelo Programa Saúde na Escola (PSE), com ênfase nas atividades de práticas corporais e alimentação saudável nas diferentes faixas etárias. No ambiente escolar, as ações foram realizadas com as práticas educativas e preventivas quanto à alimentação saudável e cuidados com o corpo. Após finalizadas as atividades do PSE, cumprindo o planejamento de ações municipal, houve uma reunião intersectorial envolvendo a organização do evento para a elaboração da primeira corridinha por nome Crescer Ativo do município de Vigia de Nazaré. Foram entregues fichas de inscrição da corridinha para todos os professores de educação física das escolas contempladas pelo Programa Saúde na Escola (PSE) da zona rural e urbana. O critério para a inscrição era crianças com idade entre 8 à 12 anos, de ambos os sexos. Mas houve modificações ao longo do preparo do evento, sendo realizado uma outra corrida para a faixa etária de 3 a 10 anos que contemplavam o programa Crescer Saudável. Foi obrigatório a participação dos professores de educação física e mais um responsável legal do aluno no dia do evento final. **RESULTADOS** A experiência foi enriquecedora mediante a toda interação entre as secretarias a fim de realizar um grande evento. Tendo em vista que todas as atividades realizadas nas escolas tiveram grande importância para a culminância do trabalho através da corrida. A primeira corridinha contou com um quantitativo médio de 150 crianças, com duração média de 20 minutos desde a largada até a chegada na praça principal da cidade. Foram entregues medalhas para todos os participantes, troféus do primeiro ao terceiro lugar nas duas categorias (feminino e masculino) e ao final da premiação mesa com frutas, sucos naturais e muita água para todas as crianças. Que ainda contou com apoio da equipe de fiscais e equipe de saúde (SAMU, naturóloga e enfermeira). **CONCLUSÃO** A corridinha Crescer Ativo proporcionou momentos de integração e troca entre equipes, participantes e a comunidade vigiense. Permitindo um novo olhar sobre as práticas corporais, alimentação saudável e promoção a saúde. O trabalho contemplou temas essenciais dentro dos programas inseridos, dando enfoque à saúde de nossas crianças. Dessa forma, tanto a atividade física, quanto a alimentação deve ser vista como um suporte eficaz na mudança de comportamento das crianças nos dias atuais, buscando assim prevenir a obesidade na infância e juventude, pois são essas ações que contribui para bons hábitos e garantia da promoção e da qualidade de vida.

Palavras-chave: Educação; Educação em Saúde; Programa Saúde na Escola; Saúde;

## **OLHAR POPULAR SOBRE A DOENÇA DE CHAGAS PELO AÇAÍ, ATRAVÉS DE INQUERITO DE CONHECIMENTO, ATITUDES E PRÁTICAS.**

PHAMELA REGINA VASCONCELOS DA SILVA<sup>1</sup>; DANIELLE CARNEIRO FARIAS<sup>1</sup>;  
LEONAN CORDEIRO DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; TANIA DO SOCORRO SOUZA CHAVES<sup>2</sup>;  
ROBERTA REBELO DA SILVA PEREIRA<sup>1</sup>; BEATRIZ GURJAO DIAS<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 2. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A doença de Chagas também conhecida como Tripanossomíase americana, tem alta morbi-mortalidade. Suas formas de transmissão podem acontecer por via vetorial, oral, vertical ou transfusional. Segundo boletim epidemiológico recente a via mais prevalente é a oral, com maior acometimento no estado do Pará. Isto se justifica pelo fato de o principal veículo de transmissão ser o açaí, fruto de maior consumo no estado, agregado a cultura local. Sendo assim, a doença de Chagas por via oral é classificada como Doença Veiculada por Alimento, quando o açaí artesanal é batido junto ao barbeiro ou fezes dele com o Trypanossoma cruzi. Portanto, este estudo ressalta o perigo da contaminação por consumo de açaí sem o devido cuidado de higiene e processamento, observado através do olhar da população local. **OBJETIVO** Identificar os conhecimentos da população a respeito da doença de Chagas e analisar o nível de exposição à doença por suas práticas alimentares adotadas. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo, através de inquérito de conhecimentos, atitudes e práticas (CAP) e questionário de frequência alimentar (QFA), aplicados em usuários de um ambulatório de investigação de síndrome febril, respaldado sobre autorização de parecer ético, CEP nº 2.611.439. Posteriormente organizados em banco de dados Excel, posteriormente analisado no Epi Info 7 e BioEstat, com margem de 95% de confiança. Foram incluídos participantes maiores de 18 anos e com plenas condições mentais de responder ao questionário. **RESULTADOS** Foram abordados 251 participantes, onde 31 foram excluídos por terem formulários incompletos. Na análise sobre o conhecimento das formas de transmissão da doença de Chagas, 184 (91,54%) afirmaram saber como se adquire e 153 (91,1%) acreditam que o açaí pode veicular a doença, porém apenas 8 sabem explicar boas práticas de fabricação e 18 afirmam saber o que são as Doenças Veiculadas por Alimentos e como evitar a transmissão oral da doença. Observou-se que a base alimentar habitual é de pão, arroz, farinhas, verduras, frutas e feijão, evidenciando alto consumo de carboidratos nas suas mais variadas formas, com bom consumo de proteínas animais também, exceto as carnes de caça (tatu, paca, jacaré). Além da dieta habitual constatou-se alta frequência no consumo de açaí, onde 229 consomem o açaí, 41% dos participantes consomem 4 vezes ou mais durante a semana, 40,1% come pelo menos 1 vez por semana e somente 17% nunca ingere o açaí ou relata ingerir muito raramente. **CONCLUSÃO** Observa-se que a dieta amazônica tem a base alimentar semelhante à do restante do Brasil, tendo o famoso arroz e feijão com alta frequência, porém com consumo quase diário do açaí. Na investigação do questionário de frequência alimentar notou-se que mais de 40% da população consome o fruto pelo menos uma vez por semana, atentou-se então à importância cultural e alimentar do fruto açaí, ressaltado pela necessidade de segurança alimentar do fruto, em especial nas populações tradicionais da Amazônia, como discutido por diversos autores. Os dados evidenciam o desafio na saúde pública sobre a situação epidemiológica da doença de Chagas com relação a insegurança alimentar e a falta de medidas mais efetivas de prevenção por parte dos estados e da própria comunidade, que deve ser educada, orientada e treinada para auxiliar nas estratégias de controle

Palavras-chave: Açaí; Cultura; Chagas;

## COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO LEITE HUMANO E ASSOCIAÇÃO COM FATORES MATERNOS E PERINATAIS

RAQUEL XIMENES MELO; DANIELE MARANO ROCHA; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA; ELIZABETH DE PAULA FRANCO; ANA CAROLINA CARIOCA DA COSTA; RACHEL DIAS JORGE NETO.

INSTITUTO NACIONAL DA SAÚDE DA MULHER DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os Bancos de Leite Humano visam a promoção, a proteção e o apoio às gestantes, nutrizes e aos recém-nascidos internados. O leite humano doado é em sua grande maioria de mães que tiveram a gestação a termo (APRILE & FEFERBAUM, 2011) e apresenta importantes variações em sua composição que pode ser influenciada por alguns fatores, tais como o estado nutricional da gestante, a idade materna (ÁLVAREZ DE ACOSTA et al, 2013), desordens maternas (hipertensão arterial e diabetes mellitus), o estágio da lactação (MASMANN et al, 2015), o sexo da criança (THAKKAR et al, 2013), entre outros. Todavia, ainda há controvérsias sobre essa adequação quando se detém sobre o grupo dos recém-nascidos de muito baixo peso e os prematuros (ARSLANOGLU et al, 2019). **OBJETIVO** Avaliar o perfil das doadoras e a associação entre fatores maternos e perinatais e a composição nutricional do leite humano. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal entre novembro de 2018 e janeiro de 2020 com 181 doadoras de um Posto de Coleta e quatro Bancos de Leite Humano do Município do Rio de Janeiro e um de Duque de Caxias. As variáveis foram coletadas através de um questionário padronizado contendo questões maternas e do recém-nascido. A variável dependente do estudo foi a composição nutricional (proteína, lipídio, carboidrato, energia) do leite humano maduro analisada pelo aparelho Human Milk Analyzer - Miris™ (Uppsala, Sweden) que utiliza tecnologia baseada na transmissão de espectroscopia no infravermelho médio. As variáveis independentes do estudo foram a idade, o uso de álcool, o fumo, a presença de morbidades maternas (hipertensão arterial e diabetes mellitus), o estado nutricional pré-gestacional, o ganho de peso gestacional, o gênero do neonato, o tipo de parto e a idade gestacional no nascimento. As amostras classificadas com acidez igual ou inferior a 8<sup>o</sup>D pelo método de Dornic tiveram sua composição nutricional analisada pelo Miris™. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (CEP/IFF) (CAE: 97982918.5.0000.5269). **RESULTADOS** A média da idade materna foi de 33,11 anos, com variação entre 16 e 43 anos, 79,6% tinham cursado ensino superior completo e 64,10% se autodeclararam branca. A média da idade gestacional foi de 39 semanas e 56,4% realizaram cesariana. Sobre os hábitos maternos, 14,4% consumiram bebida alcoólica na gestação e 11,6% durante a amamentação. Em relação ao estado nutricional pré-gestacional, 34,8% foram classificadas com excesso de peso e 37% ganharam peso acima do recomendado. A obesidade pré-gestacional e o ganho de peso gestacional acima do recomendado acarretaram redução da quantidade proteica no leite humano. **CONCLUSÃO** Foi possível observar que importantes fatores maternos reduziram a quantidade proteica do leite humano. Espera-se que os resultados deste estudo reforcem a importância da vigilância nutricional para identificação e acompanhamento de mulheres em risco nutricional, afim de prevenir o comprometimento da saúde da mulher e do recém-nascido, como também assegurar que esses fatores maternos não modifiquem a composição nutricional do leite humano.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Banco de Leite; Macronutrientes; Nutrição do lactente;

## **FORTALECIMENTO DO NUTRICIONISTA EM POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM TRÊS MUNICÍPIOS DA REGIÃO LITORÂNEA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

HELENA CRISTINA CAMELO NASCIMENTO GUEDES; MARIA ARLETTE SADDY; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; ANNA CAROLINA REGO COSTA; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; CRISTINA HELENA DO COUTO.  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Nutricionista, em todas as áreas de atuação, exerce um papel social na promoção da saúde como facilitador do acesso ao Direito Humano a Alimentação Adequada previsto na Constituição Federal. Atua de forma dinâmica, diferenciando-se nas ações de prevenção e riscos relacionados à saúde pública, bem como no planejamento, direção e controle de atividades, a fim de gerar soluções proativas que contribuam para o desenvolvimento da gestão do município. Dando cumprimento ao caráter orientador da fiscalização estabelecido na lei 6.583/1978 e o previsto nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010, o Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região reforça a importância de estabelecer parceria com os nutricionistas dos municípios do Rio de Janeiro, bem como com os gestores municipais. **OBJETIVO** Avaliar o impacto do projeto Fortalecimento das Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição na adequação quadro técnico de nutricionistas nas Secretarias de Saúde, Educação e Assistência Social nos municípios de Cabo Frio, Rio das Ostras e Saquarema no estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** O projeto Fortalecimento das Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição foi executado pelo Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região em 2019 em 03 municípios da região litorânea do Rio de Janeiro: Cabo Frio, Rio das Ostras e Saquarema. Realizou-se um estudo transversal e descritivo cujo critério de inclusão foi o número de profissionais inscritos e de denúncias. O projeto ocorreu em três etapas: 1- diagnóstico das condições de trabalho, quadro técnico de nutricionista nas secretarias de saúde, educação e assistência social e a existência da Área Técnica de Alimentação e Nutrição; 2 - reunião com os gestores para apresentação do diagnóstico encontrado e pactuação de metas e prazos para a solução dos problemas pautados; 3 - monitoramento dos prazos e metas. Analisou-se o quadro técnico de nutricionistas com base nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010. **RESULTADOS** Nos três municípios estudados identificou-se déficit de quadro técnico. A totalidade de reuniões planejada com os gestores foi realizada. Do total de metas pactuadas, 36,7% foram atendidas. As metas atendidas foram: abertura de processo seletivo, convocação de nutricionistas aprovadas em processo seletivo, abertura de concurso público e disponibilização de carro para visita as unidades escolares. Foram criadas ou preenchidas 22 vagas, sendo 07 na Assistência Social. Não foram consideradas as vagas por meio de nomeação, pois esse vínculo não foi elencado nas metas pactuadas, dada a sua fragilidade. Cabe ressaltar que foram criadas 03 vagas por nomeação. Apesar das vagas criadas o recomendado pela legislação profissional não foi cumprido. Quanto às metas não atendidas, 18,2% ocorreram em secretarias onde houve mudança de gestão e outros 18,2% não incluíram o cargo de nutricionista nos organogramas das secretarias. Dos três municípios estudados, um (33,3%) não contava com Área Técnica de Alimentação e Nutrição. **CONCLUSÃO** O presente estudo demonstrou que, apesar do déficit de quadro técnico de nutricionistas, o impacto da atuação do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região resultou na

ampliação do quantitativo de nutricionistas. A despeito das vagas criadas, os parâmetros numéricos recomendados pela legislação profissional ainda não foram cumpridos, o que indica a necessidade de continuidade do projeto.

Palavras-chave: autonomia; conselho de nutricionistas; gestão; nutricionista; políticas públicas

## **ACESSO ÀS AÇÕES INTERSETORIAIS ENTRE TITULARES E NÃO TITULARES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA**

JOSÉ ANAEL NEVES; MARIA ANGELICA TAVARES DE MEDEIROS; LIA THIEME  
OIKAWA ZANGIROLANI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO CAMPUS BAIXADA SANTISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Bolsa Família (PBF) prevê o acesso a serviços de Saúde e de Educação na forma de condicionalidades, além de ações intersetoriais a serem pactuadas pelas gestões municipais desses setores e da Assistência Social. A despeito disso, são escassos os estudos disponíveis sobre ações intersetoriais no PBF (SOUSA et al., 2019). **OBJETIVO** Analisar e comparar se existe diferença em pertencer ou não ao PBF no acesso às ações intersetoriais entre famílias titulares e não titulares do Programa na periferia de um grande centro urbano do Sudeste brasileiro. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com abordagem quantitativa, realizado na Região dos Morros de Santos, São Paulo, Brasil, em 2017, junto a famílias titulares e não titulares do PBF. Selecionouse amostra representativa da população, constituída por 380 famílias, 190 titulares e 190 não titulares. Aplicou-se instrumento estruturado com questões que versavam sobre o acesso às ações intersetoriais. Realizaram-se análise descritiva dos dados e teste qui-quadrado ou teste exato de Fisher, para comparar famílias titulares e não titulares com as variáveis do estudo. Considerou-se o nível de significância de 5% ( $p=0,05$ ). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo (parecer nº.1.368.570). **RESULTADOS** Analisaram-se os dados de 380 famílias, 190 titulares do PBF e 190 não titulares. A totalidade das entrevistadas era composta por mulheres, com idade média de 33 e 31 anos, respectivamente. De forma geral, as ações intersetoriais foram pouco referidas nos diferentes grupos. Encontraram-se diferenças estatisticamente significantes entre os grupos ( $p$ -valor 0,001) apenas para as atividades culturais, ainda que estas tenham sido retratadas por pequeno percentual de famílias, 16,3% entre titulares do PBF, e 4,2% entre não titulares. A participação de crianças em atividades planejadas intersetorialmente foi aludida por 30,5% das titulares do PBF e 21,6% das não titulares, sem diferenças estatisticamente significantes entre os grupos ( $p$ -valor 0,061). As ações disponíveis para mães, pais ou responsáveis foram ainda menos referidas, 8,4% ( $p$ -valor 0,999). Atividades de formação, capacitação, aprendizado em línguas ou profissionalizantes, mencionadas por 4,2% e 5,8%, respectivamente, igualmente não exibiram diferenças entre os grupos ( $p$ -valor 0,266), assim como atividades esportivas ( $p$ -valor 0,077). **CONCLUSÃO** Verificou-se baixo acesso a ações intersetoriais entre titulares e não titulares do PBF nos Morros de Santos, reforçando o esquecimento histórico dos grupos populacionais em territórios de vulnerabilidade. Neste caso específico, pertencer ou não ao

Programa, política de natureza essencialmente intersetorial, não resultou em maior acesso pela população titular do Programa. Tais resultados poderão subsidiar gestores do Programa na pactuação de estratégias de fomento a essas ações.

Palavras-chave: Programa Bolsa Família; Programas e Políticas de Nutrição e Alim; Transferência Condicionada de Renda; Colaboração Intersetorial; Política Pública

### **SEMÁFORO DA ALIMENTAÇÃO: O USO DAS CORES COMO FERRAMENTA DE INCENTIVO NA ESCOLHA DOS ALIMENTOS PARA CRIANÇAS ATENDIDAS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DE SAÚDE EM BELÉM PARÁ**

MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA;  
KESIA PRESTES VALENTE; ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; DAYANNE  
CAROLINE PINHEIRO GARCES; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas define Educação Alimentar e Nutricional como uma área de contínuo conhecimento e de caráter transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, com abordagem de temáticas problematizadoras que possibilitam o diálogo em todas as fases da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar. Assim, a Educação Alimentar e Nutricional busca promover autonomia, utilizando estratégias e ferramentas que incentivem as boas práticas alimentares a fim de proporcionar uma qualidade de vida melhor à população, principalmente infantil, uma vez que a formação de hábitos alimentares e outras atitudes saudáveis são adquiridas nesta fase e irão se perpetuar até a vida adulta. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma atividade de Educação Alimentar e Nutricional com crianças atendidas na Atenção Primária à Saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência realizado no mês de janeiro de 2020, com crianças de dois a sete anos de idade, de ambos os sexos, atendidas na Unidade Municipal de Saúde do Guamá, em Belém, Pará. A atividade faz parte do projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa desta instituição sob parecer número 3.380.831. A ação contou com a participação de seis crianças, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos responsáveis, e foi desenvolvida em quatro etapas: Na primeira etapa foi feito um levantamento bibliográfico acerca do assunto; Em seguida foi confeccionado um semáforo de papelão, onde cada cor categorizava um grupo de alimentos. Os classificados no âmbito do semáforo verde correspondiam aos que devem ser consumidos com maior frequência; os do amarelo representam aqueles que precisam ser consumidos com moderação; e os do vermelho retratam os que não devem ser consumidos diariamente. A atividade se deu inicialmente com uma exposição oral dialogada sobre o significado do semáforo e posteriormente foi proposto que as crianças fossem colocando cada figura de alimentos no seu devido lugar de acordo com sua importância na nossa alimentação. **RESULTADOS** Foi observada uma

participação ativa das crianças na atividade desenvolvida, uma vez que conseguiram aprender, brincando sobre a importância de consumir alimentos mais saudáveis e evitar os alimentos processados e ultraprocessados para reduzir a incidência de doenças e agravos não transmissíveis, proporcionando uma melhor qualidade de vida desta população. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que ações de educação alimentar e nutricional devem ser de duração continuada na Atenção primária à saúde, para que contribuam nas mudanças efetivas no comportamento alimentar e, conseqüentemente, no controle de doenças e agravos não transmissíveis e na prevenção dos distúrbios nutricionais. O uso de metodologias lúdicas favorece esse processo.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Nutrição; Infância;

### **QUALIFICAÇÃO DE ATORES DA SAÚDE: CAPACITAÇÃO SOBRE A POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**

JEROSIANE NUNES MARCHAUKOSKI<sup>1</sup>; DANIELA RAU SPERANDIO<sup>1</sup>; EVELYN DO ROCIO GIEHL MENEGHELLI<sup>1</sup>; ESTHER HEYDE SELKE COSTA<sup>1</sup>; ELOYSE WEENY RAMOS BIEBERBACH CESCHIM<sup>2</sup>; KEITTY LUISE DOS SANTOS<sup>1</sup>.

1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PINHAIS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Secretaria Municipal de Saúde de Pinhais/PR elaborou e executou em 2019 uma capacitação para os profissionais da Atenção Primária à Saúde com base na Política Nacional de Educação Permanente em Saúde que relaciona a aprendizagem a atividade profissional e objetiva o aperfeiçoamento do processo de trabalho, com a abordagem da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e do Guia Alimentar para a População Brasileira. Essa iniciativa foi possibilitada pelo recurso destinado pelo Ministério da Saúde através da Portaria 1730 de 19/08/2013, que estabelece incentivo de custeio para estruturação e implementação de ações de alimentação e nutrição pelas secretarias Estaduais e Municipais de Saúde com base na Política de Alimentação e Nutrição e que tem como um dos eixos de priorização a qualificação da força de trabalho em alimentação e nutrição nas Redes de Atenção à Saúde, principalmente no âmbito da Atenção Básica. **OBJETIVO** Promover estratégias de organização da Atenção Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Básica, o empoderamento e a autonomia dos profissionais de saúde com uma abordagem crítico-reflexiva, visando aprimoramento do trabalho em equipe para Promoção da Alimentação Adequada e Saudável, desenvolvimento de atividades de alimentação e nutrição com foco nas demandas e necessidades da atenção básica em saúde. **METODOLOGIA** A capacitação foi organizada dividindo 5 turmas com uma média de 45 participantes cada e carga horária de 4 horas. Primeiramente foram abordados os temas Política Nacional de Alimentação e Nutrição e as ações na Atenção Primária à Saúde. No segundo momento houve a divisão da turma em cinco pequenos grupos para realização de dinâmica crítico-reflexiva com enfoque nos seguintes subtemas: 1. Como a área da Nutrição e Alimentação contribui para minha prática?; 2. Em quais diretrizes eu posso contribuir com

a PNAN em Pinhais?; 3.Quais programas, trabalhos e projetos de Nutrição que são realizados em Pinhais?; 4.Sugiro que Pinhais realize trabalhos de nutrição nos temas; 5.Sobre nutrição e alimentação eu gostaria de saber mais sobre?. Na sequência ocorreu a exposição do Guia Alimentar para a População Brasileira, focado nos 10 passos para uma alimentação saudável, seguido de prática com um quiz on-line com questões sobre o Guia. A finalização da capacitação se deu com a discussão crítico-reflexiva sobre a Política de Alimentação e Nutrição em Pinhais. RESULTADOS Participaram 224 profissionais de saúde, médicos, enfermeiros, dentistas, psicólogos, nutricionistas, agentes comunitários de saúde, auxiliares e técnicos de enfermagem e saúde bucal. A discussão crítico-reflexiva resultou em proposta de 5 mini cursos de nutrição para o ano de 2020 com diversos temas de alimentação e nutrição e 2 macro cursos, tendo como base os temas elencados na dinâmica. CONCLUSÃO A educação permanente em saúde, especialmente na área de alimentação e nutrição é uma estratégia fundamental para incentivo, apoio e proteção da Alimentação Adequada e Saudável e também importante na organização e planejamento de ações de alimentação e nutrição estruturadas a partir de uma visão participativa que atenda as demandas da atenção primária à saúde.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Educação Permanente; Qualificação;

## **ÍNDICE E CARGA GLICÊMICA DA DIETA DURANTE A GESTAÇÃO: ASSOCIAÇÃO COM GANHO DE PESO GESTACIONAL E PESO AO NASCER**

CAROLINE DE BARROS GOMES<sup>1</sup>; MARIA ANTONIETA DE BARROS LEITE CARVALHAES<sup>1</sup>; MAIRA BARRETO MALTA<sup>2</sup>; MARIA HELENA D'AQUINO BENICIO<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O índice glicêmico da dieta é uma forma de avaliar o consumo alimentar que considera a resposta glicêmica ao grupo de diferentes carboidratos presentes na dieta. A carga glicêmica representa o efeito glicêmico geral da dieta e é calculada multiplicando o IG pelo número de gramas de carboidratos. Dietas com baixo índice glicêmico e baixa carga glicêmica têm sido identificadas como potencialmente capazes de prevenir doenças crônicas em adultos, mas a relação entre o índice glicêmico/carga glicêmica da dieta materna e dois importantes eventos perinatais - o ganho de peso gestacional e o peso ao nascer ainda é controversa e merecedora de mais estudos. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi investigar a relação entre índice e carga glicêmica da dieta materna e ganho de peso gestacional e peso ao nascer. **METODOLOGIA** Uma coorte de gestantes adultas com risco obstétrico usual foi acompanhada em Botucatu, SP, Brasil (N=267). Dois recordatórios alimentares de 24 horas foram coletados em cada trimestre gestacional. **RESULTADOS** O aumento de um ponto no índice glicêmico da dieta materna no segundo e terceiro trimestres gestacionais resultou em uma diminuição média de 12,9 g (IC 95% = -21,5; -4,2; p=0,004) no ganho de peso gestacional semanal no mesmo período não se associou ao escore-Z de peso ao nascer. Já a carga glicêmica não se associou a ambos os desfechos. **CONCLUSÃO** Em uma coorte

de gestantes considerada risco habitual de complicações obstétricas, o índice glicêmico da dieta materna foi negativamente associado ao ganho de peso gestacional semanal no segundo e terceiro trimestres gestacionais. Não foi observada associação entre a carga glicêmica e ganho de peso gestacional ou entre índice e carga glicêmica com o escore z do peso ao nascer dos bebês. Desse modo, o enfoque nesses indicadores de qualidade da dieta não parece promissor quando se pretende prevenir ganho de peso gestacional excessivo ou macrossomia em recém-nascidos de gestantes com as características da coorte estudada.

Palavras-chave: Nutrição na Gravidez; Índice Glicêmico; Carga Glicêmica; Gestação;

### **ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: ONDE E COMO A MÃE SE INFORMA?**

FABIANA SALGADO; GUILLERMO PATRICIO ORTEGA JACOME; NATHALIA BARBOSA DO ESPIRITO SANTO MENDES; WANESSA FRANCOISE DA SILVA AQUINO DO CARMO.

UNIVERSIDADE PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A crescente preocupação com a alimentação saudável desperta atenção de mães, pais e cuidadores para a nutrição infantil, via de acesso à saúde que emerge como prioridade na Saúde Pública. As recomendações, segundo a Sociedade Brasileira de Pediatria (2006), são para que se mantenha o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade e se inicie a introdução da alimentação complementar paralelamente e de maneira gradual. Geralmente introduz-se frutas, depois as papas principais. A consistência dos alimentos aumenta gradativamente, até que se chegue ao alimento da família por volta dos doze meses. Além das mães informarem-se com os pediatras, sua rede de relacionamentos e a internet são importantes fontes, trazendo abordagens mais atuais, porém não necessariamente seguras. Um estudo sobre o acesso a informações de saúde na internet realizado em 2012 em São Paulo, demonstra que 80% dos usuários fazem buscas sobre saúde, de onde obtêm 86% da informação versus 74% de médicos ou especialistas, 50% por televisão ou rádio e 39% de livros. **OBJETIVO** Identificar as fontes de informação utilizadas por mães no momento da alimentação complementar e suas falhas. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo transversal de base populacional realizado em maio de 2019 com 153 mães de crianças de seis meses a cinco anos de idade em Juiz de Fora- MG. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e questionário foram aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Santa Casa de Misericórdia de Juiz de Fora, sob parecer número 3.254.826. Os dados foram analisados no IBM®SPSS com confiança de 95%. **RESULTADOS** Foram entrevistadas 153 mulheres de Juiz de Fora MG, sendo sua idade média de 33,1 anos e o número de filhos de 1,35, com idade de, em média, 30,8 meses. As mães avaliaram concordar, concordar parcialmente ou discordar de afirmativas ligadas à alimentação de seus filhos e, apesar de 85,6% delas buscarem uma alimentação saudável para eles, apenas 32,7% atingem as expectativas desejadas. O pediatra foi apontado como a principal fonte de informação para 89,5% das mães, seguido das avós (56,2%) e da internet (51,6%). Só 22,2% das mães recorreram a nutricionistas. Sobre métodos alternativos de introdução de sólidos, a internet é a principal fonte: 24%

das mães conheceram o método BLW, sigla em inglês para Desmame Conduzido pelo Bebê. Quanto à idade de introdução de alguns alimentos, os dados foram separados e agrupados para mães que concordaram com a afirmativa de que seus filhos comem bem e as que discordaram ou concordaram parcialmente, verificando-se relevância estatística na introdução precoce de seis tipos de alimentos. As mães que se informam sobre alimentação saudável apresentaram menor prevalência com relevância estatística da introdução precoce de doces e refrigerantes. Foi demonstrada baixa oferta de peixes e castanhas. **CONCLUSÃO** O estudo aponta para a necessidade de reforço nas orientações sobre alimentação complementar. Por mais que as mães estejam buscando informações e novos métodos de introdução alimentar, há graves incorreções na prática. As orientações oficiais são desafiadas pelo empoderamento concedido pela informação na internet e rede de apoio. A presença de material oficial na rede pode ser uma boa via de acesso à informação. Estes não apresentando apenas os benefícios do aleitamento materno exclusivo e os cuidados da introdução precoce de alimentos, mas alertando para o não adiamento da introdução de uma diversidade de alimentos, além da sua correta higienização.

Palavras-chave: nutrição materno infantil; introdução alimentar; nutrição infantil; pediatria; maternidade

## **MUDANÇAS NO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE SEIS A DEZ ANOS DE IDADE, APÓS UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO**

THAILA OLIVIERA FAZIO; TELMA MARIA BRAGA COSTA; ANA VITORIA LANZONI CHAVES; GABRIELA PAP.

UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade infantil deve receber atenção por ser considerada uma epidemia em nível mundial, pois sua incidência vem aumentando de forma relevante e sua instalação determina complicações que podem contribuir para o crescimento de outras patologias na infância, sendo possível esse quadro se refletir na fase adulta. **OBJETIVO** O objetivo desse estudo foi avaliar o consumo alimentar de crianças de seis a dez anos de idade, residentes na área de abrangência de Unidades de Saúde da Família de Ribeirão Preto/SP. **METODOLOGIA** Aprovação Comitê de Ética: CAAE: 75010117.9.0000.5498. A pesquisa foi composta pelos seguintes instrumentos: Questionário de Caracterização da Amostra, Questionário de Alimentação do Dia Anterior versão três (QUADA-3) e aferição de peso e estatura (para classificação do estado nutricional segundo Índice de Massa Corporal). O QUADA-3 tem como finalidade apontar a variedade de consumo dos grupos alimentares da criança de forma qualitativa, para estimar a ingestão de alimentos saudáveis, de alta densidade energética ou baixo valor nutritivo. **RESULTADOS** O estudo avaliou 38 crianças e os resultados apontaram diferença entre o sexo feminino e masculino, sendo 63,2% (n=24) e 36,8% (n=14), respectivamente. A idade foi distribuída em duas faixas etárias: 44,7% (n=17) das crianças tinham de seis a sete anos e 55,3% (n=21) de oito a nove anos. Houve a prevalência do estado nutricional de eutrofia (60,52%; n=23), seguida de sobrepeso (18,42%; n=7), obesidade (13,15%; n=5) e obesidade

grave (7,89%; n=3). Em relação ao consumo alimentar, destacou-se a baixa frequência no número de refeições realizadas por dia (de duas a quatro), alto consumo de alimentos industrializados (presentes principalmente no lanche da tarde e jantar) e baixo consumo de frutas, verduras e legumes. Corroborando com dados da literatura, o estudo apontou a prevalência do estado nutricional das crianças de eutrofia, porém a incidência da taxa de excesso de peso é elevada (39,47%, n=15), o que chama atenção para o agravo nutricional na faixa etária. Após a realização do programa, observou-se que a maioria das crianças (92,10%, n=35) manteve o mesmo estado nutricional, uma criança classificada com obesidade grave passou para obesidade e duas crianças mudaram o estado nutricional para sobrepeso e obesidade, respectivamente. Sobre o consumo alimentar, o grupo das frutas passou a ser mais frequente no lanche da tarde e houve o aumento da ingestão de vegetais folhosos e legumes nas grandes refeições. A ausência dos pais durante as refeições, a alimentação realizada fora de casa e a incorporação da mulher no mercado de trabalho são alguns fatores consequentes das mudanças nos hábitos alimentares e do estilo de vida da sociedade. Além disso, o consumo dos alimentos industrializados, como macarrão instantâneo, embutidos, fast-foods, guloseimas, bebidas açucaradas e outros, se tornaram frequentes e participantes da rotina e dos hábitos alimentares da população devido a sua praticidade, tempo de vida de prateleira prolongado e baixo custo. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o presente estudo proporciona dados sobre a incidência do consumo de grupos alimentares tidos como saudáveis e não saudáveis, além do monitoramento de mudanças e rotina alimentar. Apesar da maioria dos escolares encontrarem-se dentro da faixa de adequação para o estado nutricional, esses valores ainda estão acima do recomendado pela Organização Mundial da Saúde, sendo um fator preocupante e desencadeante para o surgimento de complicações e risco de comorbidades.

Palavras-chave: Obesidade Infantil.; Educação Nutricional; Questionário de Alimentação do Dia Anter;

## **AValiação DO CONHECIMENTO SOBRE O USO DE ALIMENTOS REGIONAIS NA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR COM MÃES DE CRIANÇAS MATRICULADAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE EM BELÉM-PA**

SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO<sup>1</sup>; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA<sup>2</sup>; GIOVANNA CORRÊIA DIAS<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Até os dois anos de vida, o crescimento e o desenvolvimento são influenciados pelas condições de nascimento e os fatores ambientais em que a criança vive. A promoção da alimentação saudável deve prever um leque amplo de ações que contemplem a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância. As crenças e tabus maternos tendem a trazer prejuízos à alimentação da criança por limitar o uso de alimentos importantes para seu crescimento e desenvolvimento. **OBJETIVO** Avaliar o conhecimento materno sobre a utilização de alimentos da região Norte na

alimentação complementar de crianças de 6 a 24 meses. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo quali-quantitativo, descritivo, do tipo transversal. A pesquisa foi realizada nos meses de fevereiro e março de 2019 na Unidade Municipal de Saúde do Guamá, após a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário do Estado do Pará, sob o parecer nº 3.302.650. A população de estudo foi constituída de 20 mães de crianças na faixa etária entre 06 a 24 meses de idade, matriculadas no Programa de Crescimento e Desenvolvimento da unidade de saúde. **RESULTADOS** Em relação à prática da alimentação das crianças, foi possível revelar que 45% das mães receberam orientações sobre o uso de alimentos regionais na alimentação complementar por um profissional nutricionista, e a orientação recebida foi da inclusão do açaí na alimentação. As mães também foram questionadas sobre a importância do consumo desses alimentos para as crianças e 80% responderam que acham essa ingestão interessante por serem alimentos ricos em vitaminas e minerais e, para adaptar desde cedo os menores com os hábitos alimentares da região. Com isso, foi questionado se as mesmas já tinham ofertado tais alimentos para seus filhos e 95% responderam que sim, porém, entre tantos alimentos da região da Norte, a maioria ofertou somente o açaí. Posteriormente, foi perguntado se as mães possuíam algum receio de dar alimentos regionais para seus filhos e 55% responderam que sim, pois acreditavam que frutas como a pupunha, o açaí e o cupuaçu poderiam fazer mal a criança por serem considerados fortes e gordurosos. **CONCLUSÃO** O estudo evidenciou que as mães, mesmo com receio, estavam oferecendo alimentos típicos da região Norte para seus filhos. Porém, dentre uma enorme variedade deles, somente o açaí estava sendo inserido na alimentação. É necessário que sejam realizadas ações para a promoção da alimentação saudável envolvendo mais que a escolha de alimentos adequados, relacionando-se com o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento, estimulando a utilização de alimentos regionais, contribuindo, assim, para o resgate das tradições e o prazer da alimentação.

Palavras-chave: Alimentação materno-infantil; Nutrição; Atenção primária à saúde;

## **APLICAÇÃO DO MODELO TRANSTEÓRICO EM INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS PARA ADOLESCENTES: REVISÃO SISTEMÁTICA**

JENNIFER NAKABAYASHI ROSSI LANGAMER; GISELLE RHAISA DO AMARAL E MELO; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE.  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO., BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A frequente adoção de hábitos alimentares inadequados entre adolescentes evidencia a necessidade de intervenções nutricionais apropriadas para essa fase da vida (AMES et al., 2016, VERECKEN et al., 2015). O Modelo Transteórico classifica os indivíduos em cinco estágios, de acordo com a motivação e prontidão para mudança. A progressão ao longo dos estágios ocorre por meio dos processos de mudança, aumentando-se também a auto-eficácia, crença na própria capacidade de mudar um determinado comportamento (PROCHASKA & VELICER, 1997). Esse modelo, amplamente adotado em intervenções em saúde, tem sido associado a resultados positivos

inclusive quanto ao comportamento alimentar (ZARE et al., 2016; MENEZES et al., 2018), mas não há revisões sistemáticas sobre intervenções nutricionais com adolescentes que o tenham adotado. **OBJETIVO** Descrever como o Modelo Transteórico foi utilizado em intervenções nutricionais voltadas para adolescentes e avaliar sua efetividade. **METODOLOGIA** O protocolo foi registrado no PROSPERO (#CRD42018096819) e seguiu as recomendações do Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses (PRISMA). Foi realizada uma busca nas bases Adolec, Google Scholar, LILACS, PsycINFO, PubMed, Science Direct e Web of Science, sem restrição de data. Apenas ensaios clínicos randomizados e estudos quasi-experimentais originais e completos, escritos em inglês, português ou espanhol, e que fizessem uso do modelo em intervenções nutricionais para adolescentes foram incluídos nesta revisão. **RESULTADOS** Ao todo 15 artigos foram incluídos. A amostra variou entre 21 e 4158 participantes com idade entre 7 e 19 anos. O modelo foi usado sozinho ou combinado com outras teorias de mudança de comportamento. As estratégias incluíram o uso de websites, vídeos, e-mail e CD-ROM para fornecer informações e avaliar os participantes. Uma intervenção incluiu mensagens do tipo SMS. Outra intervenção contou com o uso de revistas e newsletters. Alguns estudos usaram aconselhamento nutricional baseado nos processos de mudança para promover a mudança de comportamento. A respeito dos tópicos abordados, quatro estudos focaram em estratégias para adolescentes com obesidade, três promoveram uma dieta com baixo teor de gorduras, uma focou em reduzir comportamentos de risco para câncer, três abordaram a prevenção da obesidade e o aumento do consumo de frutas e hortaliças. Todos os estudos com exceção de um fizeram a classificação em estágios. Sete estudos avaliaram o equilíbrio de decisões, cinco avaliaram a auto-eficácia e apenas um avaliou os processos de mudança. Nove intervenções apresentaram resultados significativos voltado para o objeto principal de estudo. Em seis estudos foi apresentado progresso entre os estágios de mudança. Apenas um não teve melhora no equilíbrio de decisões. **CONCLUSÃO** A forma como o modelo é aplicado varia muito entre as intervenções, o que implica em diferenças no design. A maior parte das intervenções não utiliza todos os constructos do modelo. Apesar destas limitações relacionadas aos estudos, o Modelo Transteórico aparenta ser uma estratégia promissora para a personalização de intervenções nutricionais para adolescentes. São necessários estudos futuros que comparem este modelo com os demais modelos de mudança de comportamento, para que haja uma melhor compreensão de sua efetividade.

Palavras-chave: adolescente; consumo alimentar; modelo transteórico; intervenção nutricional;

## **USO E INFLUÊNCIA DO INSTAGRAM NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES**

GABRIELLA MACHADO DE SOUZA; ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; LARISSA SANTOS MARTINS; DANIELLE GOES DA SILVA; GRAZIELLA ROCHA NASCIMENTO; THABATA ZELICE DA CRUZ DE MORAES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O comportamento alimentar pode ser definido como um conjunto de condutas descritas como métodos, reações e maneiras de proceder com o alimento. Entre os fatores que influenciam no comportamento alimentar, as redes sociais on line podem desempenhar um forte papel nas decisões e escolhas alimentares, principalmente entre o público jovem (Alvarenga et al., 2016). O aplicativo Instagram, destaca-se devido ao seu crescimento exponencial nos últimos anos, além da simples comunicação marcada pelo compartilhamento de imagens e vídeos, bem como informações (GOODYEAR et al, 2018; RUMMO et al, 2020). **OBJETIVO** Investigar o uso e a influência do Instagram em aspectos do comportamento alimentar de estudantes. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com a aplicação de um questionário semiestruturado para avaliar o uso e a influência da rede social Instagram em estudantes do ensino fundamental II e ensino médio de uma escola pública. O uso do Instagram foi avaliado através de questões sobre acesso, frequência de acesso e tempo de uso diário. E a influência do aplicativo no comportamento alimentar foi avaliada por meio de questões sobre o ato de seguir perfis relacionados com a temática alimentação e nutrição, confiabilidade das informações divulgadas no aplicativo, seguimento de orientações, receitas ou exercícios físicos de postagens do Instagram. Foram aplicados testes Qui-quadrado ou Exato de Fisher (**RESULTADOS** Foram entrevistados 206 estudantes, com média de idade de 13,98 anos ( $\pm 2,08$ ), sendo 63,1% do sexo feminino, 69,4% do ensino fundamental II e 80,6% relatou ter acesso ao Instagram. Daqueles usuários da rede social, 83,4% tinham frequência de acesso diário, 41,1% com tempo de uso superior a 2 horas/dia, 70,6% seguiam perfis relacionados à alimentação e nutrição, 62,6% relataram confiar nos conteúdos postados sobre alimentação e nutrição, 62,6% relataram seguir orientações e receitas postadas, 40,8% sentiram-se influenciados a realizar dietas restritivas e 73,9% foram influenciados a realizar algum exercício físico. O sexo feminino apresentou maior uso do Instagram (**CONCLUSÃO** Conclui-se ser amplo o uso da rede social online Instagram entre os estudantes avaliados, sendo o sexo e as turmas escolares determinantes de diferenças no uso e na influência desta rede social no comportamento alimentar.

Palavras-chave: Redes sociais digitais; Práticas alimentares; Escolares;

## **ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL E PREENCHIMENTO DO CARTÃO DA GESTANTE NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE DE ARACAJU, SERGIPE**

SAMARA SANTOS BATISTA; DANIELLE GOES DA SILVA; CAMILA DE JESUS SANTOS; VICTORIA VIEIRA ABREU; ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; ISABELA REIS DO NASCIMENTO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Ministério da Saúde preconiza que o Pré-Natal deve ser realizado por gestantes o mais precocemente, iniciando pelo menos até o final do primeiro trimestre gestacional, com realização de no mínimo seis consultas e exames, visando identificar fatores de risco à saúde da gestante e do concepto. Na primeira consulta, a gestante recebe o cartão da gestante, onde deve constar o número de consultas, classificação de risco gestacional, e todos os procedimentos e exames

feitos. A ausência de registro desses dados nos cartões impossibilita que os profissionais de saúde saibam se a assistência prestada à gestante está adequada ou não, representando assim uma possível contribuição para um desfecho clínico negativo. OBJETIVO Avaliar o número de consultas pré-natal e o registro de informações no cartão das gestantes atendidas na atenção básica de saúde de Aracaju, Sergipe. METODOLOGIA Estudo do tipo transversal, realizado com gestantes maiores de 18 anos usuárias das 14 Unidades Básicas de Saúde do município de Aracaju. Após aceite da participação e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aplicou-se um questionário semiestruturado contendo perguntas referente aos antecedentes obstétricos e dados gestacionais, sendo ainda coletado informações no cartão da gestante. Os dados foram tabulados no software Epidata 3.5.1, e analisados no software STATA 15, para obtenção de frequência, média e desvio padrão. O estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de Ética em Pesquisa, sob parecer no 2.897.523. RESULTADOS A amostra foi de 221 gestantes (13,8% no primeiro, 39,6% no segundo e 46,5% no terceiro trimestre) com média de idade de 26,2 ( $\pm 5,9$ ) anos. A média de consultas pré-natal, foi de 1,36 ( $\pm 0,62$ ) consultas no primeiro, 3,0 ( $\pm 1,42$ ) no segundo e 5,9 ( $\pm 2,3$ ) no terceiro trimestre gestacional. A média da idade gestacional na primeira consulta foi de 9,97 ( $\pm 4,27$ ) semanas, sendo que 17,2% iniciaram o pré-natal após o primeiro trimestre. Quanto ao preenchimento do cartão da gestante, observou-se os seguintes percentuais de ausência de registro: classificação de risco gestacional: 70,6%; tipagem sanguínea: 31,9%; fator Rh: 31,5%; VDRL: 38,8%; Anti-HIV: 38,8%; sorologia HBsAg: 35,1%; toxoplasmose: 39,4%; vacina anti-tetânica: 44,2%; e consulta odontológica: 66,6%. CONCLUSÃO Conclui-se que o acesso as consultas pré-natal tem sido amplo no município, contudo nota-se o não cumprimento ao protocolo do pré-natal como percentual significativo de gestantes que apresentam início tardio do pré-natal e elevado sub-registro de exames no cartão da gestante.

Palavras-chave: Gestantes; Assistência pré-natal; Serviços de Saúde Materna; Atenção Primária à Saúde;

## **QUALIDADE ALIMENTAR DE PROFESSORES E DEMAIS FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO SUPERIOR**

SUELLEN FABIANE; FILIPE DE JESUS BARBOSA; MARINA MANOELA MEIRELES;  
NATHALIA LUIZA FERREIRA; JESSICA SANTOS DE CASTRO.  
FACULDADE PITÁGORAS, BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS, BRASIL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A vigilância alimentar e nutricional e em saúde do trabalhador são primordiais ao cuidado em saúde da população. Para redução da morbimortalidade por doenças crônicas, o Guia Alimentar para a População Brasileira preconiza uma alimentação baseada em alimentos in natura ou minimamente processados, em detrimento de processados/ultraprocessados. Contudo, muitos são os desafios quanto à adoção dessas recomendações, como tem sido constatado entre professores e demais funcionários de Instituições de ensino superior, dentre os quais a permanência por longos períodos fora de casa, em um contexto de oferta insuficiente de alimentos saudáveis, pode ser um importante

dificultador para a adesão. Portanto, conhecer as condições de saúde e nutrição é um passo essencial para o delineamento de ações de educação alimentar e nutricional que contribuam para a promoção da saúde desses trabalhadores. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade da alimentação de professores e demais funcionários de Instituição privada de ensino superior de Belo Horizonte-MG. **METODOLOGIA** Recorte transversal da linha de base do estudo de intervenção AlimentAÇÃO: educando para uma alimentação saudável (Março-Junho/2019), em que foram desenvolvidas ações de educação alimentar e nutricional com professores e demais funcionários de uma Instituição privada de ensino superior. O estudo foi desenvolvido por graduandos em Nutrição que cursavam a disciplina Educação alimentar e nutricional, que participavam da Clínica Escola (Projeto de Extensão) ou monitores do projeto previamente selecionados, sob coordenação de duas professoras pesquisadoras. Os participantes preencheram questionário inicial por meio de formulário on-line. Este incluiu dados sociodemográficos, peso e altura autodeclarados, hábitos alimentares, potenciais barreiras para adoção de uma alimentação saudável, além do teste Como está sua Alimentação? proposto pelo Ministério da Saúde. Com 24 perguntas cujas respostas poderiam ser Nunca/Raramente/Muitas vezes/Sempre, o teste classifica a qualidade da alimentação em excelente, intermediária ou pouco saudável. Todos assinalaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido virtual presente nos questionários, sendo requisito ético obrigatório de participação. **RESULTADOS** Participaram 24 pessoas, com média de idade de 35,6 anos, sendo 79,2% mulheres; 58,3% professores; e 50% do total de respondentes concluintes do Mestrado ou Doutorado. Um terço apresentava sobrepeso e 16,7% obesidade. Quase 80% referiram ter realizado mudanças alimentares visando controle do peso/colesterolemia/glicemia; enquanto 25% trocava refeições principais por lanches rápidos mais que três vezes por semana. Dentre as barreiras para uma alimentação saudável foram citadas a falta de tempo para preparo das refeições, ansiedade, baixa oferta de alimentos saudáveis na região, falta de planejamento e disciplina. Segundo o teste Como está sua alimentação?, 4,2% apresentaram alimentação excelente, 62,5% intermediária e 33,3% uma alimentação pouco saudável. **CONCLUSÃO** Houve notável predominância de baixa e intermediária qualidade da alimentação entre professores e demais funcionários avaliados, além de alta prevalência de excesso de peso. Evidencia-se, assim, a importância do olhar atento à saúde dos trabalhadores da educação e a necessidade de ampliar as ações de educação alimentar e nutricional para esse público, visando a promoção da saúde, prevenção e controle das doenças relacionadas à alimentação inadequada.

Palavras-chave: Saúde do Trabalhador; Educação alimentar e Nutricional; Consumo de Alimentos; Estado Nutricional;

## **GRAU DE PROCESSAMENTO E VALOR NUTRICIONAL DE IOGURTES DOS MERCADOS BRASILEIRO E AMERICANO.**

PEDRO AUGUSTO FARIAS MARQUES; ALLINE A. L. TRIBST; LARISSA GALASTRI BARALDI.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Iogurtes são itens frequentes na dieta de adolescentes(14,7%). Dentre os disponíveis no mercado, existem diferenças no grau de processamento que podem afetar a qualidade nutricional. Outras variações ocorrem a depender do país de fabricação, o que instiga comparar a qualidade entre os países **OBJETIVO** Verificar a qualidade, segundo grau de processamento, dos iogurtes mais vendidos no Brasil e comparar com os do EUA **METODOLOGIA** Escolheram-se as marcas mais vendidas no Brasil segundo a plataforma DATAMARK. Contemplaram-se ainda as marcas descritas em sites das maiores redes de supermercados 4: Carrefour e Grupo Pão de açúcar. Selecionaram-se os sabores natural - referência de produto mais saudável - e morango - sabor de preferência em ambos os países. Retiraram-se os dados dos iogurtes americanos da base Label insight EUA . As informações nutricionais e a lista de ingredientes foram fornecidas pelos sites oficiais das marcas pré-selecionadas, no caso do Brasil. Dados de bebidas lácteas não foram considerados neste estudo. Coletaram-se informações de 64 variedades de iogurtes brasileiros e 179 americanos. Em seguida, os produtos foram classificados como minimamente processado (G1), processado (G3) ou ultraprocessado (G4), considerando os ingredientes e aditivos utilizados na fabricação dos produtos 4. Descreveu-se a qualidade dos produtos em todas as versões comercializadas: integral, semidesnatada e desnatada. Avaliou-se a qualidade dos produtos em relação à quantidade média de aditivos, proteínas e cálcio por 100 gramas de produto. Para análise descritiva aplicaram-se teste t de student e Anova. Para comparação entre mais de 2 grupos ou entre os países, utilizaram-se regressões lineares. Compararam-se variações dos produtos com as Recomendações Nutricionais propostas para adolescentes (RDA=1300 mg de cálcio; 42 e 56g de proteína para o sexo feminino e masculino, respectivamente) para avaliar impacto do grau de processamento na quantidade de proteína e cálcio da dieta dos adolescentes. **RESULTADOS** Nos EUA, 84,36% foram G4 e no Brasil 60,94%, destes a maior parte do sabor morango (81,45% e 66,66%, respectivamente). Encontraram-se apenas no Brasil 2 produtos G3 (do sabor natural na versão integral). Dentre os naturais, 60,53% dos iogurtes brasileiros e 50,0% dos americanos eram G1. Os iogurtes G4 continham em média 4,75 aditivos, representando, 38% dos ingredientes do rótulo. Os produtos desnatados nos EUA foram os que mais apresentaram aditivos (5,48 aditivos ; 42,3% dos ingredientes) e no Brasil os semidesnatados (3,83 aditivos; 30,0% dos ingredientes). Os iogurtes G4 tiveram, em média, 1,30 gramas a menos de proteína/100g do que os G1 (p **CONCLUSÃO** O Brasil possui mais iogurtes G1 e menos aditivos em seus produtos. Entretanto, seus G4 são de menor valor nutricional que os americanos. Indica-se necessidade de mais esclarecimentos à população que acreditam que iogurtes são saudáveis, sendo que os sabor morango e mesmo alguns desnatados naturais são G4, contendo muitos aditivos.

Palavras-chave: iogurte; Aditivos Alimentares; Alimentos Industrializados; Adolescente;

## **O INCENTIVO A AMAMENTAÇÃO COMO UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE VIGIA – PA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DO NÚCLEO AMPLIADO DE SAÚDE DA FAMÍLIA – NASF/AB.**

CAROLINE REGINA SILVA DA SILVA; LIANE CATOLINA DOS SANTOS SILVA;  
DAYANE MAYRA MARTINS SANTA ROSA; CARLA CAROLINE SILVA OLIVEIRA;  
PRISCILA OLIVEIRA DE BRITO.  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Núcleo de Apoio Saúde da Família (NASF) constitui-se como um dispositivo estratégico para a melhoria da qualidade da Atenção Básica, através do compartilhamento de saberes, visando elevar a capacidade de resolutividade das equipes de saúde da família. A Organização Mundial de Saúde e o Ministério da Saúde preconizam o Aleitamento Materno Exclusivo até os seis meses de idade e continuando o aleitamento até dois anos ou mais. O incentivo, apoio e informações sobre o aleitamento materno e sua importância é fundamental para a promoção de saúde de mulheres e crianças, permitindo o melhor desenvolvimento saudável de ambos. A partilha de informações, vivências e cuidados deve ser trocada entre as mulheres e profissionais de saúde, promovendo maior compreensão do processo de saúde. **OBJETIVO** Este trabalho objetiva relatar a experiência de atividades realizadas em estratégias de saúde da família (ESF), no mês voltado a campanha Agosto Dourado no município de Vigia de Nazaré PA com ações de incentivo a amamentação e ao aleitamento materno exclusivo. **METODOLOGIA** Inicialmente foi dividido entre os profissionais de saúde os temas pertinentes as suas áreas de atuação, enfatizando o incentivo a amamentação e ao aleitamento materno exclusivo. A equipe composta de Nutricionista, Enfermeira, Assistente Social, Psicóloga e Profissional de Educação Física abordaram desde os benefícios do leite materno aos direitos das mulheres que amamentam, de forma clara, objetiva e dinâmica. Com duração média de 30 minutos em cada estratégia, seguido através de cronograma com as datas de cada unidade, sendo divulgada nos meios de comunicação da prefeitura. O projeto por nome Amamenta Vigia contou com educação e saúde nas 19 estratégias de saúde da família (ESF) do município de Vigia de Nazaré PA e finalizou com um mamaço em frente à Igreja de Pedra, patrimônio histórico do Pará e cartão postal da cidade. **RESULTADOS** A ação educativa nas estratégias foi enriquecedora para a comunidade e profissionais de saúde, mediante diversos aspectos, entre os quais podemos destacar o interesse no aprendizado e na confiança estabelecida entre usuários e os profissionais de saúde, sendo razão adicional a melhoria do cuidado, nas práticas e informações. A relação de troca de informações foi significativa, podendo identificar a relação da alimentação através da amamentação ligada diretamente as demais áreas para o sucesso da temática. Foi identificado dúvidas a serem trabalhadas em outros momentos e serão abordadas no avançar desse projeto no município. A culminância em frente à igreja que é ponto turístico da cidade contou com ensaio fotográfico, sessão de maquiagem para as gestantes e lactantes presentes no evento, assim como lanches saudáveis e muitos sorrisos. **CONCLUSÃO** O Amamenta Vigia promoveu educação e saúde através de um trabalho multidisciplinar de incentivo a amamentação. Considerou-se de extrema importância o trabalho de todos os envolvidos que reforçaram um tema muito falado, mas também muito mistificado. Promovendo através das ações realizadas o aumento do vínculo paciente e as unidades de saúde. Aumento de informações, melhora do acolhimento e atendimento aos usuários do sistema único de saúde (SUS). O trabalho buscou proporcionar uma assistência de qualidade não apenas no mês voltado a amamentação, mas em todos os outros do ano, por ser essencial esse engajados no desenvolvimento de ação de saúde, tornando o atendimento mais humano, informatizado e acessível a todos no município.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Comunidade; Educação em Saúde; Estratégia Saúde da Família; NASF;

## VÍDEOS COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOBRE CULINÁRIA DOMÉSTICA

LUCIANA AZEVEDO MALDONADO<sup>1</sup>; MARIANA FERNANDES BRITO DE OLIVEIRA<sup>2</sup>;  
JORGINETE DE JESUS DAMIAO<sup>1</sup>; SILVIA CRISTINA FARIAS<sup>1</sup>; INÊS RUGANI RIBEIRO<sup>1</sup>;  
CARLA ADRIANO MARTINS<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, -  
BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O incentivo e o apoio à prática da culinária doméstica que privilegia o uso dos alimentos in natura e minimamente processados, que seja viável economicamente e adequada à realidade das famílias, pode ser uma importante ferramenta para a diminuição do consumo de alimentos ultraprocessados no ambiente doméstico. Nessa perspectiva, desenvolver formas dinâmicas de comunicação das ações de promoção da alimentação adequada e saudável, como vídeos curtos veiculados na internet, passa a ser uma alternativa criativa e uma moderna estratégia de educação alimentar e nutricional. **OBJETIVO** Descrever a metodologia de elaboração de vídeos curtos sobre culinária doméstica que compõem a série Cidinha dá jeito, disponível no Youtube. **METODOLOGIA** O projeto foi composto por cinco etapas, a saber: 1. elaboração preliminar de temas e conteúdos dos vídeos; 2. oficinas de escuta com especialistas e famílias e sistematização de suas contribuições; 3. elaboração da versão final dos temas e conteúdos dos vídeos e elaboração dos seus roteiros; 4. produção dos vídeos; e 5. elaboração de plano de divulgação dos vídeos. Para o desenvolvimento do projeto foram escolhidos dois grupos de interesse: famílias, com destaque para os membros da família que preparam as refeições e/ou que são cuidadores de crianças menores de dois anos e profissionais, com destaque para profissionais de saúde, gastrônomos, especialistas em técnica dietética, em habilidades culinárias, em alimentação complementar e em comunicação. Para embasar a construção dessa estratégia, foram adotados os seguintes referenciais teóricos: Habilidades culinárias; Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas; Guia Alimentar para População Brasileira; Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos; Alimentação Complementar Saudável; e Comunicação e Saúde, com ênfase na estratégia de vídeos acessíveis para disseminação de conteúdos em saúde. Todos os indivíduos que participaram do estudo assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram produzidos 21 vídeos, de até oito minutos, dinâmicos, reunidos em uma série, ou seja, uma obra audiovisual que é transmitida em emissões sucessivas e na qual é mantida uma unidade argumental e temática em todos os episódios ou capítulos. Todos os vídeos possuem libras e a opção de legenda e audiodescrição. O escopo temático da série é abrangente e compreende aspectos do conceito ampliado de habilidades culinárias como conhecimento sobre alimentação, planejamento, criatividade, técnicas culinárias e percepção da comida, incorporando também aspectos do conceito de autonomia culinária que se concretizam em sugestões que vão desde organizar as compras e preparar refeições até reflexões sobre racismo e relações de gênero. O plano de comunicação para difusão da série já foi parcialmente implementado. **CONCLUSÃO** A série contribui para o atendimento a uma das prioridades da Agenda de Pesquisa para a Gestão da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, que é a de Desenvolver práticas e abordagens coletivas e individuais para disseminação das diretrizes dos guias alimentares (adulto e criança), uma vez que, em ambos os Guias, a culinária doméstica é apontada como elemento fundamental para o desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis.

Palavras-chave: alimentação adequada e saudável; habilidades culinárias; mídias sociais;

## **AÇÕES FISCAIS DO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4ª REGIÃO SOBRE O EXERCÍCIO ILEGAL DA PROFISSÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

ANDRELINE DA COSTA MASSOUD; MANUELA DOLINSKY; MARIA ARLETTE SADDY;  
ANNA CAROLINA REGO COSTA; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; SAMARA  
GOMES SILVA CRANCIO.  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A profissão de Nutricionista é regulamentada pela Lei Federal 8.234/1991, que dentre outras providências, determina que a designação e o desenvolvimento de determinadas atividades são privativos dos regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas do respectivo domicílio profissional. O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região apura e representa aos órgãos competentes denúncias relacionadas ao exercício ilegal da profissão de nutricionista, considerando o risco à saúde e à vida que este representa. **OBJETIVO** Avaliar as denúncias relativas ao exercício ilegal da profissão de nutricionista e as ações adotadas pelo Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região no estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão de nutricionista recebidas nos anos de 2018 e 2019, no estado do Rio de Janeiro, pessoalmente ou através dos canais de comunicação da entidade, tais como: correio eletrônico, sítio eletrônico e redes sociais Facebook e Instagram. Para a caracterização das denúncias relacionadas ao exercício ilegal da profissão foi utilizada a lei federal 8.234/1991. Os processos arquivados contemplaram as denúncias que não procediam, as que não possuíam elementos mínimos para representação e as solucionadas. **RESULTADOS** A pesquisa realizada em 2018 totalizou 96 denúncias sobre exercício ilegal da profissão, sendo que destas, 20,8% envolviam alunos de graduação em Nutrição e 79,2 % relacionadas a leigos em geral. Como desdobramento, foram enviadas 8 (8,3%) representações para conselhos de classes, 9(9,4%) para Ministério Público, 77 (80,2%) foram arquivados e 2 (2,1%) encontravam-se em tramitação. No ano de 2019, o total de denúncias recebidas sobre o tema foram 89, sendo que 27,0% envolviam alunos de graduação em Nutrição e 73,0% relacionadas a leigos em geral. Como desdobramento, foram enviadas 10 (11,2%) representações para Conselhos de Classes, 8 (9,0%) para o Ministério Público, 1 (1,1%) para a Polícia, 43 (48,3%) foram arquivados e 27 (30,3%) encontravam-se em tramitação. Trinta e seis (100%) denúncias apuradas e que apresentaram indícios de exercício ilegal da profissão de nutricionista por leigos foram representadas aos órgãos competentes. **CONCLUSÃO** Os resultados demonstraram que houve aumento do número de denúncias relativas ao exercício ilegal envolvendo discentes do curso de graduação em Nutrição durante o período pesquisado, o que aponta a necessidade de projetos e ações em parceria com as instituições de ensino superior. Todas as denúncias apuradas e que possuíam elementos mínimos foram representadas aos órgãos competentes, o que indica o comprometimento da autarquia com a proteção social.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas; denúncia; exercício ilegal; fiscalização; nutricionista

## CONSUMO DE LÁCTEOS DURANTE A GRAVIDEZ E GANHO DE PESO GESTACIONAL SEMANAL: ESTUDO DE COORTE PROSPECTIVO COM GESTANTES BRASILEIRAS

CAROLINE DE BARROS GOMES<sup>1</sup>; MARIA ANTONIETA DE BARROS LEITE CARVALHAES<sup>1</sup>; GABRIELA FERREIRA DA SILVA<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL; 2. INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS DE BOTUCATU - UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Uma ingestão de alimentos adequada, constituída pelo consumo de variados tipos de alimentos, fontes dos diversos nutrientes, é indispensável para alcançar à saúde do indivíduo, além de contribuir decisivamente em fases de extremo anabolismo, como a gestação. Dentre os grupos alimentares com alto valor nutritivo, destaca-se o formado pelo leite e produtos dele derivados. Os produtos lácteos devem integrar uma dieta saudável devido a sua alta capacidade de fornecer ao corpo humano vitaminas, minerais, ácidos graxos essenciais e antioxidantes, todos importantes para o crescimento, desenvolvimento e manutenção dos tecidos humanos da mãe e do bebê. Por outro lado, o ganho de peso gestacional também essencial no curso adequado da gravidez, e esse ganho é influenciado por muitos fatores, incluindo alimentação. **OBJETIVO** O objetivo desse estudo foi investigar o consumo de lácteos ao longo da gestação e sua associação com o ganho de peso gestacional. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo de coorte prospectivo, com gestantes adultas, matriculadas no pré-natal de risco habitual e no primeiro trimestre gestacional no recrutamento. Recrutadas 353 gestantes, no segundo trimestre e terceiro trimestre foram obtidos dados válidos de consumo alimentar e ganho de peso de 281 e 267 gestantes, respectivamente. Em cada trimestre foram aplicados dois recordatórios de 24 horas, um referente a dia de semana e o outro a feriado/final de semana. Dentre todos os alimentos referidos nos recordatórios alimentares foram identificados os lácteos, na sequência divididos em cinco subgrupos com base em literatura: 1. Leites; 2. Queijos; 3. Iogurtes; 4. Preparações culinárias com leite; 5. Produtos ultraprocessados com leite. O ganho de peso gestacional semanal médio foi estimado a partir da diferença entre o primeiro peso aferido no segundo e o último no terceiro trimestre. Foram realizadas análises descritivas do consumo de lácteos segundo características das gestantes e modelos de regressão linear uni e multivariada para avaliação da associação em estudo, considerando **RESULTADOS** Houve pequeno aumento do primeiro (210,7 g) para o segundo trimestre (254,8 g) do consumo médio total de lácteos, com discreta redução no terceiro trimestre (249,2 g). O grupo de maior consumo médio foi o grupo 1 (leites) em todos os trimestres gestacionais, seguido do grupo 3 (iogurtes), 4 (preparações com leite), 5 (produtos ultraprocessados com leite) e 2 (queijos). Pela análise bruta, o consumo de lácteos em gramas no terceiro trimestre de gravidez foi associado positivamente ao ganho de peso gestacional semanal médio ( $\beta = 0,187$ ; IC95% = 0,043 0,330;  $p=0,011$ ). No entanto, perdeu tal efeito ( $\beta = 0,117$ ; IC95% = -0,023 0,257;  $p=0,102$ ) na análise múltipla, quando foram inseridos os fatores de ajustes.

**CONCLUSÃO** Em coorte de gestantes brasileiras de risco obstétrico habitual, o consumo de lácteos totais aumentou do primeiro para o segundo trimestre e se manteve estável no terceiro, ficando em todos os trimestres abaixo da recomendação brasileira para gestante. Leites foram os lácteos mais consumidos e os queijos os menos consumidos. Houve uma associação positiva entre consumo de lácteos e o ganho de peso gestacional, na análise bruta, a qual não se manteve nas análises ajustadas.

Palavras-chave: Nutrição na Gravidez; Produtos Lácteos; Ganho de peso gestacional;

## **ASSOCIAÇÃO ENTRE A FREQUÊNCIA DE REFEIÇÕES EM FAMÍLIA E O CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL EM ADOLESCENTES: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

GISELLE RHAISA DO AMARAL E MELO; PRISCILA OLIN SILVA; JENNIFER NAKABAYASHI ROSSI LANGAMER; MARIANE PALHARES BORGES DE VIANA BANDEIRA; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; RENATA ALVES MONTEIRO. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO., BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O hábito de realizar refeições em família durante a adolescência parece estar associado a um consumo alimentar mais saudável e um menor risco de excesso de peso nessa faixa etária (Martin-Biggers et al., 2014; Fulkerson et al., 2014; Tossati et al., 2017). Contudo, as evidências sobre os efeitos das refeições em família na dieta e no estado nutricional de adolescentes ainda carecem de investigação. **OBJETIVO** Revisar sistematicamente a associação entre a frequência de refeições em família e o consumo alimentar e/ou o estado nutricional de adolescentes. **METODOLOGIA** A revisão sistemática foi registrada na plataforma PROSPERO (CRD42017062180) e seguiu as recomendações do Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-analyses. A busca de artigos foi conduzida nas bases de dados PubMed, Web of Science, Scopus, BVS Brasil, e Adolec, com inclusão da literatura cinzenta (Google Acadêmico) e buscas manuais nas referências dos artigos incluídos, em agosto de 2019. Artigos qualitativos foram excluídos. Foram incluídos artigos originais e com texto completo disponível, sem restrição de tempo e idioma. Para a avaliação individual do risco de viés dos artigos foi utilizado o instrumento Newcastle-Ottawa Scales, versão transversal e longitudinal. **RESULTADOS** A busca inicial resultou em 2001 registros, dos quais 47 foram incluídos na revisão. Destes, 18 estudos avaliaram a associação entre a frequência de refeições em família e o estado nutricional; 24 trouxeram resultados sobre a frequência de refeições em família e o consumo alimentar; e 5 estudos avaliaram ambos os desfechos. Quanto ao delineamento, 31 estudos foram do tipo transversal, 12 do tipo longitudinal e 4 analisaram dados transversais e longitudinais. Na avaliação do risco de viés, 32 artigos foram classificados como tendo boa qualidade metodológica e 19 com qualidade razoável. A maior parte dos estudos foi publicada nos últimos 5 anos e conduzida em países da América do Norte. Todos os estudos incluíram participantes de ambos os sexos. Em 39 artigos a frequência de refeições em família foi avaliada no período de uma semana. Estudos que avaliaram a frequência de qualquer refeição foram os mais

comuns, seguidos por artigos que avaliaram jantar, ceia ou refeições noturnas. Em 15 estudos, houve associação significativa entre maior frequência de refeições em família e melhor estado nutricional. Entre os estudos que avaliaram refeições em família e consumo alimentar, apenas dois não encontraram associações significativas; os demais apontaram maior consumo de alimentos considerados marcadores de alimentação saudável e alguns evidenciaram redução de comportamentos alimentares não saudáveis. **CONCLUSÃO** A revisão identificou associações positivas entre maior frequência de realização de refeições em família e uma alimentação mais saudável em adolescentes. Com relação ao estado nutricional, alguns estudos mostraram que maior frequência de refeições em família pode ser um fator protetor contra a obesidade; contudo, outros não encontraram associações significativas entre exposição e desfecho, o que reforça a necessidade de ampliar a literatura acerca da temática, explorando outras variáveis que influenciam os hábitos alimentares e estado nutricional.

Palavras-chave: adolescência; comportamento alimentar; hábitos alimentares; refeições em família;

## **CONSUMO REGULAR DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA POPULAÇÃO GERAL E EM USUÁRIOS DE PLANO DE SAÚDE**

EVELYN DE OLIVEIRA CARNEIRO; ELISA SILVA CORREIA; LUDMILLA FERNANDES SILVA; MARILIA MENDONÇA GUIMARÃES; MARINA DE SA AZEVEDO.  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO/UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. GOIÂNIA, GO,  
BRASIL., GOIÂNIA - GO - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação saudável é uma recomendação da Organização Mundial de Saúde como um dos principais pilares da prevenção das Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Para isso, as de frutas e verduras devem fazer parte dos alimentos consumidos diariamente pela população. Em sua composição os vegetais apresentam micronutrientes essenciais (vitaminas e minerais), fibras, além de compostos bioativos capazes de proteger o organismo humano contra possíveis danos. No Brasil, a minoria da população atinge a recomendação para frutas e verduras, que segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, em sua primeira versão, deve ser de 400g por dia, ou 3 porções de frutas e 3 porções de legumes e verduras diariamente. Diante da inadequação do consumo de vegetais na alimentação diária do brasileiro, existem diversos fatores que colaboram para tal quadro, destacando-se os econômicos como principal barreira. Perante as evidências relacionadas aos seus efeitos protetores à saúde, é importante incentivar a sua ingestão, a fim de promover saúde, prevenir doenças como hipertensão, diabetes, doenças cardiovasculares, hipovitaminoses, obesidade, além de influenciar na longevidade da vida humana. **OBJETIVO** Descrever e comparar o consumo regular de frutas e verduras dos brasileiros em geral e dos usuários de planos de saúde. **METODOLOGIA** Estudo transversal descritivo com análise de dados secundários obtidos a partir da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico, realizado pela Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde. Utilizou-se os dados coletados das versões deste inquérito publicadas nos anos 2015, 2016 e 2017, referentes a população adulta em geral (que não faz

o uso da saúde suplementar) e da população usuária da saúde suplementar. A variável de interesse foi o consumo regular de frutas e verduras, estratificado por sexo, no âmbito nacional. Considerou-se consumo regular de frutas e verduras quando tanto frutas quanto hortaliças eram consumidas em cinco ou mais dias da semana. **RESULTADOS** De acordo com estudo, menos de 50% das pessoas apresentaram consumo regular de frutas e hortaliças, tanto na população em geral (2015: 37,6 %; 2016: 35,2%; 2017:34,6%) quanto os usuários de plano de saúde (2015: 47,1 %; 2016: 44,4%; 2017:42,5%), no período de 2015 a 2017. Além disso, observou-se uma diminuição na frequência de consumo regular de frutas e hortaliças nas duas populações estudadas e em ambos os sexos. Todavia, a frequência de consumo regular foi maior na saúde suplementar. Considerando a estratificação por sexo, as mulheres apresentaram maior consumo, independente do grupo. **CONCLUSÃO** Nota-se que a prevalência de consumo diário de frutas e hortaliças foi inferior a recomendação de cinco porções por dia e cinco vezes na semana nos diferentes recortes, saúde suplementar, planos de saúde e homens. Dessa forma, salienta-se a importância de campanhas nacionais de promoção de alimentação saudável e adequada que visem a evitar a constante redução no consumo de frutas e hortaliças da população brasileira.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Inquérito; Prevenção;

## **PANORAMA DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NA REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA DE BELÉM/PA.**

LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA; LETICIA MENDES DE ARAÚJO; AMANDA KELLY DE BARROS BRITO; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Lei nº 11.947/2009 tornou obrigatório que, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação às Entidades Executoras, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, sejam empregues na aquisição de gêneros alimentícios oriundos diretamente da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais, assim como de comunidades tradicionais indígenas e quilombolas. A compra desses alimentos contribui para refeições mais saudáveis ofertadas aos escolares, favorece a cultura alimentar local e fortalece a economia da região (BRASIL, 2009). Portanto, analisar o panorama de aquisição desses gêneros alimentícios é de fundamental importância para identificar se o recurso público está sendo utilizado de forma adequada como preconiza a legislação vigente. **OBJETIVO** Descrever o panorama de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para a alimentação escolar, com os recursos financeiros repassados às Entidades Executoras pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, nos municípios pertencentes à Região Geográfica Imediata de Belém, durante os anos de 2013 a 2017. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo ecológico e descritivo, realizado com dados secundários, disponibilizados para consulta pública no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, referentes aos valores repassados pelo Fundo às Entidades

Executoras dos 15 municípios pertencentes à Região Geográfica Imediata de Belém, no Estado do Pará, e o montante financeiro empregue para a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar. As planilhas correspondentes ao período de 2013 a 2017 estão disponíveis para download na plataforma Dados da Agricultura Familiar e os dados foram tabulados no Software Microsoft Office Excel. RESULTADOS De acordo com os dados obtidos, a média geral de aquisição na região e no período estudado foi de  $27,25 \pm 3,48\%$ , valor abaixo do limite mínimo estipulado por lei. Quando detalhado por município, apenas cinco mantiveram a média superior aos 30%: Bujaru ( $43,53 \pm 20,89\%$ ), Acará ( $37,45 \pm 16,17\%$ ), Santo Antônio do Tauá ( $35,69 \pm 13,30\%$ ), Belém ( $31,03 \pm 18,32\%$ ) e Concórdia do Pará ( $30,51 \pm 11,19\%$ ). Oito municípios mantiveram a média entre 20 e 29,99%: Ananindeua ( $28,61 \pm 14,22\%$ ), Vigia de Nazaré ( $27,46 \pm 18,69\%$ ), Colares ( $26,91 \pm 8,65\%$ ), Tomé-Açu ( $26,13 \pm 20,03\%$ ), Santa Bárbara do Pará ( $24,68 \pm 13,21\%$ ), Benevides ( $24,16 \pm 13,60\%$ ), Marituba ( $21,91 \pm 15,64\%$ ) e Barcarena ( $20,16 \pm 13,58$ ). Por fim, dois municípios ficaram com a média inferior aos 19,99%: São Caetano de Odivelas ( $17,09 \pm 11,90\%$ ) e Santa Isabel do Pará ( $13,48 \pm 12,13\%$ ). CONCLUSÃO Salienta-se que a aquisição de gêneros alimentícios produzidos por agricultores familiares locais promove a oferta de refeições mais saudáveis e diversificadas aos usuários do Programa e, além disso, age como uma importante ferramenta de fomento à economia e cultura alimentar regional. Apesar de cinco municípios terem atingido a meta mínima estipulada pela legislação, ainda é necessária uma evolução nos restantes dos municípios que compõem a região, visto a grande maioria não alcançou a aquisição de 30%.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Política pública; Agricultura;

## PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE UNIVERSITÁRIOS

ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES; THAIS RIBEIRO TAVARES MOLITERNO; MUNIRA MOHAMAD DARGHAM; KELLY LIMA GAMA RUCHDESCHEL.  
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ, TAUBATE - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A imagem corporal pode ser definida como a forma com que o corpo é percebido pelo indivíduo, as emoções e pensamentos que circundam essa relação. Condições sociais, psicológicas e a faixa etária podem influenciar essa percepção, visto que os jovens se encontram em posição mais vulnerável quanto ao padrão de aparência física imposto pela sociedade. OBJETIVO Avaliar a percepção da imagem corporal de jovens universitários do sexo masculino do curso de Nutrição e Educação Física de uma Universidade pública do interior paulista. METODOLOGIA Estudo transversal com abordagem quantitativa, realizado com estudantes do curso de graduação em Nutrição e Educação Física, do sexo masculino, com idade igual ou maior que 18 anos. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética (Parecer n. 3.301.667). Foi aplicado questionário composto por questões relacionadas à idade, estatura e peso auto referidos. Tais dados foram utilizados para cálculo do índice de massa corporal e classificação do estado nutricional. Para avaliar a percepção da imagem corporal foi aplicada a Escala de Silhuetas de Stunkard. Cada aluno, diante de 9 silhuetas presentes no questionário aplicado, identificou aquela que na sua percepção era mais

próxima da sua imagem corporal atual, colocando a letra E embaixo e D para a imagem que considerou como desejável. Os dados foram tabulados no programa Excel e analisados com o auxílio de um programa de estatística. RESULTADOS Participaram da pesquisa 181 universitários, sendo 42 do curso de Nutrição e 139 de Educação Física, do primeiro ao último ano dos cursos, com idade média de 23,7 anos ( $\pm 5,9$ ). Verificou-se que 38,1% dos alunos de ambos os cursos estavam insatisfeitos com a imagem corporal, demonstrando que os alunos desejavam aumentar as dimensões corporais. Observou-se, ainda, que 61,9% apresentavam distorção da imagem corporal, com percepção de que suas dimensões corporais eram menores do que aquelas obtidas a partir da classificação proposta por Stunkard considerando o índice de massa corporal calculado para cada indivíduo. CONCLUSÃO A maioria dos estudantes apresentaram distorção da autopercepção da imagem corporal, subestimando-a. A insatisfação com a imagem corporal também se mostrou frequente entre os universitários, na medida em que desejavam ter dimensões corporais maiores. Tais achados apontam para a necessidade de discussão sobre tal tema ao longo da formação de estudantes de Nutrição e Educação Física, uma vez que eles serão profissionais de saúde também responsáveis pela promoção de saúde mental e prevenção de transtornos como a dismorfia muscular, mais comum no sexo masculino.

Palavras-chave: Imagem corporal; Percepção; Estudantes;

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA: A UTILIZAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR BRASILEIRO COMO FERRAMENTA PARA PROPAGAR UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA COMUNIDADE.**

TAINARA CORDEIRO DE SOUSA; CAROLINA DI PIETRO FERNANDES; JULIA HIGA MOURAO FONSECA; CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZETTI.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nas últimas décadas houve mudanças na alimentação dos brasileiros, como a diminuição do consumo de alimentos in natura e aumento de processados e ultraprocessados. Esse fator está relacionado pelo ritmo de vida atual (FRANÇA,2012). Assim, a alteração nos costumes alimentares, promoveu maior procura por fast-food, (PROENÇA,2011). Logo, essas escolhas levaram ao aumento dos casos de doenças crônicas não transmissíveis para o sistema público de saúde brasileiro. E um outro estudo demonstra que 45% da população adulta brasileira possui pelo menos uma doença crônica não transmissível (MALTA,2015). Para alteração do quadro atual de saúde houve a iniciativa por parte do governo para a confecção do Guia Alimentar para a População Brasileira, um documento com orientações sobre alimentação saudável de fácil entendimento e aplicação na rotina dos indivíduos. **OBJETIVO** Promover e disseminar o conhecimento para os indivíduos sobre alimentação saudável com base no Guia Alimentar para a População Brasileira. **METODOLOGIA** O curso do Guia Alimentar para a População Brasileira: como utilizá-lo, foi ministrado em quatro dias por membros da Liga Acadêmica de Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis durante a Semana da Extensão. No primeiro dia o guia alimentar foi apresentado, explicou-se sua função e em

seguida mostrou-se uma compilação de guias alimentares pelo mundo. No segundo, foi ensinada a diferença entre produtos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, de acordo com a classificação NOVA. Além disso, no terceiro dia foi abordado como desenvolver combinações alimentares nas refeições segundo o guia, e a importância da prática da comensalidade na atualidade. No quarto dia falou-se da reflexão da alimentação habitual e os obstáculos encontrados para uma alimentação saudável. Por fim, explicou-se os dez passos da alimentação adequada e saudável. **RESULTADOS** Os resultados obtidos a partir deste curso foram através de narrativas verbais dos cinco participantes presentes. Destes, quatro relataram que nunca tiveram contato com esse material do Guia Alimentar, demonstrando que oitenta por cento da amostra não conhecia esse veículo de informação sobre alimentação e nutrição. Contudo, foram solucionadas dúvidas sobre os temas abordados, resultando em cem por cento de compreensão da informação difundida pela amostra, comprovando a linguagem acessível do guia à população alfabetizada. **CONCLUSÃO** O curso proporcionou maior clareza do conteúdo do Guia, de forma didática, foi demonstrado os aspectos relacionados à alimentação saudável e como aplicá-las na rotina.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Educação Alimentar e Nutricional; Nova Rotulagem de Alimentos;

## **ANÁLISE DA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ÂMBITO DA EDUCAÇÃO PÚBLICA**

GLORIA SILVA DAMASCO<sup>1</sup>; ALINE YUKARI KURIHAYASHI<sup>1</sup>; ANGELICA MARQUES DE PINA FREITAS<sup>2</sup>.

1. FACULDADE PIAGET, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma ação de suplementação alimentar do governo federal no campo das políticas social e assistencial existente desde 1955, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Sendo considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar em todo o mundo. Dessa forma, a escola tem sido um dos espaços mais focados pelas políticas públicas com a promoção da alimentação saudável. Para cumprir com essas atribuições, o Conselho Federal de Nutricionistas possui duas resoluções que definem as atribuições do nutricionista no PNAE: a Resolução CFN N°600/2018 e a Resolução CFN N°465/2010. Assim, espera-se do nutricionista uma atuação direcionada pela legislação que lhe atribui muitas funções e responsabilidade. **OBJETIVO** Analisar a atuação do nutricionista no âmbito da alimentação escolar em escolas públicas **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão bibliográfica e documental. A seleção dos artigos foi feita por meio da base de dados Scielo, Portal Regional da BVS, Oasisbr. As palavras chaves utilizadas para a pesquisa foram: nutricionistas e alimentação escolar. Foram incluídos na

pesquisa os artigos com data de publicação dos últimos dez anos e em português. Dos artigos encontrados foi realizada a leitura na íntegra de 16 artigos, sendo selecionados cinco artigos para a análise. **RESULTADOS** Com relação as atividades obrigatórias do Nutricionista verificou-se inadequações como: a não elaboração adequada dos cardápios, a não realização das avaliações nutricionais da criança, a falta das visitas as escolas urbanas e rurais, o quantitativo mínimo dos nutricionistas por região, queixas sobre a falta de equipamentos para a realização das avaliações nutricionais e antropométricas, carência do conhecimento e treinamento que os capacitem para atuarem com propriedade no PNAE, os profissionais relatam que a carga horária semanal não é o suficiente para conseguir cumprir as atividades, além do descontentamento com o salário ofertado. **CONCLUSÃO** Esses estudos puderam mostrar a importância de se atualizar constantemente para novas práticas e especializações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Faz-se necessário a implantação de ações juntamente da fiscalização dos órgãos responsáveis, tendo finalidade de resolver as inadequações como: adequação dos quadros técnicos, cargas horárias e das condições de trabalho adequada para estes profissionais, garantindo a melhoria para um bem estar de ambas as partes, profissional nutricionista e aluno. Da mesma forma, cabe ao poder público em seus diferentes níveis fornecer condições para o adequado desenvolvimento do PNAE. Com relação a formação do profissional, compete as instituições de ensino desenvolver um currículo escolar que mostre e afirme as ações que deverão ser realizadas pelo profissional nutricionista que atuará no PNAE.

Palavras-chave: Nutrição; Nutricionista; Alimentação escolar;

## **ASSOCIAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM O ESTADO NUTRICIONAL NO FINAL DA GESTAÇÃO**

MONISE PRICILA SALVIANO DE MORAIS; MARIA AUXILIADORA MACEDO CALLOU;  
AMANDA DE ANDRADE MARQUES; ROBERTA LARISSA ROLIM FIDELIS; ALINE  
MUNIZ CRUZ TAVARES; ELIDA MARA BRAGA ROCHA.  
FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Segurança Alimentar e Nutricional consiste no Direito Humano à Alimentação Adequada, onde a população tem direito à uma alimentação em qualidade e quantidade suficiente não comprometendo outros direitos. Para identificar e mensurar a insegurança alimentar, utiliza-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar onde através desta, classifica-se a população em segurança alimentar, insegurança alimentar leve, média ou grave. A gestação é um período de grandes mudanças fisiológicas no corpo da mulher e seu estado nutricional adequado antes e durante a gestação é de grande importância para que não ocorram intercorrências com a mãe ou o neonato. **OBJETIVO** Associar a situação de insegurança alimentar com o estado nutricional ao final da gestação. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com abordagem quantitativa, autorizado pelo parecer de nº 2.836.950 realizado com gestantes atendidas na rede pública de Saúde, na cidade de Juazeiro do Norte, Ceará. A coleta foi realizada entre setembro de 2018 e abril de 2019. Para obtenção da amostra, foram solicitados relatórios da Secretaria de Saúde desta cidade que

apontou 1.471 gestantes em atendimento no mês de julho de 2018. Para seu cálculo foi considerada a última prevalência de Insegurança Alimentar Moderada e Grave do Estado do Ceará, chegando ao total de 172 gestantes. O processo de amostragem considerou o sorteio de três Estratégias de Saúde da Família (ESF) para cada um dos sete distritos sanitários da Cidade, totalizando 21 ESF. Critérios de inclusão: residência fixa, acompanhamento pré-natal nas unidades e idade superior a 15 anos; tendo como critérios de exclusão: incapacidade física e mental ou ter desistido do processo de coleta de dados. Após esclarecer os objetivos e metodologia da pesquisa, foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Em seguida, eram dirigidas a um local reservado onde ocorria a entrevista. As análises estatísticas foram realizadas com auxílio do software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 20.0 for Windows. **RESULTADOS** Do total de 172 gestantes coletadas, houve perda de 13 por não completarem a coleta de dados, restando 159 participantes válidas. Foi feito o Teste de Razão de Prevalência associando a insegurança alimentar e nutricional com as faixas de estado nutricional (desnutrição, sobrepeso e obesidade) no último trimestre da gestação. Pôde-se verificar que as gestantes com Insegurança Alimentar Média a Grave tem maior chance de não estar no estado nutricional adequado. As gestantes com Desnutrição apresentaram RP: 1,60(0,53-4,49), as com Sobrepeso apresentaram RP: 1,17 (0,40-3,42), e as com obesidade apresentaram RP: 1,75(0,62-4,95) em relação a Insegurança Alimentar Média a Grave no final da gestação. Essa associação é visualizada em estudos semelhantes onde gestantes com obesidade apresentam insegurança alimentar e tais fatores são associados a escolhas alimentares ruins, vulnerabilidade social e outros fatores. **CONCLUSÃO** Foi possível verificar a relação entre Insegurança Alimentar e o estado nutricional das gestantes atendidas na rede pública. Essa associação mostra a vulnerabilidade deste público e a importância de políticas públicas específicas.

Palavras-chave: avaliação nutricional; ganho ponderal; gestação; risco gestacional; segurança alimentar

## **DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: AMEAÇAS E DESCONTINUIDADES**

VANESSA DAUFENBACK.

**INTRODUÇÃO** A recente desestruturação do sistema de proteção social através da Emenda Constitucional no 95, que limitou o teto de gastos com políticas sociais, desencadeou efeitos dramáticos que estão resultando no aumento da fome e insegurança alimentar e nutricional. O reposicionamento do Brasil no Mapa da Fome da ONU, com 5,2 milhões de brasileiros em situação de fome e o desmonte de políticas ligadas à segurança alimentar e nutricional (SAN) evidenciam os impactos negativos dessas medidas. **OBJETIVO** Frente a este cenário, este trabalho tem como objetivo explorar alguns dos fatores institucionais e legais que estruturaram o desmonte das políticas de SAN e à ameaça de alcance do Direito Humano à Alimentação Adequada. **METODOLOGIA** O trabalho consistiu em revisão sistemática da bibliografia, com palavras-chave específicas, acerca da

temática. **RESULTADOS** Os resultados trouxeram quatro fatores limitantes. O primeiro é da limitação legal do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) decorrente de uma eficácia legal contida. Diferentemente do direito à saúde, o DHAA não teria garantias vinculadas às políticas sociais e econômicas, restringindo sua força institucional. Apesar de ter reconhecimento legal pela Constituição, não é reconhecido pela maioria da sociedade brasileira, possuindo poucas garantias institucionais, orçamentárias e programáticas para sua efetivação. O segundo fator diz respeito ao enfraquecimento da participação social. Apesar de contar com a participação de espaços institucionais como o CONSEA, os movimentos sociais relacionados à garantia de SAN não conseguiram a adesão da maioria dos setores sociais ao longo do tempo, perdendo força de mobilização social ou sendo pouco acolhidos pela maioria dos setores da nossa sociedade. Esse seria um dos fatores a explicar a fragilização da participação social em SAN no cenário político atual, no qual os movimentos sociais institucionalizados como o CONSEA e as esferas de controle social dos programas deste campo vêm sendo esvaziados e perdendo a capacidade de exercer suas funções. O terceiro fator diz respeito ao apoio irrestrito disposto pelo estado brasileiro ao sistema alimentar predominante, em detrimento a políticas que procuram garantir do DHAA. Este sistema baseia-se na produção de commodities e de alimentos ultraprocessados através de cadeias transnacionais, além de contar com poderoso lobby econômico e político, e monopoliza recursos e apoio político, programático e institucional. O quarto e último fator diz respeito à falta de consolidação de uma política de abastecimento interno. Apesar de nunca ter passado por um período de carência alimentar, o sistema alimentar brasileiro não está baseado em padrões de produção, distribuição e consumo de alimentos que estejam inseridos nos princípios da equidade da sustentabilidade, possuindo poucos instrumentos para lidar com esta temática. Deste modo, assim como países que passam por períodos de crises alimentares, o Brasil não consegue garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada por não garantir o acesso aos alimentos que produz de forma equitativa. **CONCLUSÃO** Longe de esgotar esta discussão sobre os fatores que agravaram o alcance do DHAA nos últimos anos, os quatro aspectos levantados acima procuraram trazer o debate sobre ameaças mais recentes e mais antigas, de natureza estrutural, e que exigem maior esforço de compreensão e novas formas de mobilização social para serem superadas.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar e Nutricional; Políticas Públicas; Direito Humano à Alimentação Adequada;

## **ANÁLISE DAS PROPOSTAS DE PROFISSIONAIS DA ATENÇÃO PRIMÁRIA PARA A IMPLEMENTAÇÃO DA ESTRATÉGIA AMAMENTA E ALIMENTA BRASIL**

NÁDIA CAROLINE DE MOURA MATIAS; LEUDIMAR CARVALHO SOARES FILHO;  
DENISY PINTO LIMA; DAMARIS ALVES SILVA PINTO; RAYSSA BARROS DE FRANCA  
SILVA.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Estratégia Nacional para a Promoção do Aleitamento Materno e Alimentação Complementar Saudável no Sistema Único de Saúde Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil foi

instituída no ano de 2013, com o objetivo de qualificar as ações de promoção do aleitamento materno e da alimentação complementar saudável para crianças menores de 2 anos de idade, bem como, aprimorar as competências e habilidades dos profissionais de saúde nos temas referidos. Tendo como princípio a educação permanente em saúde e como base a metodologia crítico-reflexiva. Os tutores são os profissionais responsáveis pela implementação da Estratégia e devem apoiar o planejamento e o acompanhamento e/ou fortalecimento de ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno e à alimentação complementar saudável nas Unidades Básicas de Saúde. OBJETIVO Analisar as propostas contidas nos planos de ação elaborados pelos tutores formados na Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil. METODOLOGIA Trata-se de um estudo descritivo, no qual foram analisados os planos de ação elaborados nas 09 Oficinas de Formação de Tutores da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil, realizadas no estado do Maranhão, no período de 2013 a 2019. Inicialmente foram elencadas todas as propostas contidas nos planos de ação, em seguida, realizou-se um agrupamento das propostas semelhantes, e por fim, contabilizou-se e foram obtidos os percentuais das propostas mais citadas pelos tutores. Os dados foram analisados no Programa Excel®. RESULTADOS Foram analisados 67 planos de ação elaborados nas Oficinas de Formação de Tutores da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil, de 2013 a 2019. Verificou-se que 79,1 % dos planos continham as propostas de realizar as Oficinas de Trabalho nas Unidades Básicas de Saúde e realizar/apoiar as atividades do plano de ação das unidades, tais como: oficinas com grupos de gestantes, oficinas de alimentação complementar, entre outros. A terceira proposta mais citada, com 65,7%, foi elaborar e apresentar projeto para sensibilizar gestores e/ou promover reuniões de planejamento, 28,3% propuseram monitorar e avaliar o processo de implementação da Estratégia nas Unidades Básicas de Saúde. Elaborar diagnóstico situacional/identificar atividades que já são realizadas foram propostos em 10,4% dos planos. A elaboração/reprodução de materiais educativos, tais como folders, cartazes ou cartilhas foram propostos em 04 planos (6%). Algumas propostas foram citadas uma única vez, tais como: monitorar o crescimento e desenvolvimento das crianças menores de 02 anos (1,5%), reuniões com tutores já formados (1,5%), avaliação de indicadores (1,5%), capacitação de líderes comunitários (1,5%), levantamento de custos (1,5%), desenvolvimento de pesquisas com Agentes Comunitários de Saúde para avaliar conhecimentos sobre aleitamento materno e alimentação complementar (1,5%). CONCLUSÃO Verificou-se que as propostas mais citadas pelos tutores dizem respeito às ações de execução das atividades de promoção do aleitamento materno e alimentação complementar saudável. No entanto, observou-se que uma quantidade menor dos planos continham propostas relacionadas ao planejamento dessas atividades e suas etapas. Tais resultados podem refletir o desconhecimento de muitos profissionais da saúde sobre o processo de planejamento estratégico, e a importância de cada uma das suas etapas para o sucesso das ações.

Palavras-chave: Alimentação Complementar; Aleitamento Materno; Atenção Primária; Planejamento;

## **DENÚNCIAS RECEBIDAS PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS- 4ª REGIÃO EM FACE DE ALUNOS DA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

CRISTINA HELENA DO COUTO; MANUELA DOLINSKY; THALITA VICENTE  
BRANDAO; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA;

MARIA ARLETTE SADDY.  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Política Nacional de Fiscalização estabelecida pelo Conselho Federal de Nutricionistas prevê, como um dos seus objetivos, assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados. Em cumprimento à sua missão, o Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região recebe e apura as denúncias da sociedade. **OBJETIVO** Analisar as denúncias recebidas pelo Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região em face dos alunos de graduação em Nutrição nos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias em face dos discentes em Nutrição recebidas nos anos de 2018 e 2019, nos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo a partir do total de denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão de nutricionista. Os canais de comunicação utilizados foram a página na internet e as redes sociais Facebook e Instagram da entidade. As denúncias seguiram fluxo definido pela Comissão de Formação Profissional que compreende: recebimento com protocolo, análise dos elementos, indícios de exercício ilegal da profissão de nutricionista, envio de ofício ao coordenador da Instituição de Ensino Superior informando a irregularidade e solicitando orientação aos docentes e discentes e monitoramento dos elementos denunciados. Havia dois desfechos possíveis: arquivamento ou representação ao Ministério Público do Rio de Janeiro ou Espírito Santo. Cabe esclarecer que a nomenclatura referente ao exercício ilegal é caracterizada por leigos que exercem atividades privativas do nutricionista previstas na Lei 8.234/1991. As denúncias foram divididas nas modalidades presencial e online. Na modalidade online foram considerados as seguintes características: consultoria online, designação de nutricionista na internet e desafios para emagrecimento. Na modalidade presencial foram considerados substituição de responsável técnico, palestra sobre emagrecimento, prescrição dietética domiciliar ou em consultório. **RESULTADOS** O levantamento realizado nos anos de 2018 e 2019 totalizou 45 denúncias, dentre as quais 97,8% dos discentes utilizaram as redes sociais para divulgar ou ofertar serviços de alimentação e nutrição. Cabe esclarecer que para as infrações apresentadas no período citado, foram observadas diversas situações irregulares em uma mesma denúncia. daquelas que corresponderam ao exercício ilegal da profissão de nutricionista nesse período (185), 24% eram relacionadas a discentes, sendo 23% (22) em 2018 e 26% (23) em 2019. Comparando-se os anos de 2018 e 2019 chamou a atenção o aumento da modalidade online em 2019, representado pela designação de nutricionista e desafios para emagrecimento. Com relação a modalidade presencial, observou-se um aumento com menor relevância quando comparado com a modalidade online. **CONCLUSÃO** Na presente pesquisa concluiu-se que houve um aumento do número de denúncias em face dos alunos de graduação em Nutrição, especialmente relacionado ao desenvolvimento de atividades privativas do nutricionista prevista na legislação específica. O avanço da tecnologia e das mídias sociais possivelmente corroborou com estes resultados. Dentro dessa perspectiva, a parceria do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região com as instituições de ensino superior é fundamental para reforçar seu papel educativo e compromisso social.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas.; denúncia; estudante; fiscalização; orientação

## RELAÇÃO ENTRE O PERÍODO DE VIDA DA GESTANTE E O RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE OBESIDADE NO BRASIL

ROBERTA LARISSA ROLIM FIDELIS; ADRIANA ANDRADE ARRAES; KARINA MORAIS BORGES; ELIDA MARA BRAGA ROCHA; REJANE FERREIRA DA SILVA; AMANDA DE ANDRADE MARQUES.  
FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é definida como uma doença crônica multifatorial caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura, com uma crescente prevalência tanto na população em geral, quanto na materna. Quando associada à gravidez, um período de intensas alterações fisiológicas, pode acarretar em várias implicações negativas não só para a mãe como também para a prole e, uma vez que existem muitas diferenças fisiológicas e, também, psicossociais entre a gravidez no período da adolescência e no período da maturidade, torna-se necessário investigar o grupo de maior risco para o desenvolvimento dessa patologia. **OBJETIVO** Relacionar período de vida da gestante com o risco de obesidade. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo secundário realizado através da análise de relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), disponibilizados pelo e-gestor AB®, gerados por meio do cruzamento das variáveis: Relatório Selecionado (Estado Nutricional), Ano de Referência (2018), Mês de referência (Todos), Agrupar por (Região), Região (Todas), Região de Saúde (Todos), Região de Cobertura (Todos), Fase da Vida (Gestante adulta), Sexo (Todos), Raça/Cor (Todos), Acompanhamento Registrados (Todos), Povo e comunidade (Todos), Escolaridade (Todos). O mesmo processo foi realizado para a fase de vida Gestante Adolescente. Para a análise dos dados foi realizado um teste de associação com risco relativo e intervalo de confiança de 95%. A pesquisa foi realizada no período de setembro de 2019. **RESULTADOS** No ano de 2018 foram analisadas 728.522 gestantes, destas 81,2% (592.019) eram adultas e 54,8% (399.792) residiam nas regiões Norte e Nordeste. De acordo com as análises foi encontrado que as gestantes adulta possuem maior chance (RR= 2.88, IC95%: 2.83 2.94,  $p < 0,001$ ) de desenvolverem obesidade do que as que as gestantes adolescentes, e quando comparadas as regiões do país, observou-se que aquelas que residiam nas regiões Sul e Sudeste, tanto adolescentes (RR= 1.55, IC95%: 1.48 1.61,  $p < 0,001$ ) quanto adultas (RR= 1.43, IC95%: 1.42 1.45,  $p < 0,0001$ ), possuíam maior risco de desenvolverem essa doença do que as que residiam nas regiões Norte e Nordeste. **CONCLUSÃO** Este estudo demonstrou que gestantes adultas possuem quase o triplo de chance em possuir obesidade do que gestantes adolescentes. Sendo que as gestantes que residiam nas regiões Sul e Sudeste tem maior chance de obesidade no país. Portanto, evidencia-se uma necessidade discutir os riscos para a saúde materna e fetal e fornecer aconselhamento e orientações nutricionais adequadas, dando enfoques a gestantes adultas, priorizando políticas públicas específicas voltadas para esse público com o objetivo de evitar possíveis complicações e promover uma melhor qualidade de vida tanto para a mãe quanto para o bebê.

Palavras-chave: Antropometria; Estado Nutricional; Gestação; Materno-infantil; SISVAN.

## **OFICINA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA UM GRUPO DE USUÁRIOS DO CENTRO INTEGRADO DE INCLUSÃO E REABILITAÇÃO DO PARÁ: ENTENDENDO OS RÓTULOS DE PRODUTOS PROCESSADOS.**

SIRIANA MANSUR CAPRA; BEATRIZ GARCIA DA SILVA; CARLA MADEIRA MALHEIROS CANTANHEIDE.  
CENTRO INTEGRADO DE INCLUSÃO E REABILITAÇÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nos últimos cinquenta anos, são observadas alterações no perfil demográfico, epidemiológico e nutricional no Brasil, com grandes declínios no padrão de saúde da população brasileira. Essas transições envolvem a substituição de alimentos in natura, minimamente processados e preparações culinárias familiares por produtos industrializados que estão prontos para o consumo. Com isso, há um aumento marcante da obesidade, consolidando-se como o agravo nutricional mais importante, em todas as faixas etárias da população. O ganho de peso, inclusive de pessoas com deficiência, está intimamente associado a uma alta incidência de doenças crônicas não transmissíveis, sendo estas as principais causas de morte entre adultos no Brasil. Diante deste cenário, o papel da rotulagem nutricional é fornecer informações para que o consumidor tenha autonomia para fazer suas escolhas alimentares de maneira consciente, independente e segura. Entretanto, os termos técnicos e o uso do marketing nas embalagens nem sempre favorecem às escolhas alimentares mais saudáveis. Com isso cabe ao profissional de nutrição promover ações que possam facilitar a leitura dos ingredientes contidos nas embalagens. Sabe-se que muitas vezes a população que possui algum tipo de deficiência e seus cuidadores são ainda mais afetados pela falta de informação, com isso esta atividade foi de extrema relevância para nossos usuários, e teve impacto positivo nas escolhas alimentares deste grupo podendo prevenir o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis nesta população. **OBJETIVO** Verificar a utilização e o entendimento dos rótulos de produtos industrializados pelos usuários do Centro Integrado de Inclusão e Reabilitação (CIIR). **METODOLOGIA** Este trabalho se configura como um relato de experiência de aula explicativa sobre rotulagem na sala de espera do ambulatório do CIIR. Durante a atividade foram selecionadas algumas embalagens de produtos alimentícios consumidos com frequência pelos usuários. Os rótulos foram lidos e explicados. Foram entregues folhetos informativos sobre ingredientes que estão contidos nas rotulagens. Após a aula demonstrativa foi aberto um momento para que os usuários pudessem interagir e sanar suas dúvidas a respeito do tema. **RESULTADOS** Foi observado que a maioria dos usuários sabiam apenas ler o prazo de validade dos alimentos e como eles deveriam ser conservados. Estes revelaram sentir dificuldades em entender qual a diferença entre produtos light e diet. Uma pergunta frequente que surgiu era de como se poderia saber se o produto possuía glúten e/ou lactose na sua composição. Isso evidencia a dificuldade de compreensão das informações nutricionais que constam nas embalagens, demonstrando uma contradição quanto à finalidade do rótulo. Ficou claro nesta intervenção que a rotulagem não vem cumprindo seu objetivo pelo fato de não conter uma informação clara e acessível à população. **CONCLUSÃO** Os participantes mostraram grande dificuldade na utilização e no entendimento das informações dos rótulos de produtos industrializados. Como estratégia para superar as dificuldades de entendimento da população em relação a rotulagem dos produtos processados é essencial o investimento em educação nutricional, além de melhorar os formatos atuais de rotulagem. Com isso, a população poderá realizar escolhas alimentares mais conscientes.

Palavras-chave: Educação nutricional; Rotulagem; Alimentos industrializados;

## **PERFIL SOCIOECONÔMICO DE MÃES DE RECÉM-NASCIDOS INTERNADOS NA UNIDADE DE TERAPIA NEONATAL DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA DE REFERÊNCIA**

CAROLINE PRISCILA OLIVEIRA DOS SANTOS<sup>1</sup>; NATÁLIA PINTO ASSUNÇÃO<sup>1</sup>; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA<sup>2</sup>; LIVIA MARTINS DE MIRANDA<sup>1</sup>; CHRISTIANE TAVARES DUARTE<sup>1</sup>; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS<sup>1</sup>.

1. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A prematuridade configura-se como uma situação muito difícil para a família, principalmente para a mãe, que na maioria das vezes espera ansiosa pelo nascimento de um bebê saudável. A maior incidência de partos prematuros está relacionada com problemas sociais. Estudos têm mostrado que a gestação pode ser prejudicada quando a mulher vive em situações precárias com empregos desgastantes, possui baixa escolaridade e não tem apoio da família. Diante do exposto, faz-se necessário conhecer o perfil das mães e suas diversas experiências. **OBJETIVO** Identificar o perfil socioeconômico das mães de bebês internados na unidade de terapia neonatal **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de caráter descritivo, realizado na Unidade Materno Infantil doutor Almir Gabriel da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará, com mães de recém-nascidos internados na unidade de terapia neonatal, no mês de fevereiro/2020, no período de uma semana. O estudo foi realizado a partir da aplicação de um formulário contendo perguntas sobre aspectos sociais, econômicos e referentes à maternidade. Após a coleta, os dados foram organizados e feita análise estatística básica, frequência absoluta e frequência relativa. As análises foram realizadas no programa Microsoft Excel, versão 2016. Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará, sob o número 3.621406. **RESULTADOS** Participaram do estudo 62 mães com idade entre 18 e 47 anos, sendo que 48,38%, tinha idade superior a 25 anos. A maioria era natural de municípios do interior do estado, sendo 51,25% de Ananindeua e Castanhal. Quanto ao estado civil, 64,51% referiam ser casadas ou viver em união estável. 82,25% se autodeclararam pardas, quando questionadas a respeito de sua cor. Com relação ao nível de escolaridade, a maior parte concluiu o ensino médio, porém, o número de mães que não concluíram o ensino fundamental é considerado alto. Quando perguntadas sobre suas profissões, 45,60% disseram ser donas de casa, 22,58% referiram ser estudantes e 32,25% outras profissões. Quanto à renda familiar, 78,58% das mães referiram possuir renda de até um salário mínimo, 25,80% de 1/3 salários mínimos e apenas 1,61% mais de 3 salários mínimos. A respeito da composição familiar, a maioria disse possuir de 3 a 4 membros na família. Com relação a maternidade, 88,70% das mães estavam amamentando no momento da entrevista e 93,54% referiram que pretendem amamentar no mínimo até os 6 meses, 58,06% disseram possuir experiência com a amamentação por já terem outros filhos. Com relação à idade gestacional, 85,48% das puérperas tiveram parto prematuro. **CONCLUSÃO** Considerando os

resultados apresentados, pode-se inferir que uma grande parcela das mães atendidas na maternidade possui um perfil que corresponde à vulnerabilidade social, caracterizada pelo baixo nível de escolaridade e baixa renda familiar. Também é importante destacar a alta prevalência do aleitamento materno entre as participantes avaliadas, além do desejo de continuar amamentando. Estes são fatores essenciais para a saúde do binômio mãe e bebê, além de serem fundamentais para o aumento do índice de aleitamento materno do estado.

Palavras-chave: lactário; recém-nascido prematuro; vulnerabilidade social;

## **ESTRATÉGIAS DE ENSINO NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ESCOLAS PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL**

ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES; PAULA DO VALLE; EDNA MARIA QUERIDO DE OLIVEIRA CHAMON.  
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ, TAUBATE - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atividades de Educação Alimentar e Nutricional no processo de ensino e aprendizagem, assim como a promoção de ações educativas que perpassam transversalmente pelo currículo escolar são ações previstas nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como na Lei 13.666, de 16 de maio de 2018 que inclui o tema transversal da Educação Alimentar e Nutricional no currículo escolar. **OBJETIVO** Identificar as estratégias de Educação Alimentar e Nutricional adotadas em escolas públicas de educação infantil em um município do interior paulista. **METODOLOGIA** Pesquisa de abordagem qualitativa realizada com professores e gestores escolares de escolas da educação infantil de um município do interior paulista a fim de identificar as estratégias educativas adotadas na Educação Alimentar e Nutricional. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista semiestruturada e a análise de dados, a partir da técnica de Análise de Conteúdo. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 1.768.032). **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 41 sujeitos, sendo 13 gestores e 28 docentes que atuavam na educação infantil da rede pública de ensino. Os resultados mostraram que, segundo os entrevistados, as ações de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas eram desenvolvidas tanto por professores, em sala de aula, como por nutricionistas, mas se restringiam a palestras e dicas de alimentação saudável, abordando questões como a economia local e a origem dos alimentos. Uma das ferramentas de ensino utilizadas era a pirâmide alimentar, que entrou em desuso com a publicação do Guia Alimentar para a População Brasileira, 2014. A Alimentação Escolar foi descrita pelos participantes como uma alimentação oferecida aos alunos como forma de garantir seu aprendizado. A contribuição da Alimentação Escolar para a promoção do aprendizado poderia ser enfatizada e direcionada não apenas para os alunos, mas para toda a equipe escolar, uma vez que as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar sobre Educação Alimentar e Nutricional propõem um modelo de educação dinâmica, com metodologias de ensino inovadoras, utilizando os alimentos como ferramentas, e tendo em vista que ensinando também se aprende. E o nutricionista é o profissional capacitado e responsável pela instrumentalização da escola no que diz respeito à Educação Alimentar

e Nutricional, uma vez que tal tema é um dos conteúdos que devem ser trabalhados transversalmente às disciplinas curriculares da Educação Básica. CONCLUSÃO Concluiu-se que é importante que os profissionais que atuam nas escolas participem de formações sobre o assunto, conduzidas por nutricionistas, para que disponham de conhecimento e ferramentas adequados para desenvolver as atividades de Educação Alimentar e Nutricional transversalmente ao currículo escolar a fim de causar um impacto maior e mais positivo na alimentação das crianças, assim como valorizar hábitos alimentares saudáveis e adequados de alunos, seus familiares e a comunidade, e assim, utilizar a Educação Alimentar e Nutricional como potencial transformador da realidade escolar.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Escolar; Escola;

## **OLHAR NUTRICIONAL PARA A IMAGEM CORPORAL DE USUÁRIOS(AS) TRANS EM AMBULATÓRIO LGBT DO RECIFE**

JULIANA GONÇALVES MACHADO<sup>1</sup>; LUANA NAIARA DA SILVA<sup>2</sup>; LUIZ MIGUEL GOMES BARBOSA<sup>1</sup>; CARLA CAROLINE SILVA DOS SANTOS<sup>1</sup>; JUCIANY MEDEIROS ARAUJO<sup>1</sup>.

1. SECRETARIA DE SAÚDE, PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Imagem corporal é a figura que criamos sobre a forma e tamanho do próprio corpo. A insatisfação com esta imagem pode promover comportamentos alimentares inadequados e causar transtornos alimentares, como anorexia nervosa, bulimia e compulsão alimentar (ALVARENGA, 2019). Para pessoas trans - com identidade de gênero oposta ao sexo biológico -, as transformações corporais interferem no processo saúde-doença, sendo esta uma população de risco para distúrbios de autoimagem e transtornos alimentares (ROCON et al, 2018). Intervenções nutricionais podem melhorar a satisfação corporal, mas pouco se discute sobre o papel da nutrição na transformação corporal de pessoas trans. Conhecer a relação corporal de pessoas trans com regiões específicas do corpo pode esclarecer o potencial do profissional nutricionista no cuidado de saúde integral das mesmas. **OBJETIVO** Descrever a satisfação com as áreas do corpo de pessoas transexuais e travestis que frequentam o Ambulatório LGBT Patrícia Gomes do Recife. **METODOLOGIA** O presente estudo é um recorte quantitativo e descritivo de um trabalho de conclusão de curso de residência (nº de parecer 3.316.321), o qual tem abordagem mista e caráter transversal e analítico. A amostra foi definida pelo método de saturação (MINAYO, 2017), dado a abordagem mista do trabalho, totalizando 15 pessoas transexuais e travestis do Ambulatório LGBT Patrícia Gomes. Utilizou-se o Multidimensional Body-Self Relations Questionnaire Appearance Scale (CASH, 2018) traduzido para o português (LAUS, 2017) para avaliar a relação com a imagem corporal. Este questionário apresenta 34 itens organizados em cinco subescalas avaliadas independentemente, sendo apenas a subescala de satisfação com áreas do corpo destrinchada neste estudo. Esta subescala avalia a satisfação com o rosto, cabelos, parte inferior (nádegas, quadris, coxas, pernas), mediana (cintura, barriga) e superior (peitos/seios, ombros, braços) do corpo, o tônus muscular, peso, altura e aparência

geral. As respostas são dadas de acordo com a Escala Likert: quanto mais próximo de 1, menos satisfeito o indivíduo está com a aparência, e quanto mais próximo de 5, mais satisfeito. Houve a análise das médias e desvio padrão de cada questão, não sendo encontrada relação estatística entre as variáveis devido ao n reduzido. RESULTADOS A amostra apresentou uma relação regular com a maior parte das regiões avaliadas. Apenas a relação com o cabelo estava satisfatória. As mulheres trans e travestis demonstraram maior satisfação com as áreas do corpo ( $3,6 \pm 0,8$ ) do que os homens trans ( $2,4 \pm 0,8$ ). A menor satisfação entre elas foi com a parte inferior do corpo ( $3,3 \pm 1,2$ ) e com o tônus muscular ( $3,3 \pm 0,9$ ); e o cabelo foi a região de maior satisfação ( $4,1 \pm 0,9$ ). A relação com o peso também foi satisfatória ( $4 \pm 1,5$ ). Entre os homens trans, a insatisfação prevaleceu. Apenas o rosto ( $3,2 \pm 1$ ) e o cabelo ( $4,4 \pm 0,5$ ) pontuaram regular/satisfatoriamente. As regiões superior, mediana e inferior do corpo provocaram maior insatisfação ( $1,8 \pm 1$ ), assim como o peso ( $2 \pm 0,9$ ). CONCLUSÃO A relação com a imagem corporal da amostra foi regular, sendo menos satisfatória entre os homens trans. Portanto, destaca-se o olhar para este aspecto no acompanhamento integral da saúde da pessoa trans. Verificou-se, também, o potencial do papel do nutricionista no processo transexualizador, pois a relação com alguns aspectos do corpo podem ser potencializados por intervenções alimentares e nutricionais, como é o caso do da parte mediana do corpo e do peso.

Palavras-chave: Pessoas Transgênero; Autoimagem; Serviço de Saúde para Pessoa Transgênero;

## **GASTRONOMIA NA PROMOÇÃO DA SAÚDE: OFICINAS CULINÁRIAS PARA INDIVÍDUOS COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL (2014- 2019)**

LETÍCIA FERREIRA TAVARES; MARIA ELIZA ASSIS DOS PASSOS; ARIADNE CASSARO DE OLIVEIRA; JOAO PEDRO GUIMARAES PEREIRA; STEPHANIE AMANCIO DE AGUIAR; ESTEVAO LEMUEL DE SOUSA SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As doenças inflamatórias intestinais, doença de Crohn e retocolite ulcerativa, são multifatoriais e se caracterizam pela presença de processo inflamatório crônico no trato gastrointestinal (KOTZE et al., 2020). A alimentação adequada e saudável de indivíduos com doença inflamatória intestinal pode contribuir tanto para o controle de sintomas como náusea e diarreia, quanto para início e manutenção da remissão da enfermidade (FORBES et al., 2017; LIMKETKAI; WOLF; PARIAN, 2018). A oficina culinária é uma estratégia educacional de baixo custo aplicada em diferentes contextos capaz de sensibilizar e instrumentalizar os participantes a desenvolverem habilidades culinárias, além de promover alimentação saudável e melhorar a qualidade de vida (CASTRO et al., 2007). **OBJETIVO** Avaliar a utilização de oficinas culinárias como ferramenta para promoção da saúde de indivíduos com doença inflamatória intestinal. **METODOLOGIA** A amostra foi composta por pacientes do ambulatório de doença inflamatória intestinal da unidade de Gastroenterologia do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho, Rio de Janeiro, Brasil, que são participantes do projeto de extensão e pesquisa Gastronomia na Promoção da Saúde. Entre setembro de 2014 e novembro de 2019 foram realizadas oficinas de culinárias com duração de 5 horas cada no

laboratório de Técnica Dietética e Culinária da Universidade Federal do Rio de Janeiro. As atividades foram planejadas e realizadas por médico, nutricionistas, professores do curso de gastronomia e estudantes de graduação considerando as características das doenças, necessidades nutricionais e aspectos culturais e socioeconômicos dos pacientes. Utilizou-se teste de aceitabilidade com a aplicação de escala hedônica de cinco itens (detestei; não gostei; indiferente; gostei; adorei) (STREINER; NORMAN, 2008) para avaliação do aspecto geral, consistência, aroma e sabor de cada uma das preparações desenvolvidas. Dois grupos focais foram realizados, o primeiro em 2016 e o segundo em 2019, com objetivo de avaliar a percepção dos participantes sobre a utilização de oficinas gastronômicas como ferramenta para promoção da saúde e qualidade de vida. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho (CAAE 57183916.2.0000.525757). **RESULTADOS** Um total de 44 oficinas de culinária foram realizadas ao longo do projeto, totalizando mais de 550 participações. Aproximadamente 230 receitas foram ensinadas. As receitas tiveram pelo menos 94% de respostas "gostei" e "adorei" para todos os itens avaliados. A maioria dos pacientes (85%) responderam que certamente fariam as receitas em casa. As falas dos participantes nos grupos focais enfatizaram os benefícios das oficinas na qualidade de vida e que a interação entre pacientes, alunos e professores é importante para o sucesso das atividades. Os pacientes se mostraram empoderados diante do desenvolvimento de habilidades culinárias com a incorporação da alimentação saudável no cotidiano. **CONCLUSÃO** As oficinas de culinária foram bem aceitas pelos participantes e contribuem de forma positiva na vida dos indivíduos com doença inflamatória intestinal. A participação nas atividades contribuiu para o desenvolvimento de habilidades culinárias, melhor adesão às recomendações médicas e nutricionais, promoção da inclusão social e melhoria de qualidade de vida.

Palavras-chave: doença de Crohn; escolha alimentar; estratégia educacional; habilidade culinária; retocolite ulcerativa

### **ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BENEFICIÁRIAS E NÃO BENEFICIÁRIAS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA ACOMPANHADAS PELAS EQUIPES DE SAÚDE DA FAMÍLIA**

ALINE MUNIZ CRUZ TAVARES; ELIDA MARA BRAGA ROCHA; FERNANDA RIBEIRO DA SILVA; ROBERTA LARISSA ROLIM FIDELIS; MARIANA MACHADO BUENO; MONISE PRICILA SALVIANO DE MORAIS.  
FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Bolsa Família (PBF) consiste na transferência direta de renda para famílias em situação de vulnerabilidade econômica e social, classificadas pela renda em pobreza ou extrema pobreza. O baixo poder aquisitivo impossibilita na maioria das vezes o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente. Há um reconhecimento que a população de crianças menores de dois anos de idade são um termômetro das condições socioeconômicas de um país ou localidade, assim tal faixa etária é investigada em estudos

epidemiológicos. Entende-se que o consumo alimentar errôneo na primeira infância acarreta consequências ruins no estado nutricional do indivíduo na vida adulta. OBJETIVO Avaliar o estado nutricional de crianças menores de dois anos de idade, beneficiárias e não beneficiárias pelo PBF acompanhadas pelas equipes de saúde da família. METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal descritivo, com abordagem quantitativa, realizado na Região Metropolitana do Cariri. A amostra foi composta por 185 crianças entre 6 e 23 meses de idade. Os dados foram coletados por meio de questionários contendo informações a respeito das condições socioeconômicas e demográficas da família e saúde infantil. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Faculdade de Juazeiro do Norte, sob o parecer nº 2.920.644. As análises estatísticas foram realizadas com auxílio do software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 20.0 for Windows, procedendo-se a análise descritiva dos dados e para a comparação das variáveis estudadas, foi utilizado o teste estatístico qui-quadrado adotando o valor de p RESULTADOS Das 185 crianças avaliadas, 57,3% pertenciam ao sexo feminino, 64,9% nasceram com peso adequado, 75,1% eram beneficiárias pelo PBF, sendo que o valor médio do benefício recebido foi de R\$ 203,51, em relação a renda verificou-se que 70,3% das famílias apresentavam renda per capita menor ou igual a ¼ do salário mínimo, enquanto que renda familiar média foi de R\$ 912,41 reais. Em relação ao estado nutricional observa-se que 94,1% das crianças possuíam o peso adequado para a idade, 86,5% apresentavam estatura para a idade adequada e 13,5% possuíam baixa estatura para a idade, segundo o Índice de Massa Corporal 1,6% apresentavam magreza, 58,4% eutrofia e 40% sobrepeso. De acordo com o teste estatístico qui-quadrado não houve diferenças estatísticas entre o estado nutricional de crianças beneficiárias e não beneficiárias do PBF. CONCLUSÃO Apesar da prevalência de eutrofia, é preocupante o número de crianças com excesso encontradas neste estudo. Não houve associação relevante entre o estado nutricional de crianças beneficiárias ou não pelo Programa Bolsa Família.

Palavras-chave: Antropometria; Estado Nutricional; Renda familiar; Segurança Alimentar e Nutricional;

**ESTADO NUTRICIONAL, MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR E HIPERTENSÃO ARTERIAL EM GESTANTES DO DISTRITO FEDERAL PARTICIPANTES DO ESTUDO MULTICÊNTRICO DE DEFICIÊNCIA DE IODO NO BRASIL, 2019-2020**

ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA<sup>1</sup>; ISIS CRISTINA CARDOSO DE LIMA<sup>1</sup>; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI<sup>2</sup>; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES<sup>1</sup>; BRUNA DE ALMEIDA ARAGAO<sup>1</sup>; NATHALIA MARCOLINI PELUCIO PIZATO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prevalência de excesso de peso na população feminina em idade reprodutiva no Brasil tem aumentado nas últimas décadas. O consumo de alimentos ultraprocessados durante a

gestação está relacionado ao aumento excessivo do ganho de peso gestacional e a maior gordura corporal neonatal, não tendo sido estudada a relação com hipertensão arterial nessa população. OBJETIVO Avaliar o estado nutricional e a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e hipertensão arterial em gestantes. METODOLOGIA O estudo foi realizado com gestantes adultas, de todos os trimestres gestacionais, residentes no Distrito Federal e participantes do Estudo Multicêntrico de Deficiência de Iodo no Brasil (EMDI-Brasil). A coleta de dados foi realizada entre agosto de 2019 e fevereiro de 2020 em Unidades Básicas de Saúde do Distrito Federal. Os dados antropométricos de peso atual e altura foram coletados dos registros no cartão da gestante e o diagnóstico médico, durante a gestação, de hipertensão arterial foi autorreferido. O estado nutricional foi classificado de acordo com as categorias propostas por Atalah (1997) e recomendadas pelo Ministério da Saúde (2011). Para avaliar os marcadores de consumo de alimentos ultraprocessados, foi utilizado o instrumento do Vigitel (2018) adaptado, onde cada participante respondeu ter consumido ou não, no dia anterior, uma lista de alimentos ultraprocessados agrupados em dez conjuntos. A classificação do estado nutricional e os marcadores de consumo de alimentos ultraprocessados foram apresentados em percentual e seus respectivos Intervalos de Confiança 95% (IC95%). Análises de regressão logística foram empregadas para investigar a associação entre o diagnóstico autorreferido de hipertensão e o consumo de pelo menos um alimento marcador de cada conjunto avaliado. As análises foram realizadas no software Stata 14.2. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, sob o número de parecer 2.977.035. RESULTADOS Participaram deste estudo 103 gestantes com idade média de 27,51 anos (DP= 5,79). De acordo com a classificação do estado nutricional, a prevalência de baixo peso entre as gestantes foi 13% (IC 95% 7,6422,23), 29% (IC 95% 20,3339,26) estava com sobrepeso e 20% (IC 95% 12,8629,73) com obesidade. A hipertensão arterial durante a gestação foi referida por 11,76% (IC95% 6,7319,74) das mulheres. Entre os alimentos ultraprocessados, destacou-se o consumo de margarina ou molhos industrializados por 64,07% (IC 95% 54,2272,87); refrigerante por 33% (IC 95% 24,5022,79); salsicha por 30,09% (IC 95% 21,9139,78); suco de caixa, refresco em pó, bebida achocolatada ou iogurte com sabor por 25,24% (IC 95% 17,6834,66) e salgadinho de pacote ou biscoito de sal por 26,21% (IC 95% 18,5235,70). Foi observado que gestantes que consumiram salgadinho de pacote ou biscoito de sal tiveram 3,4 vezes mais chance (IC95% 1,0710,84;  $p= 0,039$ ) de apresentar hipertensão arterial, enquanto aquelas que consumiram suco de caixa ou refresco em pó, tiveram 3,9 vezes mais chances (IC95% 1,2012,51;  $p= 0,023$ ), em relação àquelas que declararam não ter consumido esses alimentos no dia anterior. CONCLUSÃO Conclui-se que a maior parte das gestantes do estudo tinham excesso de peso e o consumo de alimentos ultraprocessados esteve associado ao aumento da chance de apresentar hipertensão arterial durante a gestação. Financiamento: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DAB/CGAN N° 13/2017.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados; Gestação; Síndrome hipertensiva;

## AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO PELO MÉTODO DEXA

LUIZA ZEBALLOS; ERICA NASCIMENTO; EUGENIA GRANHA; MARINA BERTI;  
MARCIA NACIF; DEBORA BERBERT.  
UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O período de ingresso em uma universidade constitui uma importante etapa na vida dos indivíduos. Com a preocupação de ter um bom desempenho acadêmico, participar das relações culturais e manter boas relações sociais, os estudantes, incluindo os de nutrição, acabam deixando de lado a importância de uma alimentação saudável e muitas vezes têm alterações em sua composição corporal. **OBJETIVO** Avaliar a composição corporal de alunos do curso de nutrição de uma universidade particular do município de São Paulo pelo método de densitometria por dupla emissão de raios-X (DEXA). **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, no qual foram avaliados estudantes, do quinto e sexto períodos do curso de nutrição de uma universidade particular da cidade de São Paulo. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie (número: CAEE 50307715.7.0000.0084) e todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Para a avaliação da composição corporal foi utilizado o equipamento de densitometria por dupla emissão de raios-X (DEXA), modelo Lunar Prodigy Advance de marca GE Healthcare. Todos os estudantes, no momento do exame, estavam descalços, usando roupas livres de metal e em decúbito dorsal. A classificação do índice de massa corporal foi feita segundo a Organização Mundial de Saúde (1997) e a análise da porcentagem de gordura corporal foi realizada segundo as recomendações do National Health and Nutrition Examination Survey (2002). **RESULTADOS** Foram avaliados 21 alunos, com idade entre 19 e 52 anos, sendo 17 do sexo feminino e quatro do sexo masculino. Verificou-se que 71,42% (n=15) dos estudantes foram classificados como eutróficos, 14,28% (n=3) com sobrepeso e 14,28% (n=3) com obesidade grau 1 segundo o índice de massa corporal. Quanto à porcentagem de gordura total, a média entre os homens foi de  $26,63 \pm 8,38\%$ , e entre as mulheres de  $32,63 \pm 8,24\%$ . A média da gordura andróide foi de  $28,30 \pm 12,33\%$  entre os homens e  $30,13 \pm 11,78\%$  entre as mulheres. Observou-se média de gordura ginoide, entre os homens de  $29,40 \pm 8,31\%$  e entre as mulheres de  $37,64 \pm 8,54\%$ . Também se notou que 89,47% (n=17) dos estudantes apresentaram percentil acima da média para a porcentagem de gordura corporal. **CONCLUSÃO** Embora grande parte dos estudantes tenha sido classificada como eutrófica quanto ao IMC, a maioria apresentou porcentagem de gordura elevada pelo DEXA. Assim, sugerem-se ações para melhorar o estilo de vida e a composição corporal destes universitários.

Palavras-chave: Estudantes; Composição Corporal; Nutrição; DEXA;

## **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ALUSIVA AO DIA NACIONAL DE COMBATE AO FUMO COMO SUPORTE TERAPÊUTICO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UM CAPS AD**

BARBARA LILIANE CARDOSO COSTA<sup>1</sup>; LUNA CAROLINA CARDOSO CASTRO<sup>2</sup>;  
XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA<sup>1</sup>; ANA CLARA BARROS DE

SOUSA<sup>1</sup>; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS<sup>1</sup>; LILIA MAGNO DE ABREU TEIXEIRA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os Centros de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas são serviços públicos de saúde mental destinados ao tratamento de usuários em uso abusivo de substâncias psicoativas que buscam a reinserção familiar e social por meio de atividades com suporte terapêutico<sup>1</sup>. Dentre essas atividades terapêuticas, a Educação Alimentar e Nutricional atua na assistência ao tratamento como instrumento estratégico e facilitador na saúde, no relacionamento social e na qualidade de vida, incluindo a sensibilização e mobilização dos usuários para os danos causados pelo tabaco em comemoração ao Dia Nacional de Combate ao Fumo<sup>2</sup>. **OBJETIVO** Relatar a experiência de acadêmicas do curso de Nutrição em uma atividade educativa voltada à promoção de uma alimentação adequada e equilibrada e a adoção de práticas saudáveis em alusão ao Dia Nacional de Combate ao fumo realizada em um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de Educação Alimentar e Nutricional realizado no dia 22 de agosto de 2019 em um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas em Belém-Pará. Inicialmente, houve a explicação aos usuários sobre os malefícios à saúde ocasionados pela utilização do cigarro e do narguilé, incluindo as alterações alimentares em decorrência do uso abusivo como: diminuição do apetite, alterações do paladar e diminuição do aroma dos alimentos. Em outro momento, foi exposto alguns benefícios de abandonar o hábito de fumar, principalmente relacionados à alimentação. Ao final da atividade, foi proposto que os participantes escrevessem ou desenhassem alguma atitude que pudesse contribuir para o combate ao fumo e explicassem ao grupo suas respostas. **RESULTADOS** A atividade foi realizada com a participação de 04 integrantes, na faixa etária de 20 a 64 anos, todos do gênero masculino. A atividade educativa permitiu aos usuários acessar informações sobre os malefícios da prática de fumar e como esta atitude pode interferir na alimentação de forma que altera hábitos alimentares saudáveis. Pôde-se perceber que os participantes se mostraram bastante interessados a respeito do tema abordado e permaneceram atentos no momento da explicação, interagindo de forma ativa com o grupo. Durante a atividade, todos os participantes demonstraram um vasto conhecimento sobre o assunto, compartilhando entre eles suas experiências de vida e relatando como o fumo foi prejudicial ao longo de suas vidas, interferindo na alimentação. Além disso, os usuários obtiveram conhecimento quanto ao fumo passivo e como esta prática pode ser tão prejudicial quanto o fumo ativo causando as mesmas ou maiores alterações no organismo. Em relação à dinâmica proposta, todos os participantes conseguiram expor suas opiniões sobre quais atividades ou atitudes poderiam contribuir para abandonar o hábito de fumar e puderam compartilhar com o grupo. **CONCLUSÃO** A realização da atividade contribuiu para que os usuários pudessem ter acesso às informações voltadas aos aspectos nutricionais e permitiu uma discussão sobre as alterações alimentares provocadas pelo fumo, além de informar sobre outros benefícios de parar de fumar. Para as acadêmicas, a atividade realizada possibilitou a troca de informações a respeito do tema proposto e a socialização com os usuários por meio da Educação Alimentar e Nutricional propiciando conscientização para o desenvolvimento de hábitos saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Fumo; Nutrição; Saúde Mental;

**USO DE APLICATIVO PARA SMARTPHONE VISANDO AUXÍLIO NA INTERPRETAÇÃO DE MODELOS DISTINTOS DE ROTULAGEM FRONTAL E SEU IMPACTO EM DIFERENTES VARIÁVEIS NA COMPREENSÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR CONSUMIDORES: ESTUDO PILOTO**

ALESSANDRO RANGEL CAROLINO SALES SILVA; LUIZA VARGAS MASCARENHAS BRAGA; LUCILENE REZENDE ANASTACIO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Agência Nacional de Vigilância Sanitária reconheceu os problemas relacionados à rotulagem e apontou a necessidade da adoção urgente de modelo de rotulagem frontal, visando atenuar essa falha. A Agência reforçou a necessidade de dados sobre o melhor modelo a ser adotado para população brasileira, principalmente em situação real de compras. Nesse sentido, o uso de aplicativos móveis é útil e já foi testado em outras populações. **OBJETIVO** Analisar o impacto de modelos distintos de rotulagem frontal em diferentes variáveis na compreensão da informação nutricional por consumidores. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo controlado randomizado, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Minas Gerais, sob o protocolo nº 3.059.967. O aplicativo (Rotulapp) permite que o consumidor, ao escanear o código de barra dos produtos ultraprocessados voltados para o público infantil, receba na tela do smartphone aleatoriamente um dos quatro modelos de rotulagem frontal (círculos vermelhos, octógonos e triângulos pretos ou semáforo) ou o controle (tabela nutricional e lista de ingredientes). Posteriormente, o consumidor responde questionário sobre a compreensão da informação, a identificação de nutrientes em teores críticos e a influência dos modelos na escolha do produto e sua percepção de saudabilidade. A construção da base de dados do aplicativo (n=447 alimentos, com algum tipo de apelo voltado para o público infantil) foi realizada em Belo Horizonte/MG de agosto a novembro de 2018, utilizando o aplicativo Epicollect5. Para análise dos dados, comparou-se apenas as avaliações dos nutrientes críticos em comum para os modelos (açúcares, gorduras saturadas e sódio) por meio da análise de variância simples e teste de qui-quadrado foram feitos usando o software Statistical Package for the Social Sciences. **RESULTADOS** De 01/04/2019 a 01/07/2019, observou-se cadastro de 149 usuários e 52 scans de produtos cadastrados. Embora não significativa ( $p=0,051$ ), observou-se maior percepção de saudabilidade no modelo de semáforo e menor percepção nos modelos de alerta. Não foram observadas diferenças significativas entre a decisão de qual produto comprar e compreensão do conteúdo nutricional crítico dos produtos avaliados, para os diferentes modelos (tabela, alertas e semáforo). Ao agrupar os resultados encontrados para os diferentes modelos de alertas e compará-los com o modelo de semáforo e a tabela nutricional, observou-se percepção de saudabilidade significativamente maior para o modelo de semáforo em relação aos modelos de alertas (semáforo:  $2,17 \pm 0,75$ pt alertas:  $1,49 \pm 0,51$ pt;  $p=0,025$ ). Os alertas também aumentaram significativamente a capacidade do consumidor em distinguir quando o produto possui quantidade excessiva de açúcar em relação à tabela nutricional (alertas: 64,7% dos acertos e 0% dos erros; tabela: 35,3% dos acertos e 100% dos erros;  $p=0,038$ ). Consumidores expostos à tabela demonstraram pior compreensão do conteúdo nutricional crítico dos produtos (tabela: 63% de acertos; alertas: 82% de acertos;  $p=0,023$ ). **CONCLUSÃO** O modelo de semáforo contribuiu para interpretação equivocada sobre o conteúdo nutricional dos produtos em relação aos modelos de alerta. Aponta-se a dificuldade

de interpretação correta das informações nutricionais apenas com a tabela nutricional e lista de ingredientes.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos; Rotulagem Nutricional; Aplicativos Móveis;

## **AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA EM BELÉM-PA**

SUELLEN ALVES VALENTE; MARILIA ALVES REIS PANTOJA; ANGELITA DA SILVA PENA; FERNANDO CLAUDIO DA SILVA BEMERGUY; YAMILA FERNANDES MOTA ALVES.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Guia Alimentar para a População Brasileira se constitui em uma das estratégias para a implantação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. O guia se constitui como instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger, e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população. **OBJETIVO** Avaliar o conhecimento sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira em uma população adulta não identificada em Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, quantitativo, tendo como público alvo a comunidade geral de Belém do Pará. A coleta de dados foi realizada por meio do formulário eletrônico Google forms. Os participantes responderam o formulário relacionadas ao guia alimentar para a população brasileira, composto por: três perguntas para definir a identificação da amostra; quatro perguntas de respostas diretas; e uma do tipo múltipla escolha para classificar 28 alimentos em sua respectivas categorias (in natura e minimamente processado, tempero culinário, processado e ultraprocessado). Foram excluídos os participantes menores de 18 anos e sem escolaridade. Não foi necessário comitê de ética para a pesquisa, baseado na Resolução n.510/2016. A pesquisa foi analisada quantitativamente por meio do programa Excel 2016. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 67 indivíduos, o maior percentual de participação foi do gênero feminino com 77,6% (n=52); faixa etária de 18 a 30 anos com 74,6% (n=50); e com a escolaridade de nível superior incompleto com 53% (n=36). Em relação a pergunta sobre conhecer o guia alimentar 55,2% (n=37) disseram não conhecer. Quando perguntados se já leram o guia alimentar 77,6% responderam negativamente, ficando perceptível que mesmo tendo conhecimento da existência do Guia, algumas pessoas não tiveram acesso. Na parte do questionário de múltipla escolha, ao classificarem os alimentos de acordo com o grupo participante, somente os alimentos ovo e carne foram classificados como in natura ou minimamente processado. No grupo dos processados, alguns alimentos foram classificados de forma errada, como a mandioca congelada, o óleo de soja, o leite em pó e pasteurizado, o café, o açúcar e a farinha de trigo. No grupo dos alimentos ultraprocessados, os participantes em sua maioria, classificaram os seguintes produtos: refresco em pó, refrigerante, bolacha recheada, leite ultrapasteurizado, lasanha pronta e congelada, fruta cristalizada e empanado de frango. No grupo de

tempero culinários, somente o sal foi classificado. **CONCLUSÃO** Os participantes tiveram dificuldade na classificação dos alimentos in natura e minimamente processados, mas demonstraram um bom entendimento sobre os alimentos ultraprocessados. Recomenda-se que a base da alimentação seja de alimentos in natura e minimamente processado e que haja um limite no uso dos alimentos processados, consumindo-os em pequenas quantidades, assim como evitar os alimentos ultraprocessados. Para tanto, faz-se necessário que a população saiba classificar de forma correta os alimentos para assim ter uma alimentação mais adequada e saudável e ter mais autonomia para suas escolhas alimentares.

Palavras-chave: Alimento in natura; Alimento processado; Alimento ultraprocessado;

### **FORTALECIMENTO DO NUTRICIONISTA EM POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM TRÊS MUNICÍPIOS DA REGIÃO SERRANA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

ANA BEATRIZ REZENDE LEITE; ANDRELINE DA COSTA MASSOUD; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; MANUELA DOLINSKY.  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Nutricionista, em todas as áreas de atuação, exerce um papel social na promoção da saúde, como facilitador do acesso ao Direito Humano a Alimentação Adequada previsto na Constituição Federal. As ações de alimentação e nutrição perpassam diferentes setores e instituições, sendo necessária a elaboração de um planejamento de políticas e programas que contribuam para o desenvolvimento da municipalidade local. Dando cumprimento ao caráter orientador da fiscalização estabelecido na lei 6.583/1978 e o previsto nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010, a Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região reforça a importância de estabelecer parceria com os nutricionistas dos municípios do Rio de Janeiro, bem como com os gestores municipais. **OBJETIVO** Avaliar o impacto do projeto Fortalecimento das Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição na adequação do quadro técnico de nutricionistas nas Secretarias de Saúde, Educação e Assistência Social na região serrana do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo cujo critério de inclusão foi o número de profissionais inscritos e denúncias. Os municípios contemplados foram Petrópolis, Teresópolis e Nova Friburgo. O projeto ocorreu em três etapas. 1- diagnóstico das condições de trabalho, quadro técnico de nutricionista nas secretarias de saúde, educação e assistência social e a existência da Área Técnica de Alimentação e Nutrição; 2 - reunião com os gestores para apresentação do diagnóstico encontrado e pactuação de metas e prazos para a solução dos problemas pautados; 3 - monitoramento dos prazos e metas. Analisou-se o quadro técnico de nutricionistas com base nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010. **RESULTADOS** Nos três municípios estudados identificou-se déficit de quadro técnico A totalidade de reuniões planejada com os gestores foi realizada. Das nove secretarias municipais visitadas, 44,4% apontaram mudanças. As metas atendidas foram: criação de cargos de nutricionistas, abertura de concurso público, ampliação de

quadro técnico, melhoria nas condições de trabalho dos profissionais. No município de Petrópolis observou-se um aumento de 40% no quantitativo de nutricionistas na Secretaria de Educação e contratação de um nutricionista para o hospital municipal para compor o quadro técnico. Na prefeitura de Nova Friburgo, 16 cargos de nutricionistas foram criados, com vistas a suprir o déficit de profissionais no município. **CONCLUSÃO** O presente estudo demonstrou que, apesar do déficit de quadro técnico de nutricionistas, o impacto da atuação do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região resultou na ampliação do quantitativo de nutricionistas. Apesar das vagas criadas, os parâmetros numéricos recomendados pela legislação profissional ainda não foram cumpridos, a continuidade do trabalho nos municípios permitirá resultados mais expressivos a médio e a longo prazo.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas; gestor; quadro técnico; nutricionista; políticas públicas

## **AVALIAÇÃO DOS CARDÁPIOS PLANEJADOS PARA CRECHES ATENDIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

VANESSA MANFRE GARCIA DE SOUZA; SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Estudantes de creches estão em processo de construção de hábitos alimentares. A legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar determina uma oferta máxima de doces e mínima de frutas e hortaliças por semana; o Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda que alimentos in natura ou minimamente processados sejam a base da alimentação; e o Guia alimentar para crianças menores de dois anos recomenda não ofertar açúcar e ultraprocessados para essa faixa etária. **OBJETIVO** Analisar a oferta de alimentos nos cardápios planejados para estudantes de creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Estudo descritivo transversal, com amostra de 2443 cardápios planejados para estudantes de creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os cardápios referentes ao mês de abril de 2018 foram enviados, via correio eletrônico, por nutricionistas do Programa, de 1708 municípios de todas as regiões brasileiras. Foi analisada a primeira semana do cardápio, com relação à presença (sim/não) e a frequência média semanal dos seguintes alimentos/grupos alimentares: frutas; hortaliças; carnes e ovos; leite e derivados; cereais, tubérculos e raízes; feijões; doces; sucos; açúcar de adição; ultraprocessados. Para classificar os alimentos no grupo de doces, foi utilizada a Nota Técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar nº 01/2014; para os grupos carnes e ovos, leite e derivados, cereais, tubérculos e raízes, em que foram incluídos exclusivamente alimentos in natura ou minimamente processados, e para o grupo ultraprocessados, foi utilizada a classificação NOVA. Os alimentos/grupos alimentares foram analisados segundo as frequências relativas, e foi calculada a média para a frequência semanal. Os dados foram analisados no Excel, versão 2010. **RESULTADOS** Foram encontrados os seguintes resultados sobre a oferta dos alimentos/grupos alimentares nos cardápios, considerando a presença e a frequência média semanal, respectivamente:

frutas: 90,0% dos cardápios - 3,8 dias na semana; hortaliças: 95,2% dos cardápios - 4,3 dias; carnes e ovos: 98,1% dos cardápios - 4,5 dias; leite e derivados: 93,6% dos cardápios - 4,1 dias; cereais, tubérculos e raízes 98,6% dos cardápios - 4,7 dias; feijões 89,6% dos cardápios - 3,9 dias; doces: 65,8% dos cardápios - 2,7 dias; sucos 67,5%; 2,5 dias; açúcar de adição: 57,3% - 3,2 dias; ultraprocessados: 90,9% - 3,8 dias. **CONCLUSÃO** Apesar da presença positiva de alimentos in natura ou minimamente processados nos cardápios, foi observada uma quantidade elevada de cardápios que ofertaram alimentos ultraprocessados, presentes frequentemente ao longo da semana. Além disso, a oferta de doces e de açúcar de adição também foi bastante expressiva, especialmente considerando o público de creches. É necessário que o planejamento de cardápios atenda às normativas e recomendações vigentes, a fim de promover uma alimentação adequada e saudável aos estudantes.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Programas e Políticas de Nutrição e Alim; Alimentos Industrializados; Nutrição em Saúde Pública;

## **PERFIL DAS DENÚNCIAS APRESENTADAS AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO**

ELAINE MACHADO MARÇAL BOTELHO; MARIA ARLETTE SADDY; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; MANUELA DOLINSKY; ANNA CAROLINA REGO COSTA.  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os Conselhos Regionais de Nutricionistas têm como missão orientar e fiscalizar o exercício profissional. A Política Nacional de Fiscalização possui como objetivos assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados; e buscar de forma permanente a qualidade dos serviços relacionados à alimentação e nutrição. Em cumprimento à sua missão, os Conselhos Regionais recebem e apuram as denúncias da sociedade. **OBJETIVO** Realizar análise e comparação do perfil das denúncias recebidas ao Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região no estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias recebidas nos anos de 2018 e 2019, no estado do Rio de Janeiro. As denúncias foram assim classificadas: pessoa jurídica não registrada, ausência de nutricionista responsável técnico, exercício ilegal da profissão, prejuízo ao exercício profissional, exercício irregular da profissão, quadro técnico inadequado, representações, infração ao código de ética e conduta do nutricionista, condições higiênico-sanitárias inadequadas e outros. Exercício ilegal se caracteriza pelo exercício das atividades privativas do nutricionista por leigos. Exercício irregular se caracterizou por inscrição profissional irregular e conduta inadequada. O prejuízo ao exercício profissional relacionou-se a condições de trabalho. Representações são as solicitações de fiscalização ou de informações advindas de outros órgãos. Quadro técnico inadequado correlaciona-se às denúncias sobre o quantitativo de nutricionistas em desacordo com a legislação vigente. Em outros foram incluídas as solicitações de visitas técnicas, e denúncias de editais de concursos públicos. A análise estatística foi realizada através do GraphPad Prism 6 e os resultados foram expressos em

média  $\pm$  desvio padrão. Para a comparação dos dados entre os grupos foi utilizado o teste t de Student. Para analisar a significância dos resultados utilizou-se o teste de análise de variância (ANOVA) e múltiplas comparações aplicando o teste de Bonferroni. O nível de significância adotado para todos os testes foi de 5%. **RESULTADOS** O levantamento realizado totalizou 724 denúncias recebidas. Observou-se uma redução significativa ( $p < 0,05$ ) do total de denúncias nos anos de 2018 e 2019, 391 e 333 respectivamente. Verificou-se os seguintes fatos geradores nos anos de 2018 e 2019, respectivamente: exercício ilegal da profissão (24,5%; 26,7%), infração ao código de ética e conduta do nutricionista (14,6%; 23,1%), representações (16,1%; 6,9%); outros (13,0%; 8,1%); prejuízo ao exercício profissional (7,7%; 10,5%); exercício irregular da profissão (7,7%; 9,6%); ausência de nutricionista responsável técnico (7,1%; 3,3%); pessoa jurídica não registrada (3,8%; 6,0%); quadro técnico inadequado (3,0%; 3,3%); condições higiênico-sanitárias inadequadas (2,3%; 2,4%). Quando comparados os fatos geradores de denúncias ao longo dos anos estudados, não se encontrou diferença significativa, embora tenha-se observado uma tendência ao aumento da infração do código de ética e conduta do nutricionista e das representações. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as infrações ao código de ética e conduta do nutricionista e as representações corresponderam aos principais motivos de denúncias. A parceria com as instituições de ensino superior é fundamental para modificar esse cenário.

Palavras-chave: conselho; denúncia; fiscalização; nutricionista; orientação

## **JORNADA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

MARIANA BELLONI MELGACO; SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO;  
VANESSA MANFRE GARCIA DE SOUZA.  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelece, como diretriz, a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, passando pelo currículo escolar, o qual deve abordar o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. Buscando incentivar o debate e a prática das ações de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas públicas de educação infantil e fundamental e dar visibilidade àquelas já desenvolvidas, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação promove, desde 2017, a Jornada de Educação Alimentar e Nutricional. **OBJETIVO** Descrever as características da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional, desenvolvida por escolas públicas brasileiras de Educação Infantil e Ensino Fundamental de 2017 a 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de uma descrição das três edições da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (2017 a 2019), promovida pela Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Os dados sobre o número de escolas inscritas, número de escolas que participaram de todas as etapas da

Jornada, o tema trabalhado em cada etapa e o número de atividades desenvolvidas em cada ano, foram coletados a partir da plataforma digital de educação corporativa do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, onde os participantes inscreveram as escolas, tiveram acesso a materiais de apoio para desenvolvimento das atividades e enviaram registros (texto e fotografia) das ações desenvolvidas. **RESULTADOS** Cada edição da Jornada aconteceu ao longo do ano letivo, em etapas, cada uma com um tema diferente para desenvolvimento de uma ação. Em 2017, foi promovida exclusivamente para escolas de educação infantil, com 467 inscrições, em que 174 (37,25%) concluíram as 6 etapas da Jornada, totalizando 1.206 atividades, com os temas: Alimentação complementar e Prevenção da obesidade infantil; Alimentos regionais brasileiros; Prevenção e redução de perdas e desperdícios de alimentos; Horta escolar pedagógica e Agricultura familiar na escola. Em 2018, foram incluídas escolas de Ensino Fundamental, totalizando 870 inscritas, sendo que 441 (50,68%) concluíram as 4 etapas, totalizando 2.036 atividades abordando os temas: Comida de verdade na escola; Promovendo a alimentação adequada e saudável no currículo escolar; Propaganda e publicidade de alimentos para o público infantil; e Envolvimento da família na alimentação escolar: vamos aprender juntos! Em 2019, se inscreveram 788 escolas e 414 (52,53%) participaram das 4 etapas, totalizando 1.860 atividades abordando os temas: Merendeira como agente transformadora da alimentação escolar; Sustentabilidade na Alimentação Escolar; Imagem corporal e bullying; Movimento + Comida de Verdade = Saúde. **CONCLUSÃO** A Jornada de Educação Alimentar e Nutricional tem mobilizado escolas públicas de todo o Brasil. Em cada edição, houve um aumento da proporção de escolas que concluíram a Jornada, participando de todas as etapas. Isso mostra a relevância que essa ação vem ganhando dentro do ambiente escolar e a importância do incentivo da Coordenação do Programa Nacional de Alimentação Escolar para o desenvolvimento das ações de promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Segurança Alimentar e Nutricional; Educação;

## **" NÃO É SÓ SOBRE COMIDA..." A PUBLICIDADE TELEVISIVA DE ALIMENTOS PARA O PÚBLICO INFANTIL NO BRASIL**

FERNANDA ARAÚJO FERREIRA; RENATA ALVES MONTEIRO; ARIEL DE MORAES FRAUCHES.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O conteúdo exposto na mídia televisiva pode contribuir para a formação dos hábitos alimentares. As crianças são suscetíveis a influência da publicidade televisiva de alimentos, principalmente por não conseguir compreender o papel da mesma e as estratégias utilizadas para sua vinculação. Sendo que a Resolução nº 163 (2014) do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente - CONANDA reconhece como abusiva e enganosa a publicidade que utiliza desenho animado, trilhas sonoras infantis, excesso de cores, brindes colecionáveis para o público infantil. **OBJETIVO** Caracterizar as estratégias utilizadas na publicidade infantil de alimentos realizada pela mídia televisiva brasileira, a partir da verificação da adequação à Resolução nº 163 do CONANDA e

ao Guia Alimentar para a População Brasileira publicados em 2014, respectivamente. **METODOLOGIA** Estudo com base documental, quantitativo e qualitativo, obtém seu corpus de análise a partir da gravação de quatro canais televisivos no período de onze meses. A programação gravada foi assistida e as 59 peças publicitárias de alimentos destinadas ao público infantil foram analisadas a partir de um instrumento previamente elaborado para este fim e transcritas. **RESULTADOS** Segundo a classificação de alimentos determinado pelo grau de processamento (NOVA), 87,5% das peças comercializam alimentos ultraprocessados, 4,6% alimentos processados e 7,7% in natura e minimamente processados. Todas as estratégias mercadológicas consideradas abusivas na publicidade pelo CONANDA foram identificadas nas peças publicitárias analisadas, sendo que as mais frequentes foram o uso de personagens animados e a disponibilização brindes colecionáveis, e a menos frequente foram artista, celebridade ou digital influencer. Dentre os principais apelos presentes, o mais evidente com 35% (n =36 ) foi o apelo emocional, a partir do uso de frases, tal como Alimentar é mais do que dar de comer, é nutrir o corpo e a imaginação. Nota-se, dentre os Dez Passos para uma Alimentação Saudável, seis deles encontram-se destacados pela indústria de alimentos como forma de aproximar seu produto a características de uma alimentação adequada e saudável, com destaque ao incentivo para se comer em companhia. **CONCLUSÃO** Os alimentos ultraprocessados dominam as peças publicitárias voltadas ao público infantil, havendo o descumprimento das normas vigentes na Resolução nº 163 do Conanda, bem como a apropriação do discurso de alguns passos contidos no Guia Alimentar pelo marketing da indústria de alimentos destinados ao público infantil.

Palavras-chave: Público infantil; Televisão; Publicidade de alimentos; Regulação da publicidade; Guia alimentar da População Brasileira

## **CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR GESTANTES DA REDE PÚBLICA DE ARACAJU**

VICTORIA VIEIRA ABREU; DEISIANE FERREIRA NASCIMENTO; ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; GABRIELLA MACHADO DE SOUZA; CAMILA DE JESUS SANTOS; DANIELLE GOES DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, SÃO CRISTÓVÃO - SE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A ingestão de alimentos ultraprocessados no Brasil está aumentando rapidamente. O consumo excessivo destes alimentos está associado a obesidade e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (MONTEIRO et al., 2013; CANELLA et al., 2014). O consumo alimentar adequado na gestação é essencial para atender as demandas nutricionais desta fase (NASCIMENTO; SOUZA, 2002). **OBJETIVO** Avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados por gestantes usuárias da rede pública de saúde de Aracaju/SE. **METODOLOGIA** Estudo transversal desenvolvido em 12 Unidades Básicas de Saúde com gestantes maiores de 18 anos que assinaram o TCLE. Para coleta de dados foi aplicado o questionário semiestruturado digital no aplicativo REDCap™, composto por questões socioeconômicas, demográficas, antecedentes obstétricos,

gravidez atual e saúde. A avaliação dietética foi realizada utilizando Recordatório Alimentar de 24Horas, específico para o grau de processamento. Para auxiliar na quantificação das porções consumidas foi usado um manual fotográfico (CRISPIM, 2017). Os alimentos foram agrupados segundo a classificação NOVA (alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados) (MONTEIRO,2015). A avaliação da ingestão energética foi realizada no Nutrition Data System for Research, versão 14. Foi utilizado o indicador percentual do valor energético total da dieta oriundo dos alimentos ultraprocessados, sendo dividido em tercís. Realizou-se análise descritiva dos dados e o Teste Qui-Quadrado com nível de significância de pRESULTADOS A amostra foi composta por 191 gestantes, com média de idade de 26,5 ( $\pm$  6,2) anos e idade gestacional de 24,6 ( $\pm$  9,5) semanas. Quanto ao trimestre gestacional, 47,1% estavam no terceiro, 37,7% no segundo e 15,2% no primeiro. Em relação a cor/raça autodeclarada 70,2% eram pardas, e 46,5% tinha ensino médio completo a ensino superior. O percentual médio do valor energético total da dieta dos alimentos ultraprocessados foi 14,1% ( $\pm$ 15,03), equivalente a 286,7 ( $\pm$  340,3) kcal. Gestantes com maior escolaridade consumiam significativamente menos alimentos ultraprocessados do que as com menor escolaridade ( $p=0,028$ ). Gestantes que estão no primeiro semestre consumiam significativamente menos alimentos ultraprocessados do que as do segundo e terceiro trimestre ( $p=0,013$ ). Não houve associação significativa entre o consumo de ultraprocessados e faixa etária, cor/raça, benefício do bolsa família, renda domiciliar, trabalho remunerado, chefe de domicílio, gravidez planejada, paridade e IMC pré-gestacional. CONCLUSÃO Conclui-se que o consumo de alimentos ultraprocessados pelas gestantes avaliadas foi menor que outros estudos, porém significativo (14,1%). Fatores como trimestre gestacional e escolaridade estão relacionados com o consumo destes alimentos considerados prejudiciais à saúde materna e fetal. Apoio: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DB/CGAN, FAPITEC/SE/SES e PIBIC/UFS

Palavras-chave: gestação; consumo alimentar; alimentos ultraprocessados;

## **DISLIPIDEMIAS E FATORES DE RISCO ASSOCIADOS EM TRABALHADORES DA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE**

LUANA GOMES DA SILVA<sup>1</sup>; RAQUEL CAANUTO<sup>2</sup>; FABIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS<sup>1</sup>; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK<sup>1</sup>; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA<sup>1</sup>; RUTH CAVALCANTI GUILHERME<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Dislipidemias são alterações metabólicas resultantes de anormalidades no metabolismo das gorduras. Tais alterações podem originar outras complicações mais graves como o acidente vascular cerebral. Dentro deste contexto está a parte da população economicamente ativa, os trabalhadores, os quais podem ter como consequências das doenças cardiovasculares, a diminuição da qualidade de vida, além de diminuição da renda familiar por aposentadorias precoces. **OBJETIVO** Analisar a prevalência de dislipidemias e fatores associados em trabalhadores de indústrias da Região

Metropolitana do Recife (RMR). **METODOLOGIA** Esta pesquisa advém de um estudo de corte transversal intitulado Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador na perspectiva da segurança alimentar, nutricional e de saúde na Região Metropolitana do Recife, que incluiu, de forma aleatória, trabalhadores de 40 indústrias. Foi realizada entrevista presencial, onde foram coletadas antropometria e amostra sanguínea para realização dos exames laboratoriais. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da UFPE sob o N° CAAE 37098814.0.0000.5208. **RESULTADOS** A maioria dos trabalhadores eram do sexo masculino (76%), com idade entre 40 a 49 anos (22,1%), 55,1% possuía o 2º grau completo. Quanto ao estado nutricional de acordo com o Índice de Massa Corporal da amostra, 42,1% dos trabalhadores apresentaram sobrepeso e 22,1% obesidade. Além disso, 26,6% dos trabalhadores apresentaram Circunferência da Cintura elevada ou muito elevada (27,9%). Foi observado que 24,2% de toda a população analisada apresentaram valores altos de triglicérides séricos. Quando se associa ao sexo, observamos que 30,2% dos trabalhadores do sexo masculino possuíam níveis de triglicérides altos. Verificou-se que os níveis mais elevados de triglicérides se encontram na faixa etária de 40 a 49 anos de idade (33,3%). Associando os níveis de triglicérides com o Índice de Massa Corporal, pode-se observar que indivíduos que apresentaram obesidade possuíam as maiores tendências a possuir triglicérides limítrofe (21,00%) ou muito aumentado (42,90%). Além disso, trabalhadores com Circunferência da Cintura muito aumentada foram os que apresentaram os piores níveis de triglicérides (34,4%). Foi encontrado ainda que 35,6% de toda a população analisada apresentou níveis altos de colesterol e que, quando se associa ao sexo, há o predomínio de hipercolesterolemia no sexo masculino (36,0%). Houve piora da Hipercolesterolemia com o avanço da idade, chegando a 52,6% em indivíduos com 50 anos ou mais. A associação entre níveis de colesterol e Índice de Massa Corporal resultou em 48,6% dos trabalhadores com obesidade possuíam maiores tendências a possuir colesterol muito aumentado. **CONCLUSÃO** De acordo com os achados deste estudo, foi possível constatar que a prevalência das dislipidemias analisadas tende a ser maior em homens, assim como em indivíduos com idade mais avançada e que os indicadores antropométricos Índice de Massa Corporal e Circunferência da Cintura foram correlacionados com hipertrigliceridemia e hipercolesterolemia, sugerindo correlação entre excesso de peso e obesidade abdominal com dislipidemias. A identificação desse cenário fornece fundamentação para a elaboração de estratégias que visem a adoção de hábitos de vida mais saudáveis, como meio de prevenção e minimização das consequências das dislipidemias.

Palavras-chave: Dislipidemias; Hipercolesterolemia.; Hipertrigliceridemia.; Indústria.; Trabalhadores.

## **PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL EM CRECHES**

SILVIA CRISTINA FARIAS; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO; INÊS RUGANI RIBEIRO; JORGINETE DE JESUS DAMIAO; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO.  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) no ambiente escolar ocorre por meio da oferta de alimentos saudáveis, da inclusão do tema no processo de ensino e aprendizagem, da proteção à exposição a alimentos ultraprocessados e propagandas de alimentos e, no caso de creches, da promoção e do apoio à prática da amamentação. Para isso, a formação dos profissionais que atuam no ambiente escolar é fundamental. Materiais como aqueles elaborados em parceria com o Ministério da Saúde para a PAAS no âmbito do Programa Saúde na Escola e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (Guia), publicado em 2019, são ferramentas importantes de apoio para a formação e a atuação de profissionais de saúde e da educação comprometidos com a PAAS junto ao público infantil. Com o intuito de contribuir para a formação dos profissionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) sobre PAAS, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) convidou o Núcleo de Alimentação e Nutrição em Políticas Públicas do INU/UERJ (Núcleo) para desenvolver atividades sobre este tema em seus eventos de formação. **OBJETIVO** Compartilhar a experiência de discussão sobre PAAS em creches nos Encontros Técnicos Regionais de Nutricionistas do PNAE ocorridos em 2019. **METODOLOGIA** Os Encontros Técnicos Regionais de Nutricionistas do PNAE aconteceram de março a novembro de 2019 em Brasília, São Paulo, Salvador e Belém. Participaram de cada encontro, em média, 300 nutricionistas. Os representantes do Núcleo participaram de uma mesa redonda abordando a relação entre alimentação e desenvolvimento infantil, tendo por base materiais elaborados em parceria com o Ministério da Saúde para a PAAS no âmbito do Programa Saúde na Escola. Além disso, conduziram oficina dirigida ao diálogo sobre como as novas recomendações do Guia poderiam contribuir para qualificar os cardápios do PNAE para educação infantil. A oficina foi organizada de forma a: abordar os doze passos para a alimentação saudável do Guia, discutindo-os com base em cardápios pré-definidos do PNAE; gerar reflexões para a elaboração de cardápios alinhados com a PAAS; e proporcionar um espaço de diálogo, discussão e troca de saberes com foco na alimentação escolar para a Educação Infantil. **RESULTADOS** Na mesa redonda Diálogo sobre Alimentação Escolar na Educação Infantil foram discutidas questões referentes ao desenvolvimento infantil e alimentação; formação do comportamento alimentar; diagnóstico nutricional e cardápio e; Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na educação infantil. Dentre as novas recomendações contidas no Guia e discutidas na Oficina, as orientações de não ofertar açúcar nem alimentos ultraprocessados até os dois anos de idade foram as identificadas como mais desafiadoras para a equipe de nutrição do PNAE, uma vez que os cardápios, principalmente das pequenas refeições, são habitualmente compostos por estes alimentos. As discussões entre os grupos proporcionaram a identificação de possibilidades de lanches com alimentos in natura e minimamente processados e de atualização de toda a comunidade escolar, principalmente dos cozinheiros escolares. **CONCLUSÃO** A formação de profissionais do PNAE para a PAAS tendo por base materiais de apoio que abordam de modo abrangente e estratégico esta temática se mostrou viável e promissora na perspectiva de contribuir para que o espaço escolar seja repensado e reorganizado com vistas a fortalecer as ações de PAAS.

Palavras-chave: Práticas alimentares; Escola; Cardápios; Guias Alimentares; Promoção da Saúde

## QUAL A RELAÇÃO ENTRE SOFRER HUMILHAÇÕES COM PIADAS SOBRE O CORPO E AUTOIMAGEM CORPORAL?

LEUDIMAR CARVALHO SOARES FILHO; NÁDIA CAROLINE DE MOURA MATIAS;  
JANIELLE FERREIRA DE BRITO LIMA; ROSANGELA FERNANDES LUCENA BATISTA;  
LUCIANA LEDA CARVALHO LISBOA.  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA DA UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A adolescência é uma fase que pode ser marcada por intensas críticas quanto à forma do corpo, principalmente quando se trata do sobrepeso e obesidade, julgados como formas incompatíveis e indesejáveis ao modelo de beleza feminino e masculino que a mídia e sociedade impõe, como ter corpos forte e magros. Nesse contexto, o uso de apelidos ou piadas com a forma do corpo é frequente, e muitas vezes serve para enfatizar características negativas que a vítima gostaria de esconder. Tais julgamentos geram discriminação, principalmente naqueles que se encontram fora dos padrões impostos. **OBJETIVO** Avaliar a relação entre sofrer humilhações com piadas sobre o corpo e autoimagem corporal em adolescentes. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com adolescentes de 18 e 19 anos de idade de São Luís-MA. Por meio de questionários estruturados, foram coletadas informações sociodemográficas, da imagem corporal e investigado se os adolescentes já sofreram humilhações com piadas sobre o corpo. Dentre as possíveis respostas estavam: nunca; raramente; às vezes; quase sempre; e sempre ter sofrido humilhações com piadas sobre o corpo. Foi utilizada a escala de silhuetas proposta por Stunkard et al.(1983) para avaliar a imagem corporal. Essa escala é composta por um conjunto de figuras humanas numeradas de 1 a 9, representando desde a magreza acentuada até a obesidade. Quando a diferença entre a imagem real e a imagem ideal era diferente de zero, o adolescente era classificado como insatisfeito com a autoimagem corporal. Para a análise estatística, utilizou-se o teste qui-quadrado de Pearson para verificar a associação entre as variáveis, considerando valor de p **RESULTADOS** Dos 2.163 adolescentes avaliados, 34,67% já haviam sofrido humilhações com piadas sobre o corpo. Destes, 18,12% raramente, 11,42% às vezes, 3,42% quase sempre e 1,71% sempre sofreram com tais humilhações. A frequência de insatisfação com a autoimagem corporal foi de 83,63% dentre todos os adolescentes avaliados. Sofrer humilhações com piadas sobre o corpo apresentou uma diferença estatisticamente significativa com a autoimagem corporal nos adolescentes (p **CONCLUSÃO** Verificou-se que sofrer humilhações com piadas sobre o corpo apresentou uma relação com a insatisfação com a autoimagem corporal nos adolescentes avaliados.

Palavras-chave: Adolescência; Imagem corporal; Discriminação;

### **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COMO FATOR DE PROTEÇÃO PARA RESISTÊNCIA À INSULINA EM ADOLESCENTES BRASILEIROS - ESTUDO DE RISCOS CARDIOVASCULARES EM ADOLESCENTES (ERICA), 2013-2014**

ALINE BASSETTO OKAMURA; FERNNANDA SÁ RODRIGUES; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES; ELIANE SAID DUTRA; KENIA MARA BAIOCCHI DE

CARVALHO.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Não foram identificados estudos de representatividade nacional que avaliassem marcadores bioquímicos de resistência à insulina em adolescentes e sua relação com consumo de alimentação escolar. **OBJETIVO** Investigar a associação entre o consumo de refeições planejadas oferecidas nas escolas com marcadores de resistência à insulina em adolescentes. **METODOLOGIA** O Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA) é um estudo multicêntrico, de base escolar e representatividade nacional realizado em 2013-2014, em escolas públicas e privadas das cinco regiões do país, contemplando os municípios com mais de 100.000 habitantes. Foram analisados dados de subamostra do ERICA, daqueles alunos que estudavam pela manhã e foram submetidos a coleta de sangue para análise de exames bioquímicos. Os adolescentes também responderam à pergunta Você come a merenda oferecida pela escola? por meio de um questionário autopreenchido em equipamento eletrônico - PDA modelo LG GM750Q. Atribuiu-se resposta positiva às categorias todos os dias, quase todos os dias e às vezes; e negativa a escola não oferece e não come. Sobre os parâmetros bioquímicos, foram avaliados insulina (mU/L) e glicemia em jejum (mg/dL) e calculado o HOMA-IR, índice de insulino-resistência, utilizando a fórmula:  $HOMA-IR = \text{insulina de jejum } (\mu U/L) \times \text{glicemia de jejum } (nmol/L) / 22,5$ . Foram considerados níveis de insulina desejável ( $< 20$  mU/L) e elevado ( $\geq 20$  mU/L) (SBC, 2005). Para o HOMA-IR foram considerados níveis alterados, os valores acima do percentil 90 da população estudada ( $HOMA-IR > 3,4$ ). Para a classificação do estado nutricional dos adolescentes foram considerados peso e estatura, por meio do Escore-Z do índice antropométrico IMC para idade (OMS, 2007). A amostra passou por um processo de calibração para alterar seus pesos naturais e corrigir a distribuição de sexo, idade e estrato amostral, de acordo com suas distribuições na população. Foram calculadas medidas de tendência central e suas estimativas de erro de acordo com o tipo de variável. Para a análise de associação foi realizada regressão linear multinível considerando-se dois níveis: individual (adolescente) e ambiental (escola). O projeto foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa no Rio de Janeiro em 2009 (Processo 45/2008), assim como em cada um dos 26 estados e Distrito Federal. Os alunos assinaram um termo de assentimento e seus pais um termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** Foram incluídos na análise 37.815 adolescentes, dos quais 77,8% (IC95% 72,4; 82,3) estudavam em escola pública e 95,6% (IC95% 84,1; 98,8) em zona urbana. A média de idade foi 14,6 anos, 50,2% eram do sexo feminino e 9,2% (IC95% 8,4; 9,9) tinham obesidade. Entre os adolescentes avaliados, 52,8% (IC95% 49,3; 56,4) declararam que consumiam refeições escolares e 5% da amostra (IC95% 4,4; 5,7) apresentaram valores de insulina elevados, enquanto a prevalência de HOMA-IR alterado foi de 14% (IC 95% 12,9; 15,2). Alunos que declararam comer refeições planejadas na escola com qualquer frequência, apresentaram insulina de jejum inferior, em média,  $-0,35 \mu U/L$  (IC95%  $-0,51$ ;  $-0,20$ ) e HOMA-IR inferior, em média,  $-0,09$  unidades (IC95%  $-0,14$ ;  $-0,06$ ) em comparação aos demais ( $p < 0,001$ ). **CONCLUSÃO** Consumo de refeições planejadas pela escola parece ser um fator protetor para a resistência à insulina na população estudada.

Palavras-chave: Resistência à insulina; Adolescente; Alimentação escolar;

## PROJETO PAPA CHIBÉ: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

WILLIANE CARLA LOURINHO OLIVEIRA<sup>1</sup>; JULLIANY RAIOL SANTANA<sup>1</sup>; MAYLA MONTEIRO<sup>1</sup>; ELIZANDRA SORAIA DA COSTA CARDOSO<sup>1</sup>; ANA ELIZA SÁ DE SOUZA<sup>1</sup>; ISABELA LETICIA ROSA DOS SANTOS<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. UNIVERDADE DO ESTADO DO PARÁ, CAMPUS CASTANHAL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O ato de alimentar-se é uma ação histórico-social, portanto, a partir de uma abordagem da área de Educação Nutricional, levantou-se a problemática do baixo consumo de alimentos in natura de origem regional e a baixa valorização da cultura alimentar local, no âmbito escolar. Para Boog (1997) a promoção da Educação Nutricional deve valorizar e resgatar elementos da cultura alimentar, considerando a segurança alimentar, respeitando e modificando crenças e atitudes em relação à alimentação. **OBJETIVO** Incentivar o consumo dos alimentos regionais junto aos educandos de um centro de ensino. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de caráter qualitativo que descreve um projeto educativo desenvolvido como parte da disciplina Educação Nutricional; realizado em um centro de educação infantil localizado no município de Ananindeua, Pará, com crianças de 2 a 6 anos de idade. O projeto dividiu-se em 2 etapas, tendo início das atividades em setembro e término em novembro de 2019. A 1ª etapa representou o diagnóstico situacional, para tanto foi realizada uma abordagem teórica denominada "o colorido do meu prato", no qual foram feitos questionamentos sobre o conhecimento alimentar dos educandos, demonstrando a ligação das cores primárias com os correspondentes legumes e frutas, através de apresentações em slides; a atividade foi pautada na pedagogia tradicional. Após análise do diagnóstico situacional, a 2ª etapa foi proposta como forma de valorização da cultura local, nela houve a disposição de 14 frutas e legumes da safra regional, organizada com os educandos dispostos perante uma mesa ampla, para usufruírem dos cheiros, dos gostos e características visuais e táteis dos alimentos ofertados. A atividade foi denominada como: "o dia de feira"; esta utilizou recursos da pedagogia crítica-social dos conteúdos. **RESULTADOS** O projeto contou ao final das atividades 45 educandos. Sendo que na 1ª etapa participaram 80% (n=36) educandos e foi observado que do total, pelo menos 44,4% (n=20) portavam o conhecimento dos alimentos que foram apresentados, 11,1% (n=4) não responderam e 33,3% (n=12) confundiram-se. Na 2ª etapa participaram o total de 100% (n=45) dos educandos, utilizou-se 8 hortaliças, 5 frutas e 1 oleaginosa, sendo elas: açaí, alfavaca, cará, castanha do Pará, cheiro verde, chicória, jambo, jambu, macaxeira, manga, maxixe, pupunha, quiabo e taperebá. Com as crianças a atividade foi influenciada positivamente despertando o interesse sensorial nesses. Ao momento de degustação 88,8% (n=40) dos educandos experimentaram e aprovaram as frutas apresentadas e 11,1% (n=5) não se dispuseram a experimentar. Em relação as hortaliças 13,3% (n=6) dos educandos disponibilizaram-se a experimentar os alimentos que estavam em sua forma in natura, porém 100% se propuseram a ter o contato pela forma de tato e olfato, tendo em vista a aprovação da totalidade presente. **CONCLUSÃO** Ao fim do experimento observou-se que o olhar das crianças em relação ao que foi exposto considerou-se de grande relevância, pois as mesmas demonstraram curiosidade em sentir as propriedades organolépticas dos alimentos propostos, despertando também o interesse para a cultura local, no qual, por vezes, não damos tanto importância.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Saúde; Criança;

## **ESTRATÉGIAS PARA FORTALECER POLÍTICAS PÚBLICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM AMBIENTE UNIVERSITÁRIO**

LUCIANA GOMES<sup>1</sup>; THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA<sup>2</sup>; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS<sup>2</sup>; ROSA MARIA DE SÁ ALVES<sup>2</sup>; MARIA DE LOURDES CARLOS FERREIRINHA RODRIGUES<sup>2</sup>; SIMONE AUGUSTA RIBAS<sup>2</sup>.

1. CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Universidades são espaços de reflexão, de diálogo e de ações para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). É indispensável que a comunidade universitária compreenda a complexidade do contexto em que se estabelece o sistema alimentar, para serem protagonistas nas discussões de enfrentamento dos seus impactos sociais, ambientais, culturais e econômicos. **OBJETIVO** Desenvolver estratégias educativas na perspectiva da SSAN e de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) a partir dos três eixos da ação acadêmica: Formação, Extensão e Pesquisa. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo baseado em metas pactuadas referentes ao projeto CNPq/MCTI nº16/2016, e que foram desenvolvidas entre os meses maio de 2019 e março de 2020 na Universidade Federal do Rio de Janeiro. No eixo Formação foram planejadas atividades de ensino e de aprimoramento profissional direcionadas a SSAN. No eixo Extensão priorizou conteúdos temáticos para redes sociais, como o Movimento Comer Pra Que?, que promove intercâmbio de ideias e de experiências sobre a temática da alimentação. Além disso, estratégias de educação e comunicação, como de EAN foram direcionadas aos discentes e ao próprio ambiente universitário, pelo método de construção coletiva. No eixo Pesquisa, por meio de questionário padronizado, desenvolveu uma investigação de campo com os beneficiários do serviço do Restaurante Universitário (RU), visando investigar o padrão das práticas alimentares e seu impacto sobre o índice de massa corporal dos universitários. **RESULTADOS** No eixo Formação, as atividades de ensino foram alcançadas por meio de um processo seletivo discente multidisciplinar (30 vagas), no qual foi criado o Curso de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional (CESAN) que abrangeu doze disciplinas relacionadas a diversas temáticas de SSAN. Ademais, foram realizadas oficinas pedagógicas entre os pesquisadores da Rede SSAN e professores da instituição, como foi elaborado a proposta de lançamento de um eixo temático em SSAN no periódico acadêmico da instituição, por meio dos resumos obtidos dos Trabalhos de Conclusão de Curso do CESAN. No eixo Extensão foram desenvolvidos painéis interativos, afixados no RU, com perguntas que possibilitaram a reflexão e interação sobre EAN e SAN entre os alunos. Outra ação realizada foi a confecção de prisms de mesa, com textos contendo informações que propiciaram aos discentes reflexões e provocações sobre assuntos do universo da alimentação. Ambas estratégias apresentavam temas que se modificavam semanalmente. No eixo Pesquisa, foram aplicados inicialmente 640 questionários, nos quais foi possível identificar escolhas alimentares, local de compra dos alimentos e descrever o ato de cozinhar dos universitários. Quanto ao estado nutricional, constatou-se que 8% dos universitários apresentaram baixo peso e 30% excesso de peso. Por fim, ações voltadas para o ambiente alimentar também foram

implementadas, que nos forneceu informações quanto ao tipo de estabelecimento; alimentos/preparações comercializadas; a modalidade do serviço; a observação do ambiente e as estratégias de comunicação, promoções e propagandas utilizadas no RU. CONCLUSÃO Acredita-se que as estratégias desenvolvidas e implementadas possibilitaram o diálogo entre os sujeitos, como colaboraram com informações e reflexões sobre DHAA e SSAN, evidenciando o papel social da Universidade no fortalecimento das Políticas Públicas em SAN.

Palavras-chave: Direito humano a alimentação adequada; Segurança alimentar e nutricional; Soberania alimentar;

## **FATORES ASSOCIADOS AO PERFIL LIPÍDICO ENTRE GESTANTES ATENDIDAS NA REDE PÚBLICA DE SAÚDE**

ANDREZZA BRITO DE SOUZA; ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; VICTORIA VIEIRA ABREU; DAMARES DE JESUS ALMEIDA; ISABELA REIS DO NASCIMENTO; DANIELLE GOES DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, ARACAJU - SE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Durante o período gestacional, mudanças fisiológicas adaptativas ocorrem no metabolismo materno com o objetivo de favorecer o crescimento e desenvolvimento fetal (LAIN & CATALANO, 2007). É possível verificar diferentes mudanças no perfil lipídico a depender do estágio da gestação, porém, os níveis lipídicos em excesso podem estar associados a desfechos negativos para a saúde materna e fetal (SMITH et al, 2018; GRIEGER et al, 2018). **OBJETIVO** Avaliar as associações do perfil lipídico segundo estado nutricional pré-gestacional e trimestre de gestação. **METODOLOGIA** Estudo transversal, desenvolvido em 13 Unidades Básicas de Saúde no município de Aracaju, Sergipe, com gestantes maiores de 18 anos e que assinaram o TCLE. Para caracterização da amostra, foram coletadas informações socioeconômicas, demográficas, ambientais e de saúde a partir da aplicação de um questionário semiestruturado digitalizado no aplicativo REDcap™. Para avaliar as variáveis lipídicas foram coletadas amostra de sangue venoso em jejum. As concentrações séricas de HDL e triglicérides foram medidas pelo método colorimétrico. O colesterol total pelo método enzimático e o LDL estimado pela equação de Friedewald (1972). O Índice de Massa Corporal pré-gestacional foi classificado de acordo com a OMS (1998). Na análise estatística foi calculado a frequência e medidas de tendência central (média e desvio padrão) das variáveis. Foi utilizada ANOVA One way e teste de comparações múltiplas de Scheffe, com nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, parecer nº 2.897.523. **RESULTADOS** A amostra foi de 121 gestantes com média de idade 27,2 ( $\pm 6,1$ ) anos e idade gestacional de 23,1 ( $\pm 8,8$ ) semanas. Em relação a cor/raça, 69,4% declararam-se parda, 14% branca e 16,5% preta. Já para a escolaridade, 52% tinham o ensino médio completo ou superior, 27,2% do fundamental II completo ao ensino médio completo e 20,6% fundamental II incompleto ou menos. Observou-se que 68,6% apresentaram colesterol total  $\geq$  de 190 mg/dL, 62,8% triglicérides  $\geq$  150 mg/dL, 36,4% LDL  $\geq$  130 mg/dL e 3,3% HDL  $\leq$  40 mg/dL. Houve diferença significativa entre

trimestres gestacionais para o colesterol total (pCONCLUSÃO Os indicadores lipídicos em sua maioria aumentaram no decorrer da gestação. Além disso, o excesso de peso pré-gestacional esteve associado a maiores níveis de triglicérides em relação a eutrofia. Apoio: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DB/CGAN/BIBIC/UFS e FAPITEC/SE/SES.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Gestação; Perfil Lipídico;

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA COM PET SAÚDE-INTERPROFISSIONALIDADE: COMO A INTERPROFISSIONALIDADE AUXILIA NA FORMAÇÃO ACADÊMICA E NA ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

FABIANA NUNES DE SOUSA<sup>1</sup>; HELLEN DE JESUS SILVA PIMENTAL<sup>2</sup>; GIOVANNA CAROLINNY DINIZ DA SILVA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nos últimos anos, a formação dos profissionais de saúde tornou-se objeto de reflexão. Os métodos tradicionais, nos quais os acadêmicos possuem uma visão biológica dos problemas de saúde e restrita apenas à sua área de formação, já não são suficientes para atender às demandas dos usuários, especialmente aqueles atendidos pelo Sistema Único de Saúde. A necessidade de profissionais mais flexíveis, humanizados e de equipes multiprofissionais coesas e eficientes, evidencia a urgência de uma reformulação no processo de formação dos acadêmicos. Nesse sentido, o Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde: Interprofissionalidade, foi uma das respostas encontradas pelos Ministérios da Saúde e Educação na tentativa de tornar a atenção à saúde mais eficiente. O programa em questão objetiva estimular um processo de reflexão nos estudantes que extrapole a esfera biológica, envolvendo também o contexto socioeconômico a partir da inserção dos mesmos no serviço, através das unidades básicas. Além disso, também busca integrar acadêmicos e profissionais de diferentes áreas de formação, visando uma aprendizagem interprofissional, com objetivo de fortalecer o trabalho em equipe dos futuros profissionais, e dessa forma, atender as demandas dos usuários. **OBJETIVO** Relatar a experiência de participar do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde: Interprofissionalidade. **METODOLOGIA** A equipe multiprofissional formada foi composta por 3 participantes, sendo 1 enfermeira como preceptora e 2 acadêmicas dos cursos de nutrição e farmácia da Universidade Federal do Pará. O local de atuação da equipe foi a Unidade Básica de Saúde do bairro da Condor, em Belém do Pará. Durante a vivência no programa, foram realizadas diversas ações tanto na unidade como na área de localização da mesmas. Tais atividades variavam desde atendimentos até dinâmicas de educação em saúde, com produção de material didático, rodas de conversa e cursos de capacitação sobre temas diversificados. Os atendimentos eram realizados integralmente, unindo os conhecimentos de cada área para uma atuação mais eficaz. **RESULTADOS** Durante a vivência no programa, foi possível aprender de forma prática acerca do funcionamento da atenção primária à saúde. Tal experiência possibilitou entender as necessidades reais dos usuários do serviço e como adaptar os conhecimentos teóricos à tal realidade,

bem como compreender a importância de cada área do conhecimento no processo de melhora e/ou prevenção da saúde de cada paciente. Além disso, por meio da interação com outros cursos e profissionais, foi possível perceber que a comunicação entre a equipe associada ao respeito à especificidade de cada área é fundamental para a integralidade e eficiência do serviço. **CONCLUSÃO** Dessa forma, com a participação no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde: Interprofissionalidade, foi notória a necessidade da inserção dos acadêmicos no serviço de forma mais intensa, além da importância da interprofissionalidade tanto para a expansão do conhecimento como também para a melhor compreensão da posição de cada um em uma equipe multiprofissional. Outrossim, essa vivência no programa permitiu uma reflexão profunda acerca do que se aprende na teoria e do que a realidade prática necessita. De maneira geral, o programa cumpriu com o objetivo de contribuir para a conscientização e aprendizado dos participantes.

Palavras-chave: Interprofissionalidade; Pet-Saúde; Atenção primária à saúde;

## **PRÁTICAS EDUCATIVAS DE PREVENÇÃO DO CÂNCER EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL ÁLCOOL E DROGAS**

BARBARA LILIANE CARDOSO COSTA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; GIOVANA SOUSA DOS SANTOS; ANA CLARA BARROS DE SOUSA; LILIA MAGNO DE ABREU TEIXEIRA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O câncer de mama é o segundo tipo que mais acomete brasileiras, sendo seu controle uma prioridade para agenda de saúde do país. A alimentação adequada e saudável é uma das principais formas de recuperar a saúde e evitar o câncer<sup>1</sup>. Dada a importância da interdisciplinaridade para o cuidado nos Centros de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas, a educação nutricional possibilita mudanças de hábitos alimentares, promovendo maior qualidade de vida e o autocuidado<sup>2</sup>. **OBJETIVO** Apresentar o relato de experiência de acadêmicas do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará no desenvolvimento de atividade educativa alusiva ao Outubro Rosa e promover a prática da alimentação saudável e equilibrada em um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de Educação Alimentar e Nutricional realizado no dia 31 de outubro de 2019 junto aos usuários de um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas de Belém-Pará, que contou com o desenvolvimento de uma oficina culinária, na qual com apoio da equipe os participantes prepararam patês de cenoura e pepino. Após, houve a realização de uma atividade educativa em que os usuários desenharam a parte do corpo que mais gostavam e falavam ao grupo o motivo da escolha relacionando a atividade ao tema Cada corpo tem uma história. O cuidado com as mamas faz parte dela<sup>1</sup>. **RESULTADOS** A atividade foi realizada com a participação de 10 integrantes, na faixa etária de 20 a 64 anos, com maioria do gênero masculino. Diante das atividades executadas, foi possível proporcionar opções de alimentação saudável e de fácil preparo, contribuindo para melhorar os hábitos alimentares dos usuários. Além

disso, a atividade educativa contribuiu para lembrá-los da importância do cuidado com o corpo e com a saúde de um modo geral através de discussão sobre o significado do que haviam desenhado. Os usuários tiveram participação ativa no momento das atividades e demonstraram bastante interesse, permanecendo atentos no momento dos esclarecimentos. Para a equipe, a atividade possibilitou, na prática, a troca de conhecimento sobre alimentação saudável e a promoção da saúde para a prevenção do câncer de mama. **CONCLUSÃO** Portanto, a atividade desenvolvida foi de grande importância para a promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os usuários do centro, além de informar e incentivar a prevenção do câncer de mama. Para as acadêmicas de nutrição, a atividade possibilitou a troca de informações e a atuação multiprofissional na promoção da saúde mental.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Educação em Saúde; Nutrição; Saúde Mental;

## **PROMOÇÃO DA AMAMENTAÇÃO EM CRECHES: RELATO DE UMA OFICINA COM PROFISSIONAIS DA SAÚDE E DA EDUCAÇÃO**

JORGINETE DE JESUS DAMIAO; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO; SILVIA CRISTINA FARIAS; EVELYNE FLORIDO LOBATO CAVALCANTE; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A creche tem papel estratégico e pedagógico na manutenção do aleitamento materno até os 24 meses de vida da criança ou mais. A promoção do aleitamento materno na creche é uma ação intersetorial e transdisciplinar, tendo por base a articulação entre Saúde e Educação. Isso exige, da gestão local, compromisso e participação ativa no planejamento e na atuação em prol do pleno crescimento e desenvolvimento infantil. **OBJETIVO** Descrever as discussões levantadas na Oficina Amamentação em creches: desafios e perspectivas realizada com profissionais da saúde e da educação. **METODOLOGIA** A atividade teve como objetivos refletir sobre as possibilidades e limites para promover a amamentação na rotina das creches. A oficina, que teve quatro horas de duração, aconteceu durante as atividades pré-evento do XV Encontro Nacional de Aleitamento Materno (XV ENAM). Foi oferecida para os participantes do evento e para gestores das creches e de Espaços de Desenvolvimento Infantil (EDI) e representantes de Unidades Escolares com berçário da cidade do Rio de Janeiro. A programação incluiu a discussão sobre a entrada na creche de crianças amamentadas com base na metodologia do Teatro do Oprimido, que usa o teatro como ferramenta de trabalho político, social, ético e estético, contribuindo para a transformação social; o papel da creche, da família e da sociedade para a promoção do aleitamento materno: Obstáculos e potencialidades e; apresentação de materiais elaborados pela UERJ em parceria com o Ministério da Saúde para a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) no âmbito escolar e de experiências exitosas na cidade do Rio de Janeiro. **RESULTADOS** A atividade contou com 33 participantes, todas do sexo feminino, sendo 20 da saúde (enfermeiras, nutricionistas, fonoaudiólogas, dentistas) e 13 da educação (diretoras, coordenadoras pedagógicas e professoras). Nas discussões durante a oficina podemos destacar: a fala das profissionais de educação de que A mãe já tira do peito porque ela quer uma vaga

na creche; a avaliação de que a mudança de cultura do desmame para entrar na creche exige capacitação e sensibilização dos profissionais da educação, assim como apoio e informação para as famílias; necessidade de parceria com as unidades de saúde local para orientação às famílias e apoio às creches para mudança de rotinas que favoreçam o aleitamento materno. **CONCLUSÃO** A participação de profissionais de creche e profissionais de saúde favorecem as discussões e propostas. A experiência da oficina apontou a necessidade de investimento na sensibilização de famílias, formação de profissionais e na reorganização institucional em favor da promoção da amamentação.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Escola; Desafios; Perspectivas;

## **INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NAS SECRETARIAS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL EM MUNICÍPIOS DO RIO DE JANEIRO E ESPÍRITO SANTO**

CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; MARIA ARLETTE SADDY; HELENA CRISTINA CAMELO NASCIMENTO GUEDES; SIMONE MENDES PEDROSA; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; ANNA CAROLINA REGO COSTA.  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional foi instituída em 2010 com o objetivo de promover e assegurar o direito humano à alimentação adequada. Entendendo que a Assistência Social tem como um dos objetivos a defesa de direitos, a inserção do nutricionista é fundamental nas ações de coordenação e gestão de programas e políticas públicas em Segurança Alimentar e Nutricional. **OBJETIVO** Analisar a inserção do nutricionista na implementação de Políticas e Programas na Assistência Social de 12 municípios do Rio de Janeiro e 01 do Espírito Santo. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo, cujos dados foram obtidos na primeira etapa do projeto Fortalecimento das Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição, executado pelo Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região nos anos de 2018 e 2019. O projeto foi desenvolvido em 12 municípios do interior do Rio de Janeiro: Saquarema, Cabo Frio, Rio das Ostras, Petrópolis, Teresópolis, Nova Friburgo, Resende, Barra do Pirai, Resende, Itaperuna, Santo Antônio de Pádua e Miracema e um do Espírito Santo: São Mateus. Os critérios de inclusão dos municípios foram o número de profissionais inscritos e de denúncias. O projeto ocorreu em três etapas: 1- diagnóstico das condições de trabalho e quadro técnico de nutricionista na secretaria da assistência social; 2 - reunião com os gestores para apresentação do diagnóstico encontrado e pactuação de metas e prazos para a solução dos problemas pautados; 3 - monitoramento dos prazos e metas. Analisou-se o quadro técnico de nutricionistas com base na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018. **RESULTADOS** Dos 13 municípios visitados, 54,8% contavam com nutricionista na Secretaria de Assistência Social. No entanto nenhum município atendeu ao quantitativo recomendado pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018. Em relação ao tipo de vínculo de trabalho, 61,5% não possuíam cargos efetivos, sendo 23,0% cargos de confiança e 38,5% prestadores de serviço. Esses resultados indicam a fragilidade dos vínculos e consequente prejuízo da autonomia profissional. Somente 15,4% municípios possuíam o cargo de

nutricionista criado por lei no organograma da secretaria de Assistência Social e 7,7% contavam com Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional. O cargo de coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional existia em 30,8% dos municípios. Verificou-se que a atuação dos nutricionistas nos municípios que não possuíam coordenação estava voltada à atuação nos equipamentos (abrigos, instituições geriátricas, centros de referências e outros) com atribuições na área de Alimentação Coletiva, tais como controle higiênico sanitário, planejamento de compras e de cardápio. CONCLUSÃO Os resultados demonstraram a presença do nutricionista em Secretarias de Assistência Social, sendo esta um reflexo positivo da implementação das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional. Entretanto, o vínculo de trabalho constatado era frágil, o que não contribuiu para a continuidade dos projetos e para autonomia profissional. A inexistência do cargo de nutricionista na Secretaria de Assistência Social e o quadro técnico insuficiente de nutricionistas são desafios a serem superados pelas gestões municipais.

Palavras-chave: Assistência Social; Conselho; Nutricionista; Políticas Públicas; Segurança Alimentar

## **ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DA ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR NA CIDADE DE PASSO FUNDO – RS**

PATRICIA SIMIONI VANZIN; VALERIA HARTMANN; GRAZIELA DE CARLI BORGHETTI; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS; DAIANA ARGENTA KÜMPFEL.  
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade infantil é considerada um problema grave de saúde pública e tem crescido nos últimos anos. A avaliação do estado nutricional tem se tornado um aspecto importante para situações de risco, planejamento alimentar, ações de saúde à criança e prevenções de doenças, assim como a obesidade, diabetes infantil mellitus, risco de hipertensão, entre outras (OLIVEIRA et al, 2009; BRASIL, 2009). **OBJETIVO** Verificar o estado nutricional de crianças da escola de educação infantil de uma instituição hospitalar na cidade de Passo Fundo RS. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com pais e crianças, de ambos os sexos, matriculadas em creche de uma Instituição Hospitalar no município de Passo Fundo-RS, no período de maio a setembro de 2019. Foram excluídas as crianças com idade inferior a seis meses e superior a quatro anos, as crianças impossibilitadas para a aferição completa das medidas antropométricas e aquelas a quais os pais não assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para obtenção dos dados foi elaborado um questionário com variáveis demográficas (sexo, faixa etária) e tempo do aleitamento materno. Para avaliar o estado nutricional foram aferidas as medidas antropométricas de peso e altura. Nas crianças menores de 2 anos, utilizou-se balança pediátrica digital e antropômetro de madeira para avaliar peso e comprimento, respectivamente. Nas crianças de 2 a 4 anos, o peso foi verificados em balança digital e a altura com fita métrica. O estado nutricional foi classificado pela curva de crescimento, conforme a faixa etária e gênero da criança, através do índice de massa corporal (IMC) para idade (2006). Os dados foram analisados em software de estatística. Para as análises de associação foi aplicado o teste

qui-quadrado considerando o nível de significância de 95%. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob parecer 3.281.351. RESULTADOS Foram avaliadas 72 crianças, prevalecendo o sexo feminino (51,4%), faixa etária de 1-2 anos (56,9%). Em relação ao tempo de aleitamento materno, verificou-se que a maioria (68,1%) não foi amamentada até os 6 meses, conforme recomenda a OMS. Ao avaliarmos o estado nutricional das crianças, através do IMC/idade, verificamos prevalência de eutrofia em 48,6%, entretanto, nota-se que o excesso de peso também foi relevante em 47,2%, segundo as curvas da OMS. Ao relacionarmos o aleitamento materno com o estado nutricional, não constatamos associação estatisticamente significativa ( $p=0,076$ ). Entretanto, verificamos que as crianças que receberam aleitamento materno por um período inferior a 6 meses, apresentaram prevalência de eutrofia (51%), seguido de excesso de peso (28,6%), risco de sobrepeso (18,4%) e 2% apresentaram magreza. Já as crianças que mamaram entre seis meses a doze meses, também estavam eutróficas (52,9%), seguido de risco de sobrepeso (23,5%), excesso de peso (11,8%) e magreza com 11,8%. Em relação as crianças que não mamaram, a maioria apresentou risco de sobrepeso (66,7%), seguido de eutrofia (16,7%) e excesso de peso (16,7%). CONCLUSÃO Mesmo com prevalência de eutrofia, a avaliação do estado nutricional tem sua importância reconhecida tanto na atenção primária, para acompanhar o crescimento e a saúde da criança e do adolescente, quanto na detecção precoce de distúrbios nutricionais, seja desnutrição ou obesidade.

Palavras-chave: Estado nutricional; Educação infantil; Criança;

## **AValiação DO ESTILO DE VIDA E QUALIDADE DE VIDA DE PROFESSORES DA REDE DE EDUCAÇÃO ADVENTISTA NO VALE DO PARAÍBA – SP**

MILENE MORAIS LANNES; PRISCILA KORITAR; CAROLINE RODRIGUES DA SILVA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Estudar o estilo de vida e a qualidade de vida, entendendo o grau de satisfação dos indivíduos em relação a aspectos importantes da sua vida, tem despertado o interesse da comunidade científica uma vez que ambos estão intimamente relacionados com agravos à saúde. O exercício da docência apresenta variadas dificuldades inerentes da profissão. Em decorrência disso, muitos trabalhadores têm apresentando aumento nos níveis de dor e estresse, déficit de atenção e aumento das taxas de absenteísmo. Estudos científicos têm avaliado o estilo de vida e a qualidade de vida de professores, com objetivo de identificar os aspectos que merecem intervenção visando contribuir para a melhoria do seu estado de saúde. Espera-se que com informações adequadas sejam desenvolvidas ações de saúde preventivas visando à redução da prevalência de doenças crônicas. Dessa forma, é possível fomentar o conhecimento dos fatores determinantes da saúde, abrindo portas para um viver mais saudável e escolhas mais conscientes. **OBJETIVO** Realizar diagnóstico de hábitos de estilo de vida de docentes da rede adventista de educação básica e propor um programa de promoção da saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de campo descritiva, quantitativa, transversal realizada com docentes da rede Adventista de ensino. Todos os 339 professores foram convidados a participar

do programa e da pesquisa. Os participantes responderam dois questionários (Estilo de Vida Fantástico e WHOQOL-BREF) e passaram por avaliação antropométrica (peso, estatura e bioimpedância). Em teste piloto, foram efetuadas intervenções educativas durante o período de quatro semanas sendo aplicadas avaliações pré e pós intervenção utilizando a mesma metodologia com objetivo de mensurar a eficácia destas intervenções. Este trabalho foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética (parecer nº 3.230.834) e os participantes responderam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram 92 professores sendo em sua maioria mulheres (73%), com idade média de 38 ( $\pm 9,5$  anos). Dos participantes, 71,8% apresentam sobrepeso ou obesidade e valores médios acima da recomendação para o Índice de Massa Corporal (IMC), gordura corporal (CG) e índice de gordura visceral (28,5 kg/m<sup>2</sup>, 36,3% e 12,4 respectivamente). Ao avaliar o estilo de vida, encontrou-se que 64% dos participantes consideram seu estilo de vida excelente ou muito bom. Já os resultados sobre qualidade de vida atingiram um escore médio de 66 em um total de 100 pontos e, ao avaliar por domínio, a menor pontuação foi para o domínio meio ambiente (60) e a maior para o domínio relações sociais (71). No teste piloto, foram realizadas mensurações sobre qualidade de vida antes e após as intervenções educativas e foi encontrada uma melhora da percepção dos participantes em relação à sua qualidade de vida nos domínios físico, meio ambiente, auto-avaliação da qualidade de vida e geral com diferença estatisticamente significativa. **CONCLUSÃO** O diagnóstico dos hábitos de vida demonstrou que, apesar de boa parte da população estudada considerar seu estilo de vida como excelente ou muito bom, observamos uma grande prevalência de excesso de peso e uma alta porcentagem de insatisfação com a qualidade de vida. Já os resultados do teste piloto, demonstraram uma eficácia em intervenções para promoção da saúde nessa população.

Palavras-chave: promoção da saúde; prevenção; educação em saúde;

## **CONSUMO DE CAFÉ E FATORES ASSOCIADOS NA POPULAÇÃO ADULTA DE BRASÍLIA**

LARA PEREIRA SARAIVA LEÃO BORGES; ALESSANDRA GASPAR SOUSA; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O café é uma das bebidas mais populares consumidas em todo o mundo, e tem sido parte integrante do hábito alimentar de um grande número de brasileiros. O fato de ser uma bebida tão popular, aliado à sua importância econômica, explica o interesse por estudos sobre o café, desde sua composição até seus efeitos na saúde. Por ser um alimento rico em antioxidantes e fornecer alguns nutrientes prontamente disponíveis, foi associado a um perfil saudável nos consumidores e, portanto, considerado um alimento funcional. **OBJETIVO** Descrever o consumo de café na população adulta de Brasília, assim como identificar fatores associados a esse consumo. **METODOLOGIA** Estudo observacional, transversal, baseado em uma amostra de indivíduos contatados por sorteio dos endereços residenciais em conglomerados, conduzido em Brasília, Distrito Federal, de 2016 a 2017. Foram estudadas variáveis sociodemográficas e antropométricas (peso, estatura e índice de massa

corporal), nível de atividade física por meio do Questionário Internacional de Atividade Física e o consumo de café no último ano por meio do Questionário de Frequência Alimentar. O consumo do café foi analisado através de duas variáveis categóricas: consumo de café no último ano (sim ou não) e frequência de consumo ao dia (menos de 2 vezes ou 2 ou mais vezes ao dia). O índice de massa corporal foi categorizado em  $< 25\text{kg/m}^2$  e  $> 25\text{kg/m}^2$ , e, o nível de atividade, em prática  $< 150$  minutos e  $> 150$  minutos de atividade por semana. As variáveis numéricas estão apresentadas através de média e desvio padrão, quando paramétricas, e mediana e percentis 25 e 75, quando não-paramétricas. As variáveis categóricas são demonstradas por contagem e percentuais. A associação entre o consumo de café, idade, tabagismo, índice de massa corporal e nível de atividade física foi testada através de regressão logística. Foi adotado o nível de significância de 5% para todas as análises. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE 48418315.4.0000.0030). **RESULTADOS** Dos 506 participantes do estudo, 57,3% (n=290) eram do sexo feminino, e com predominância nas classes econômicas A e B (75,7%, n=383). Apenas 12,3% (n=62) dos indivíduos relatou ser tabagista. Em relação ao estado nutricional, 269 participantes (53,2%) apresentaram índice de massa corporal abaixo de  $25\text{kg/m}^2$ . A prática de atividade física igual ou superior a 150 minutos por semana foi observada em 76,5% (n=387) dos participantes. A prevalência do consumo de café no último ano foi igual a 86,4% (n=437), sendo a frequência inferior a 2 vezes ao dia a predominante na amostra (60,1%, n=304). A regressão logística realizada com a variável consumo de café (sim ou não), como variável desfecho, apresentou associação significativa com a idade ( $\beta=0,027$ ;  $p=0,005$ ). Ao utilizar a frequência do consumo de café ao dia como variável desfecho, idade ( $\beta=0,026$ ;  $p=0,005$ ). **CONCLUSÃO** Portanto, verifica-se que o café é uma bebida largamente consumida pela população estudada. O consumo de café foi associado a consumidores com maior idade e melhor estado nutricional.

Palavras-chave: Ingestão de líquidos; Índice de Massa Corporal; Estilo de vida;

## **PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES E CONSUMO DE ALIMENTOS MARCADORES DE PADRÕES SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL POR GESTANTES DO DISTRITO FEDERAL, 2019-2020**

ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA<sup>1</sup>; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI<sup>2</sup>; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES<sup>1</sup>; ISIS CRISTINA CARDOSO DE LIMA<sup>1</sup>; BRUNA LIMA DE SOUSA<sup>1</sup>; NATHALIA MARCOLINI PELUCIO PIZATO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Manter um padrão saudável de alimentação durante a gestação é importante para a saúde de mãe e filho sendo que, o ambiente onde as refeições são preparadas, pode modificar a quantidade e a qualidade dos alimentos consumidos. Pessoas que preparam refeições em casa têm maior probabilidade de ter a alimentação de melhor qualidade em comparação com aquelas que fazem refeições fora do domicílio. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre a preparação de refeições no

domicílio e o consumo de alimentos marcadores de padrões saudável e não saudável por gestantes. **METODOLOGIA** Estudo realizado com gestantes adultas, de todos os trimestres gestacionais, residentes no Distrito Federal e participantes do Estudo Multicêntrico de Deficiência de Iodo no Brasil (EMDI-Brasil). A coleta de dados foi realizada entre agosto/2019 e fevereiro/2020 em Unidades Básicas de Saúde. Para avaliar os marcadores de consumo saudável e não saudável, foi utilizado o instrumento do Vigitel (2018) adaptado, onde cada participante respondeu ter consumido ou não, no dia anterior à entrevista, alimentos saudáveis ou ultraprocessados agrupados em vinte e três conjuntos, de acordo com características comuns. Empregou-se a análise descritiva para identificação da distribuição das variáveis de interesse. Regressão logística foi usada para investigar a associação entre preparar refeições no domicílio e o consumo de pelo menos um alimento de cada conjunto avaliado. Utilizou-se o software Stata 14.2 para as análises estatísticas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde, da Universidade de Brasília, sob o parecer 2.977.035. **RESULTADOS** Participaram do estudo 103 gestantes com idade média de 27,51 anos (DP= 5,79). O percentual de consumo de café da manhã, almoço e o jantar em casa foi 63,72% (IC95% 53,8172,59), 63,10% (IC95% 53,2371,98) e 69,90% (IC95% 60,2178,08), respectivamente. Os alimentos marcadores do padrão saudável mais consumidos foram o arroz por 95,14% (IC95% 88,7197,99); as carnes de boi, suína, frango ou peixe por 89,32% (IC 95% 81,5794,04) e o feijão por 71,84% (IC95% 62,2479,79). Dentre os alimentos ultraprocessados, destacou-se o consumo de margarina ou molhos industrializados por 64,07% (IC 95% 54,2272,87); refrigerante por 33% (IC 95% 24,5022,79) e salsicha por 30,09% (IC 95% 21,9139,78). As gestantes que prepararam o café da manhã em casa, tiveram a chance diminuída em 71% (OR= 0,29; IC 95% 0,100,82; p= 0,021) de consumir pães ultraprocessados e em 74% (OR= 0,26; IC95% 0,090,69; p= 0,007) de consumir queijos. Ainda, a chance de consumo de leite aumentou em 3,36 vezes (IC95% 1,278,87; p= 0,014). Para aquelas que preparam o almoço em casa, foi observado que a chance de consumo de feijão aumentou em 3,3 vezes (IC95% 1,15 9,43; p= 0,026) e de consumo de laranja diminuiu em 73% (OR= 0,27; IC95% 0,080,89; p= 0,032). A chance de consumir algum tipo de carne no jantar, quando preparado em casa, aumentou 4,25 vezes (IC95% 1,0716,93; p= 0,040) e de consumir feijão 5,17 vezes (IC95% 1,6416,28; p= 0,005). **CONCLUSÃO** O preparo de refeições no domicílio foi um fator de proteção para consumo de pães ultraprocessados e aumentou a chance de consumo de alguns alimentos saudáveis. As associações com queijos e laranja se comportaram de maneira inesperada, sendo necessária investigação mais detalhada para compreender outros fatores influenciadores nessa relação. Financiamento: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DAB/CGAN Nº 13/2017.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Gestação; Estilo de vida;

## **PERFIL DAS DENÚNCIAS APRESENTADAS AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

SIMONE MENDES PEDROSA; MANUELA DOLINSKY; MARIA ARLETTE SADDY;  
SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA.  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Política Nacional de Fiscalização estabelecida pelo Conselho Federal de Nutricionistas prevê, como um dos seus objetivos, assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados. O Sistema Conselho Federal e Conselhos Regionais de Nutricionistas tem como missão orientar e fiscalizar o exercício profissional de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética em todo território nacional. Em cumprimento à sua missão, os Conselhos Regionais recebem e apuram as denúncias da sociedade. **OBJETIVO** Analisar o perfil das denúncias apresentadas ao Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região no estado do Espírito Santo. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias recebidas nos anos de 2018 e 2019 no estado do Espírito Santo, pessoalmente ou através dos canais de comunicação da entidade, como: correio eletrônico, sítio eletrônico e telefone. As denúncias foram classificadas dentre as seguintes categorias: ausência de nutricionista, exercício ilegal da profissão, prejuízo ao exercício profissional, exercício irregular da profissão, quadro técnico inadequado, representações, infração ao código de ética e outros. Esta classificação é realizada quando a denúncia é recebida e não após sua apuração. Cabe esclarecer que a definição de exercício ilegal utilizada se caracteriza pelo exercício das atividades privativas do nutricionista previstas em lei por pessoas não habilitadas. Exercício irregular se caracteriza por atuação de nutricionista com inscrição profissional irregular ou conduta inadequada. O prejuízo ao exercício profissional relaciona-se a características das condições de trabalho e autonomia técnica. Representações são as solicitações de fiscalização ou de informações advindas de outros órgãos, como Ministério Público, Juízes e Tribunais, Vigilância Sanitária, Delegacias, entre outros. Quadro técnico inadequado correlaciona-se às denúncias sobre o quantitativo de nutricionistas em desacordo com a legislação vigente. Em outros foram incluídas com maior frequência as solicitações de orientações e visitas técnicas, assim como as denúncias de editais de concursos públicos e licitações. **RESULTADOS** O levantamento realizado no período de dois anos totalizou 72 denúncias no estado do Espírito Santo. Dos conteúdos analisados, destacou-se o percentual das irregularidades referentes a infração ao código de ética (45,8%) e ao exercício ilegal da profissão (20,8%). Outras categorias observadas foram: quadro técnico inadequado (8,3%); outros (8,3%); prejuízo ao exercício profissional (6,9%); exercício irregular da profissão (5,5%); ausência de nutricionista (2,7%) e representações (1,4%). **CONCLUSÃO** Conclui-se que os principais motivos de denúncias no estado do Espírito Santo foram referentes as infrações ao código de ética e conduta do nutricionista e exercício ilegal da profissão. Os resultados do presente trabalho nortearão o planejamento de ações da entidade, bem como indicam a necessidade de fortalecer as parcerias com as instituições de ensino superior e ministério público.

Palavras-chave: conselho; denúncia; fiscalização; nutricionista; orientação

## **RELAÇÃO ENTRE IMAGEM CORPORAL POSITIVA E DEPRESSÃO EM MULHERES IDOSAS**

LUANA SOUZA PRADO; ANA CAROLINA SOUZA FERNANDES AZEVEDO; LUANA KAROLINE FERREIRA; MARIA ELISA CAPUTO FERREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A imagem corporal positiva pode ser definida como um amor e respeito pelo corpo que permite ao indivíduo apreciar a beleza única e as funções que ele desempenha, enfatizando os bens ao invés de insistir em suas imperfeições. A depressão é uma condição clínica frequente no idoso e que, se não reconhecida pelo paciente, família e profissionais de saúde, acarreta em sofrimento para o indivíduo, dificuldade para os familiares do paciente, e elevado custo econômico à sociedade. Os estudos sobre a relação da imagem corporal positiva e depressão ainda são escassos, mas já demonstram, em populações jovens, uma associação significativa entre eles. No entanto, não houve elucidação desta relação em idosos. Assim, torna-se importante investigar a relação entre imagem corporal positiva e depressão neste grupo. **OBJETIVO** Investigar a relação entre imagem corporal positiva e depressão em mulheres idosas. **METODOLOGIA** A presente pesquisa possui abordagem quantitativa e delineamento transversal. Para avaliar a imagem corporal positiva aplicou-se o Body Appreciation Scale e para avaliar a depressão geriátrica foi aplicado a Escala de Depressão Geriátrica. Os idosos foram abordados em locais públicos, convidados a participar da pesquisa e informados a respeito dos procedimentos. Aqueles que aceitaram participar, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram analisados por meio do software Statistical Package for the Social Sciences 21.0 e o nível de significância adotado foi de  $p < 0,5$ . Para averiguar a consistência interna dos instrumentos foi calculado o alpha de Cronbach, o qual apresentou uma boa consistência ( $\alpha = 0,92$  e  $0,82$ , respectivamente). Foi aplicado o teste de normalidade Kolmogorov Smirnov e verificou-se que as variáveis investigadas foram consideradas não paramétricas. Foi utilizado o teste de Mann Whitney para comparar os grupos quanto a depressão e imagem corporal positiva e a correlação de Spearman para verificar a correlação entre os dois construtos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora sob o número de inscrição 68391217.7.0000.5147 e parecer número 2.250.480. **RESULTADOS** Participaram do estudo 56 idosas de 60 a 88 anos. Os idosos apresentaram média de 41,76 (Desvio padrão=1,27) para a apreciação corporal e 48,82 para depressão geriátrica (Desvio padrão=7,24). O percentual da amostra que apresentou sintomas clínicos de depressão foi de 59,4% (n=34). A relação entre a imagem corporal positiva e depressão não foi estatisticamente significativa na presente amostra ( $r = -0,009$ ,  $p = 0,473$ ). As médias relacionadas a percepção da imagem corporal positiva também não apresentaram diferenças ( $p = 0,941$ ) entre aqueles que apresentaram sintomas depressivos (média=41,74/Desvio padrão=7,36) e daqueles que não apresentaram (média=41,97/Desvio padrão=7,27). **CONCLUSÃO** Embora este estudo não tenha encontrado diferenças significativas na imagem corporal de mulheres com sintomas depressivos nessa amostra, sugere-se que estudos futuros sejam realizados com amostras mais amplas a fim de compreender melhor a relação entre imagem corporal positiva e depressão em idosos.

Palavras-chave: Imagem corporal positiva; Envelhecimento; Depressão geriátrica;

## **ANÁLISE RETROSPECTIVA DO PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ATENDIDOS EM AÇÕES DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA DE PRESIDENTE PRUDENTE-SP.**

SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA; NARRYLA KARLA SILVA SIQUEIRA<sup>1</sup>;  
SABRINA SALMERON SILVA<sup>2</sup>; SABRINA ALVES LENQUISTE.  
UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA (UNOESTE) - PRESIDENTE PRUDENTE, SÃO  
PAULO, BRASIL, PRESIDENTE PRUDENTE - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Saúde na Escola (PSE) é uma estratégia governamental, intersetorial, cujos objetivos incluem avaliar as condições de saúde e promover hábitos de vida saudáveis e sustentáveis entre os escolares. O consumo excessivo de refrigerantes, açúcares, lanches tipo fast food e uma baixa ingestão de verduras, legumes e frutas é comum entre os adolescentes. Este padrão de consumo é preocupante, visto que pode levar a maior probabilidade de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). **OBJETIVO** Avaliar o perfil nutricional de estudantes da rede pública estadual de educação atendidos por ações do Programa Saúde na Escola (PSE) no município de Presidente Prudente-SP. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo retrospectivo, descritivo e transversal, resultante de ações do Programa Saúde na Escola em escolas da cidade de Presidente Prudente SP nos anos de 2017 a 2019. Foram incluídos na pesquisa adolescentes de ambos os sexos, com idade entre 10 e 19 anos, estudantes da rede pública estadual, nos quais foram aferidas as medidas antropométricas de peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Classificou-se o IMC e a estatura por idade (AI) pelo escore Z das curvas de crescimento. Foi aplicado o questionário de avaliação de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Os resultados foram apresentados como frequências e números absolutos. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade do Oeste Paulista UNOESTE sob o nº C.A.A.E 16435519.0.0000.5515. **RESULTADOS** Foram avaliados 663 estudantes, dos quais 49,85% do sexo feminino e 50,15% do sexo masculino. Dentre as meninas o IMC apresentou valor médio de  $22,49 \pm 5,41$  Kg/m<sup>2</sup>. Já para o sexo masculino, o IMC foi de  $21,51 \pm 4,63$  Kg/m<sup>2</sup>, com predomínio da eutrofia para ambos os sexos. O indicador de altura por idade mostrou-se adequado na população estudada. Quanto ao hábito alimentar dos escolares, observou-se que 74,36% destes costumam realizar às refeições assistindo televisão ou mexendo em aparelhos eletrônicos. O consumo de alimentos no intervalo do período escolar predominou em 58,07% da população, sendo que 35,75% consomem a refeição oferecida pela escola e 38,62% relataram que não sabiam qual a sua alimentação nesse horário, mas que fazem uso de alimentos compartilhados com os colegas, como balas e doces. Enfatiza-se ainda o baixo consumo de alimentos in natura no intervalo escolar, representando menos de 2% dos adolescentes. Além disso, notou-se o elevado consumo habitual de alimentos ultraprocessados, como hambúrguer, bebidas adoçadas e guloseimas nesta população. **CONCLUSÃO** Embora os adolescentes avaliados tenham apresentado estado nutricional de eutrofia, esta população apresenta risco nutricional identificado pelo elevado consumo de alimentos ultraprocessados e baixo consumo de alimentos in natura. Evidencia-se a necessidade de ações de promoção da alimentação saudável e prevenção das doenças nesta população.

Palavras-chave: Adolescência; Antropometria; Estado Nutricional; Hábito Alimentar;

## **AValiação DA EFICÁCIA DOS SANITIZANTES UTILIZADOS NA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO NO RIO DE JANEIRO**

MARIA DAS GRAÇAS GOMES DE AZEVEDO MEDEIROS; NATHALIA GUIMARAES ARAUJO CANDELA; ROBSON MAIA FRANCO; VERONICA AICELES; MARIA CARMELA KASNOWSKI HOLANDA DUARTE; THAIS DA COSTA RODRIGUES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As superfícies de equipamentos, utensílios e instalações de manipulação de alimentos podem servir como fonte de contaminação tanto por microrganismos potencialmente patogênicos para os seres humanos, quanto por deteriorantes que alterem as características sensoriais e nutricionais das matrizes alimentícias. A higienização é o procedimento adotado na prevenção e tem como objetivo a preservação da qualidade microbiológica do alimento, por meio de controle e prevenção da contaminação (ANDRADE, 2008). **OBJETIVO** Analisar as condições higiênico-sanitárias de equipamentos e utensílios, assim como a ação antimicrobiana *in vitro* do sanitizante, a base de cloro (hipoclorito), utilizados na linha de preparo de carnes de um Serviço de Alimentação. **METODOLOGIA** Pesquisa aplicada, microbiológica, realizada num Serviço de Alimentação institucional no ano de 2019. Foram realizadas coletas de material das áreas de pré-preparo de carnes e de cocção, antes e após o processo de higienização. Foram realizadas a contagem de Bactérias Heterotróficas Aeróbias Mesófilas, contagem de *Staphylococcus coagulase positiva*, pesquisa de *Salmonella spp.*, enumeração de coliformes a 35°C e Número Mais Provável de *Escherichia coli* (APHA, 2001; LACEN, 2010). Realizou-se o teste de sensibilidade frente às estirpes de *Escherichia coli*, *Staphylococcus coagulase positiva*, *Salmonella spp.*, previamente isoladas, adotando-se a metodologia de difusão em poços em ágar, com a solução preparada no local (solução 1- água, detergente e hipoclorito de sódio) e o hipoclorito de sódio (solução 2) (SPRINGFIELD et al, 2003). A pesquisa microbiológica foi realizada na Faculdade de Veterinária/Universidade Federal Fluminense. **RESULTADOS** Para *Staphylococcus coagulase positiva* foram observadas 50% das amostras acima dos padrões recomendados, máximo 100 UFC/cm<sup>2</sup>, destacando a área de pré-preparo de carnes, que obteve todos os resultados positivos para coagulase (DOWNES e ITO, 2015). *Salmonella spp.* foi confirmada em todas as amostras da área de pré-preparo de carnes, após a última higienização. Observou-se uma contagem excessiva de coliformes totais nas amostras analisadas, nas áreas de pré-preparo e cocção. Dentre essas, contagens acima do padrão para coliformes a 45° e amostras positivas para a pesquisa de *Escherichia coli* na máquina de moer e chaira. Foi elevado o resultado da contagem de Bactérias Heterotróficas Aeróbias Mesófilas, na área de cocção, em todas as superfícies, antes e após a higienização. Quanto ao teste de sensibilidade as cepas analisadas mostraram-se resistentes à solução 1, pois produziu halos de inibição com diâmetros abaixo do padrão para classificação de sensibilidade. Enquanto na solução 2, o único microrganismo classificado como sensível foi a *Salmonella spp.*, uma vez que a solução produziu um halo inibitório satisfatório. O hipoclorito comercial utilizado ainda é mais eficaz no processo de inibição de *Salmonella spp.* do que a solução 1, entretanto é pouco utilizado, sendo o sanitizante mais utilizado nos utensílios e equipamentos o preparado pelos funcionários que consiste em misturar detergente, água e um pouco do hipoclorito (solução 1) (SPRINGFIELD et al, 2003). **CONCLUSÃO** As condições higiênico-sanitárias do Serviço de Alimentação são insatisfatórias e precisam ser aperfeiçoadas por meio de

treinamentos, estabelecimento de procedimentos operacionais e aquisição de material de higiene certificado, a fim de mitigar o risco de doenças alimentares.

Palavras-chave: Higiene dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Alimentação coletiva;

## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E CULTURA ALIMENTAR

LILIA MAGNO DE ABREU TEIXEIRA; BARBARA LILIANE CARDOSO COSTA; ANA CLARA BARROS DE SOUSA; GIOVANA SOUSA DOS SANTOS; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, a promoção de uma alimentação saudável precisa considerar diversos fatores, dentre eles: a cultura local e a disponibilidade dos alimentos. No que diz respeito a cultura alimentar do Brasil, esta foi construída por meio das culturas dos índios, africanos e portugueses e tem características diferentes em cada região do país. Na região norte, observa-se grande influência dos índios nativos dessa região, sendo os alimentos mais conhecidos: a mandioca, o pato no tucupi, os peixes, e as frutas silvestres. Em relação às frutas, deve-se lembrar que desempenham papel importante em uma alimentação saudável, sendo orientado que sejam consumidas diariamente, pois contribuem para uma vida saudável. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma atividade educativa que visou promover alimentação saudável através do conhecimento das frutas, incluindo as típicas da região. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência, construído a partir de uma atividade educativa que ocorreu em um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas localizado em uma cidade do estado do Pará, e foi elaborada pela nutricionista do serviço juntamente com as acadêmicas do curso de nutrição da Universidade Federal do Pará. A atividade foi realizada por meio de um bingo educativo, no qual constava vários tipos de frutas, dentre elas, algumas frutas regionais como: açaí, abiu, bacuri, biribá, cupuaçu e manga. Cada número sorteado no bingo correspondia a uma fruta, sendo utilizado um roteiro para auxiliar nesta etapa. O participante ganhador deveria relatar alguma característica ou benefício de uma das frutas presente em sua cartela e assim ganhava o prêmio. No caso de não saber responder, os participantes eram auxiliados a encontrar, juntamente com o grupo, uma característica, o que permitiu que todos os ganhadores recebessem o prêmio. Ao final todos os participantes receberam um brinde da equipe. **RESULTADOS** Estiveram presentes na atividade nove usuários do serviço, os quais demonstraram bastante interesse em reconhecer e conhecer as frutas durante o jogo. Além disso, o bingo educativo possibilitou que os participantes pudessem compartilhar seus conhecimentos a respeito do tema com o grupo, colaborando assim para que a atividade ocorresse de forma dinâmica e interativa e proporcionando um momento de diversão. **CONCLUSÃO** A atividade educativa permitiu que os participantes pudessem exercitar seus conhecimentos sobre frutas e conhecer aquelas que são consumidas na região, conhecimento que contribui para escolhas alimentares saudáveis. Além disso, trabalhar alimentos regionais é uma forma de valorizar a cultura alimentar da região.

Palavras-chave: Atividades Educativas; Frutas; Promoção da Saúde;

## **ANÁLISE DO QUADRO TÉCNICO DE NUTRICIONISTAS VINCULADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO**

ROSANE JUSTINO DE SOUSA LIMA; ANNA CAROLINA REGO COSTA; MANUELA DOLINSKY; CÍNTIA GUIMARÃES; ANA BEATRIZ REZENDE LEITE; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos. Em 2016, o Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região celebrou termo de cooperação técnica com o Ministério Público do estado do Rio de Janeiro para realização de ações voltadas à fiscalização da adequada alimentação e nutrição em unidades de educação básica das redes públicas de ensino do estado do Rio de Janeiro. O quadro técnico de nutricionistas compatível com a legislação profissional é fundamental para o desenvolvimento das atribuições dos profissionais, assim como para o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelecidas na Lei nº 11.947/2009. **OBJETIVO** Analisar o quadro técnico de nutricionistas das secretarias de educação de 17 municípios do estado do Rio de Janeiro e da secretaria estadual vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e descritivo com realização de visitas e fiscalização das secretarias de educação de 17 municípios do estado do Rio de Janeiro e da secretaria estadual, assim como unidades escolares nos anos de 2017 e 2018. Foram fiscalizadas 80 escolas nos municípios de São José do Ubá, Itatiaia, Bom Jardim, Magé, Aperibé, Cambuci, Cardoso Moreira, Italva, Vassouras, Duas Barras, Itaguaí, Cordeiro, São João de Meriti, Iguaba, Belford Roxo, Casimiro de Abreu e Duque de Caxias. Para a realização das visitas foi elaborado um relatório técnico padrão que apurou informações sobre identificação do quadro técnico, atribuições desenvolvidas, aspectos nutricionais da alimentação e características higiênico-sanitárias, além da verificação do cumprimento da legislação referente ao Programa. A legislação utilizada para análise do quantitativo de nutricionistas foi a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas 465/2010. Para análise da adequação do quadro técnico foram utilizadas as seguintes faixas percentuais: < 25%; 25% a 75% e > 75%. **RESULTADOS** Nas secretarias de educação dos 17 municípios do estado do Rio de Janeiro e na secretaria estadual de educação, identificou-se 94% de déficit no quadro técnico de nutricionistas. Somente 6% dos municípios pesquisados estão com o quadro técnico compatível com a legislação. Em relação ao percentual de adequação, dois municípios apresentaram quadro técnico na faixa de 75% a 100%, sete encontram-se na faixa de adequação de 25% a 75% e nove abaixo de 25%, com destaque para Secretaria de Educação do estado do Rio de Janeiro, que atingiu apenas 0,4% de adequação. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o quadro técnico de nutricionistas das secretarias de educação visitadas se encontrava inadequado, a partir dos parâmetros recomendados pela legislação

profissional. Esses resultados implicam diretamente na capacidade de desenvolvimento das atribuições dos nutricionistas, bem como o não cumprimento das legislações vigentes relacionadas à execução e atingimento dos objetivos do Programa.

Palavras-chave: alimentação escolar; conselho de nutricionistas; fiscalização; nutricionista; orientação

## **CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DE UMA COMUNIDADE DE BAIXA RENDA**

LUANA NAIARA DA SILVA<sup>1</sup>; CARLA CAROLINE SILVA DOS SANTOS<sup>2</sup>; EMERSON ROGERIO COSTA SANTIAGO<sup>1</sup>; JULIANA GONÇALVES MACHADO<sup>2</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA, RECIFE - PE - BRASIL; 2. SECRETARIA DE SAÚDE/PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE, RECIFE - PE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O crescimento da obesidade e sua classificação como uma epidemia mundial tem entre seus agentes aspectos ambientais que influenciam no processo de escolha alimentar dos indivíduos, onde pontos de comércio e venda de alimentos, podem contribuir como fatores determinantes neste processo de acesso e disponibilidade de alimentos de boa ou má qualidade (JOMORI, 2008). Os novos padrões de adoecimento relacionados à obesidade estão intensamente ligados a fatores históricos e políticos da produção e comercialização dos alimentos, sendo estes, pontos relevantes que modificaram a produção agrícola, resultando em seu declínio e avanço da globalização, intensificando a presença de alimentos industrializados, diminuindo a oferta de alimentos in natura (SOUZA et al, 2017). Criou-se assim um ambiente comum, global de ofertas, com as mesmas características de comida, trazendo a perda das características regionais da população com relação a sua alimentação e seus aspectos sociais. **OBJETIVO** Caracterizar o ambiente alimentar de um território a partir da presença de fatores ambientais obesogênicos disponíveis através dos pontos de comércio de alimentos em uma comunidade de baixa renda. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório de caráter analítico-descritivo, transversal, o qual se utilizou da ferramenta de Auditoria do Ambiente Alimentar, baseada na classificação NOVA do guia alimentar da população brasileira (AUDIT NOVA), com o auxílio do aplicativo HCMaps, que promove o georreferenciamento e facilitação da coleta de dados. O estudo foi desenvolvido em 2019, em uma comunidade do distrito sanitário VI de Recife-PE, em território de cobertura de uma equipe de Saúde da Família e Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (Nasf-AB). Os dados foram analisados utilizando o programa estatístico Epi-info. Para sua realização o trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e aprovado por meio do Certificado de Apresentação para apreciação Ética-CAAE: 18594619.2.0000.55690, com parecer de numeração: 3.526.236. **RESULTADOS** Foram analisados 29 pontos de comércio varejistas de alimentos, em sua maioria adaptações do espaço residencial dos comunitários, que vendiam pequenos lanches ou refeições, barracas de bebidas, guloseimas ou pequenas mercearias. Verificou-se maior disponibilidade de alimentos industrializados em relação a alimentos in natura, onde 58,6% (IC; 38,9% - 76,5%) dos

locais não comercializam alimentos naturais e minimamente processados, 51,7% (IC; 32,5% - 70,6%) não comercializam ingredientes culinários, 72,4% IC; 52,8% - 87,3%) vendiam alimentos processados e 96,6% (IC; 82,2% - 99,9%) alimentos ultraprocessados. Dentre os ultraprocessados mais disponíveis à venda estão as bebidas açucaradas (sucos artificiais e refrigerantes) presentes em 75,9% dos estabelecimentos. **CONCLUSÃO** O ambiente da comunidade em questão tem potencialidade obesogênica, diante da alta disponibilidade de alimentos não saudáveis em seus pontos de comércio, os quais podem impactar na segurança alimentar e nutricional e na qualidade de vida da população, que mantém relação de acesso direto com estes equipamentos no território. Torna-se assim necessário aprofundar o conhecimento sobre o ambiente em que as comunidades se encontram em associação com seu estado nutricional, na perspectiva de elaborar estratégias de abordagem das equipes de saúde sobre os problemas alimentares.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Obesidade; Promoção da Saúde; Segurança Alimentar e Nutricional;

**ANÁLISE DE AGRUPAMENTO A PARTIR DE TABELAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E DA TABELA DO DEPARTAMENTO AMERICANO DE AGRICULTURA E SUA RELAÇÃO COM A CLASSIFICAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA.**

CLAUDIA CRISTINA VIEIRA PASTORELLO<sup>1</sup>; CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZETTI<sup>2</sup>; MARIANE HELEN DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; DEBORA DOS SANTOS PEREIRA<sup>1</sup>; LARISSA NOVAIS DA SILVA LOPES<sup>1</sup>; WOLNEY LISBOA CONDE<sup>1</sup>.

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A composição nutricional de um alimento é uma das suas principais características quando buscamos classificá-lo dentro de um grupo. A abordagem nutriente centrada não aparece no conteúdo do novo guia alimentar para a população brasileira, subdividindo os alimentos em 4 grupos principais de acordo com a classificação NOVA: alimentos in natura ou minimamente processados; processados; ultra processados; e os ingredientes culinários. Partindo de um ponto de vista diferente do utilizado no novo guia, esse trabalho analisa, a partir de ferramentas estatísticas de agrupamento não supervisionado em tabelas de composição de alimentos, grupos organizados exclusivamente pelas variáveis de composição nutricional centesimal. Também inclui uma comparação com o agrupamento de referência do Guia com um agrupamento anterior, que foi utilizado da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009. **OBJETIVO** O objetivo é determinar como e em que nível a composição nutricional centesimal influencia nestes agrupamentos utilizados em políticas públicas nacionais de saúde. **METODOLOGIA** Agrupar os dados de macro e micronutrientes da tabela brasileira de composição dos alimentos, e da tabela de composição do departamento americano de

agricultura, pelo método de agrupamento não supervisionado de  $k$  médias, e comparar o resultado do modelo obtido com os agrupamentos alimentares do novo guia e da pesquisa de orçamentos familiares a influência destes componentes. RESULTADOS Alguns agrupamentos se pronunciam em ambas as tabelas. Nos grupos que se destacaram por maior concentração de vitaminas A, K, C e E, e do mineral potássio, podemos encontrar, agrupadas verduras, legumes, frutas e tubérculos, mostrando uma tendência natural na ocorrência simultânea desses componentes apenas em alimentos de origem vegetal. Grupos que contemplam nutrientes de maneira concentrada, com presença notável de proteínas, fibras, e minerais como ferro, magnésio, potássio, cálcio, zinco, cobre, manganês, selênio, e vitaminas do complexo B, apresentam alimentos que são naturalmente consumidos em porção menores, como oleaginosas, ou alimentos que não podem ser consumidos crus, como as leguminosas. Também é notável a presença do agrupamento de alto teor de lipídeos e carboidratos, que conjuga apenas doces e alimentos ultraprocessados hiper-palatáveis. Quanto à similaridade de agrupamentos considerando apenas nutrientes como variáveis, tanto a pesquisa de orçamentos quanto o Guia tiveram resultados similares, porém as divisões do Guia se mostraram mais coerentes quanto às novas subdivisões, comparadas aos grupos gerados pelo algoritmo de  $k$ -means. A classificação do Guia traz agrupamentos nutricionalmente mais coerentes, ao segregar grupos alimentares ultraprocessados de alimentos in natura. CONCLUSÃO O Guia mostrou um melhor desempenho quanto à classificação nutricional e é mais acessível, já que transforma suas considerações em direcionamentos objetivos. Ainda que seja relevante para os agrupamentos utilizados em políticas públicas de saúde, os nutrientes não são a maior parte dos fatores considerados para agrupamentos recentes. Fica clara a presença de outros fatores na decisão, e a maior semelhança destes modelos entre si do que os modelo gerado pelo algoritmo de  $k$ -means. Isso revela uma fragilidade da construção dos nossos bancos de dados na composição alimento.

Palavras-chave: Composição Centesimal; Composição Nutricional; Modelo de Agrupamento Alimentar; Agrupamento Não Supervisionado; Aprendizado de Máquina

## **ANÁLISE DAS PROPOSIÇÕES DO PODER LEGISLATIVO PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: CONSTRUÇÃO DE SUBSÍDIOS PARA ATUAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA**

FERNANDA LESSA MAINIER HACK<sup>1</sup>; PAULO CESAR PEREIRA DE CASTRO JUNIOR<sup>2</sup>; KELLY POLIANY DE SOUZA ALVES<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 3. ACT PROMOÇÃO DA SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A atuação da sociedade civil organizada - SCO no processo de construção de políticas públicas para garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA no Brasil tem sido marcante no plano do Poder Executivo em espaços como Conselhos e Conferências. A crescente disputa de forças decisórias exige organização para ampliar sua incidência no âmbito dos Poderes

Legislativo e Judiciário. Mapeamento de parlamentares e de suas proposições tornam-se fundamentais para qualificar e fortalecer repertórios de ação da SCO na defesa do DHAA. OBJETIVO Identificar projetos de lei - PLs protocolizados na Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro ALERJ que proponham medidas relacionadas à promoção da alimentação adequada e saudável - AAS, para subsidiar ações de incidência da SCO na construção e implementação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional para a população fluminense. METODOLOGIA Pesquisa realizada por dois pesquisadores independentes de PLs entre os meses de fevereiro e março de 2019 no website institucional da ALERJ (<http://www.alerj.rj.gov.br/>) tendo como critérios de busca a data de protocolo dos projetos (período de 01/2009 a 03/2019) e as palavras-chave: alimentos e publicidade; alimentos e rotulagem; alimentos e comercialização; alimentos e marketing; alimentos e imposto; alimentos e tributação; alimentos e preço; alimentos e sódio; alimentos e açúcar; alimentos e gordura. O banco foi debatido ao final do processo. Os dados encontrados foram tabulados no programa Microsoft Excel®: número e ano, autoria, tema geral, ementa, justificativa e status da tramitação. Foram excluídos da análise PLs arquivados e sem chance de serem desarquivados na legislatura 2019-2022 e não relacionados a um dos seguintes temas: promoção, proteção e apoio aos saberes e práticas convergentes com a AAS, à amamentação e à alimentação complementar saudável ou à AAS em ambientes institucionais, especialmente nas escolas; fortalecimento da agroecologia e da agricultura familiar; efetivação da proibição da publicidade dirigida ao público infantil; restrição da publicidade de alimentos ultraprocessados; melhoria da informação nos rótulos de alimentos; aprovação de medidas fiscais promotoras da AAS; garantia da água como direito humano e bem comum; monitoramento de práticas e políticas que estimulem condutas alimentares nocivas à saúde. Os PLs selecionados foram categorizados por temas a partir do proposto em suas ementas. RESULTADOS Foram encontrados 77 PLs e, aplicados os critérios de exclusão e inclusão foram selecionados 21, categorizados em cinco grupos temáticos: alimentação escolar/ambiente escolar 7 PLs; compras institucionais 4 PLs; rotulagem/composição de alimentos 3 PLs; agroecologia/agricultura urbana/alimentos orgânicos/agrotóxicos/PANCS 6 PLs e combate à fome 1 PL. Destacam-se as proposições relacionadas à alimentação no ambiente escolar: promoção de educação alimentar e nutricional, regulação de alimentos ofertados ou comercializados e garantia da escola com mercado institucional para produção local de alimentos. CONCLUSÃO A incidência da SCO na construção e implementação de políticas públicas é essencial para gerar mudanças no sistema (SWINBURN, 2019). No Estado Democrático de Direito, balizado pelo princípio da legalidade (MORGADO, 2016), deve-se ampliar o olhar para as ações do Poder Legislativo e, embora o processo de elaboração de leis seja de competência de agentes estatais, é imprescindível que seja submetido ao debate da sociedade (JAIME, 2018).

Palavras-chave: Poder Legislativo; Projetos de Lei; Promoção da Alimentação Adequada e Saudável; Segurança Alimentar e Nutricional; Políticas de Alimentação e Nutrição

## **ALEITAMENTO MATERNO: FATORES QUE OCASIONAM O DESMAME PRECOCE**

MONIQUE DA COSTA LISBOA<sup>1</sup>; RENATA CRISTINA BEZERRA RODRIGUES<sup>1</sup>;  
ALDENORA OLIVEIRA DO NASCIMENTO HOLANDA<sup>1</sup>; ANAEL QUEIROS SILVA  
BARROS<sup>2</sup>.

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O desmame precoce é definido como a introdução de qualquer tipo de alimento na dieta de uma criança que esteja no Aleitamento Materno Exclusivo. O período de desmame é aquele compreendido entre a introdução dos novos alimentos até a supressão completa do aleitamento materno. Cabe ressaltar a importância de orientar as mães para que possam obter sucesso na prática do Aleitamento Materno. Ainda nos primeiros dias de amamentação, as mães podem apresentar desconfortos e dificuldades, e estes são considerados os principais motivos do desmame precoce. Além disso, podem estar relacionados fatores como valores culturais, déficit educacional da nutriz, retorno materno ao mercado de trabalho ou condições socioeconômicas precárias. **OBJETIVO** Analisar os fatores que levam as mães ao desmame precoce. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com abordagem quantitativa. A amostra da pesquisa foram 40 mães na faixa etária de 18 a 40 anos, que tinham crianças de zero a dois anos, cadastradas na Unidade de Saúde da Família no Distrito São Francisco, Meruoca - CE, segundo os dados da referida unidade, no mês de julho de 2019. O presente estudo foi realizado de modo presencial, através de visitas domiciliares nas residências das participantes juntamente com a agente comunitária de saúde, a fim de garantir uma melhor coleta de dados. O presente estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário INTA (UNINTA), institucionalizado através da Plataforma Brasil, o qual foi aprovado com o número de parecer: 3.355.09 e CAAE: 09999619.3.00008133. **RESULTADOS** A baixa escolaridade e as complicações mamárias foram dois fatores que contribuíram para o desmame precoce. Em relação ao nível de escolaridade, a pesquisa mostrou que as mães que possuem menos tempo de estudos ocasionaram o desmame precoce, representando 62,5% (n= 25) ensino médio e técnico incompleto até completo e 22,5% (n= 09) ensino fundamental incompleto até completo. As complicações mamárias aparecem em destaque entre as causas do desmame precoce 53% (n=8) e em seguida vem a informações como o leite é fraco, ou ausência, 47% (n= 7). **CONCLUSÃO** As intercorrências que podem afetar as mamas das mulheres no período de amamentação devem ser tratadas no intuito de evitar o desmame precoce. Por conta disso, o presente estudo salienta a importância da participação do profissional de saúde na orientação e no incentivo da prática do aleitamento materno e nas orientações nutricionais com Nutricionistas. Nenhuma das puérperas entrevistadas fez acompanhamento nutricional, no entanto as orientações devem ser realizadas em todas as classes sociais.

Palavras-chave: Amamentação; Leite humano; Nutrição;

## **A IMPORTÂNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL E TRATAMENTO MEDICAMENTOSO NA DOENÇA DE ALZHEIMER**

MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO; MONICA VALERIA TEIXEIRA DA SILVA;  
THAINA LOPES DE SOUZA; RENATA MACEDO DOS REIS JANUARIO DA SILVA;

SONIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA.  
FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O número de pessoas com 60 anos ou mais tem crescido significativamente nos últimos anos. No Brasil, vem ocorrendo uma mudança demográfica expressiva em relação a longevidade da população. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2018), a população brasileira manteve a tendência de envelhecimento dos últimos anos e ganhou 4,8 milhões de idosos desde 2012, superando a marca dos 30,2 milhões em 2017. Os indivíduos acometidos com a Doença de Alzheimer (DA) possuem comprometimentos que prejudicam sua alimentação, havendo a necessidade de um aporte calórico adequado para que esse paciente não fique vulnerável a uma desnutrição. É de suma importância o acompanhamento de um profissional de nutrição, além de informações e cuidados em cada fase da doença. **OBJETIVO** Elaborar uma cartilha para familiares e cuidadores quanto à importância do estado nutricional e intervenção medicamentosa no tratamento do Alzheimer, promovendo qualidade de vida para estes pacientes em todas as fases da doença. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e qualitativo. Foram utilizadas como fonte de pesquisa as bases de dados BVS (Biblioteca Virtual em Saúde), Pubmed (Publicações Médicas), SCIELO, livros e sites do Ministério da Saúde e ABRAZ. Após o estudo dos materiais selecionados, foi formulada uma cartilha destinada aos familiares e cuidadores de pacientes com a Doença de Alzheimer. Contendo informações e esclarecimentos da doença, sendo abordados os nutrientes mais importantes para serem consumidos, cardápios para as diferentes fases da doença, o aporte nutricional necessário, além do cuidado medicamentoso e suplementação, a mesma foi elaborada com papel resistente, com ilustrações, letras legíveis e grandes, com uma linguagem de fácil entendimento. **RESULTADOS** A cartilha é uma ferramenta de apoio no tratamento da Doença de Alzheimer e favorece a manutenção do estado nutricional do paciente. Traz esclarecimentos das mudanças de comportamento na doença, da alimentação que precisa possuir consistência adaptada a cada estágio, adequada nutricionalmente e rica em nutrientes com ação protetora como os antioxidantes, vitaminas do complexo B, vitaminas D, E e C e o cuidado com possíveis interações fármacos x nutrientes para uma efetividade ainda maior ao tratamento. **CONCLUSÃO** Os idosos acometidos pela Doença de Alzheimer sofrem perdas de funções cognitivas que acarretam prejuízos para a realização de atividades diárias, tendo um impacto significativo em sua alimentação. Com isso, a cartilha contribui aos cuidadores e familiares do paciente, pois as informações abordadas facilitarão os mesmos nas preparações da alimentação em cada fase, quais suplementos indicados e a importância do cuidado medicamentoso. Desempenhando um papel importante para a manutenção do estado nutricional e prevenindo maiores agravos com o avançar da doença.

Palavras-chave: Alzheimer; idoso; alimentação;

## DIETA E SEUS DESFECHOS NEGATIVOS EM SAÚDE

AMANDA CHAVES MARCUARTÚ; MAYLA MONTEIRO; KARITA DE CASSIA PEREIRA  
MONTEIRO; ADLENA BARROSO NERY.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O rol de países que conseguiram reduzir o número de obesos da sua população nos últimos 33 anos, foi zero, além disso, a chance do indivíduo com IMC acima de 40 de atingir seu peso e manter em 10 anos é de 1 em 1290 para homens e 1 em 677 para mulheres. Dito isto, os programas atuais para manejo do peso focados em dieta e exercícios não são efetivos no combate a obesidade a nível populacional. Este é o atual cenário no qual se enquadram as dietas, restrições alimentares e problemas relacionados a alimentação assim como o comportamento em relação ao comer. **OBJETIVO** Investigar os impactos da prática de dietas na saúde física e mental. **METODOLOGIA** O estudo consiste em uma revisão bibliográfica sobre o tema, baseado em diretrizes e artigos científicos encontrados nas bases de dados: SCIELO, LILACS. **RESULTADOS** O tratamento convencional aplicado no enfrentamento do sobrepeso e obesidade centraliza a atuação na perda de peso pela diminuição da ingestão calórica, - seja por meio de dietas restritivas, procedimentos cirúrgicos ou ações farmacológicas (medicamentos inibidores da absorção lipídica e/ou supressores de apetite) e pelo gasto energético com o aumento da atividade física. As principais críticas ao modelo terapêutico soam a ações negativas a curto e longo prazo. Os efeitos citados são os seguintes (SABATINI, 2017): frustrações com a imagem corporal, distorção da autoestima; culpabilização da pessoa obesa, quando não mantém as restrições e orientações precisas; estresse psicológico; potencializador de mecanismos fisiológicos chamados contra-reguladores de peso, dando-se à diminuição do gasto energético pela massa magra, redução da atividade tireoidiana e do sistema nervoso simpático como tentativa do organismo manter o peso em caso de restrição e pensamentos obsessivos com comida; tendência a compulsão alimentar associado à baixa do tônus serotoninérgico e dopaminérgico, típicos da restrição alimentar, e, por fim agente da perda de autonomia sobre as decisões alimentares. A longo prazo nota-se ainda: menor adesão; baixos resultados alcançados a curto tempo, como melhora do perfil lipídico e perda de peso e reganho a níveis iguais ou maiores aos tratamentos iniciais psicológico de novas ações restritivas. Esse ciclo em pessoas obesas podem ser fator de aversão, nos estudos sobre risco de mortalidade da obesidade, visto a relação da perda e reganho de peso, com mudanças no metabolismo, pode associar-se a resistência à insulina, problemas cardiovasculares, hipertensão e outros (STROHACKER, 2009). Os movimentos cíclicos de fracassos nos tratamentos levam à reflexão de que apesar da perda de peso inicial, a tendência ao reganho de peso traz efeitos psicológicos negativos, até mais intensos do que ao início. Portanto, o modo convencional pode ser precursor de uma relação transtornada com o corpo e a comida. **CONCLUSÃO** O estudo buscou analisar os impactos nutricionais e psicológicos causadas pela prática de dietas restritivas. Se ressalta a necessidade de reflexão acerca dos esforços compreendido na adesão de terapias voltados a perda de peso, e de como estes recursos fracassam por vezes. Deve-se estimular a individualidade do comer, assim como a autonomia de escolha, sem se deixar ser alienado pelo mundo industrializado, por calorias, nem ao produto da moda, mas quebrando fronteiras e dogmas que a sociedade, a mídia, e os meios de comunicação divulgam.

Palavras-chave: Dietas da moda; Hábitos Alimentares; Psicologia em Saúde;

## **FORTALECIMENTO DO NUTRICIONISTA EM POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM NOVE MUNICÍPIOS DO INTERIOR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

CÍNTIA GUIMARÃES; MARIA ARLETTE SADDY; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; MANUELA DOLINSKY; ROSANE JUSTINO DE SOUSA LIMA; ANA BEATRIZ REZENDE LEITE.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Nutricionista, em todas as áreas de atuação, exerce um papel social na promoção da saúde como facilitador do acesso ao Direito Humano a Alimentação Adequada previsto na Constituição Federal. As ações de alimentação e nutrição perpassam diferentes setores e instituições, sendo necessária a elaboração de um planejamento de políticas e programas que contribuam para o desenvolvimento da municipalidade local. Dando cumprimento ao caráter orientador da fiscalização estabelecido na lei 6.583/1978 e o previsto nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010, o Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região reforça a importância de estabelecer parceria com os nutricionistas dos municípios do Rio de Janeiro, bem como com os gestores municipais. **OBJETIVO** Descrever o impacto do projeto Fortalecimento das Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição na adequação do quadro técnico de nutricionistas nas Secretarias de Saúde, Educação e Assistência Social em nove municípios das regiões do médio paraíba, noroeste fluminense e serrana do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo. O projeto foi estruturado em três etapas e o critério de inclusão foi: proximidade geográfica, número de profissionais inscritos e denúncias. Os municípios contemplados foram: Nova Friburgo, Teresópolis, Petrópolis, Volta Redonda, Barra do Piraí, Resende, Santo Antônio de Pádua, Itaperuna e Miracema O projeto ocorreu em três etapas. 1- diagnóstico das condições de trabalho, quadro técnico de nutricionista nas secretarias de saúde, educação e assistência social e a existência da Área Técnica de Alimentação e Nutrição; 2 - reunião com os gestores para apresentação do diagnóstico encontrado e pactuação de metas e prazos para a solução dos problemas pautados; 3 - monitoramento dos prazos e metas. Analisou-se o quadro técnico de nutricionistas com base nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010. **RESULTADOS** Nos nove municípios estudados identificou-se déficit de quadro técnico. A totalidade de reuniões planejada com os gestores foi realizada. Dos nove municípios visitados, quatro não possuíam nutricionista na assistência social (44,4%). As metas atendidas foram: ampliação do quadro técnico, convocação do concurso público, publicação de edital de concurso público e/ou processo seletivo contemplando vagas para nutricionista, melhoria nas condições de trabalho (equipamentos, mobiliário, transporte para visitas técnicas), formalização do vínculo de trabalho. Apesar das vagas criadas e ampliadas o recomendado pela legislação não foi cumprido. **CONCLUSÃO** Os resultados apontam que, apesar do déficit de quadro técnico de nutricionistas, houve impacto da atuação do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região, com a ampliação do quantitativo de profissionais. A inserção do nutricionista como protagonista na elaboração e execução da política de alimentação e nutrição local e adequação de quadro técnico são desafios a serem superados pelas gestões municipais.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas; orientação; nutricionista; políticas públicas;

## **REGULAMENTAÇÃO DAS CANTINAS ESCOLARES NO DISTRITO FEDERAL: BARREIRAS E FACILITADORES PARA AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR NUTRICIONAL PARA ADOLESCENTES.**

SHIRLEY SILVA DIOGO; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A cantina escolar não deve se limitar à produção e fornecimento de lanches, devendo tornar-se um ambiente de incentivo às práticas alimentares. As lanchonetes são percebidas pelos usuários como espaços de acesso aos alimentos que propicia: agilidade, conveniência e praticidade, sendo os ultraprocessados os alimentos mais consumidos nestes locais. É na infância e na adolescência que se tem a construção dos hábitos alimentares que se estenderá até a fase adulta. Estudos epidemiológicos apontam o aumento na prevalência de obesidade infantil com a necessidade de se realizar a mudança de comportamento em relação às escolhas alimentares, sendo a escola o cenário ideal para a implantação dessas mudanças. Nesse sentido, tem sido implementadas políticas públicas para a criação de ambientes mais salutar. A Lei Distrital 5.146/2013 foi implementada para a promoção da alimentação saudável nas escolas do Distrito Federal. **OBJETIVO** Este estudo objetivou avaliar a percepção de estudantes adolescentes sobre a implementação desta lei, identificando as barreiras e os facilitadores existentes para adotá-la. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo com 52 adolescentes do 9º ano do ensino fundamental de escolas públicas e privadas, divididos em 6 grupos focais. Utilizou-se um questionário semi-estruturado para a condução dos grupos focais, dividido em quatro blocos. O primeiro bloco de perguntas tinha como objetivo realizar o diagnóstico de consumo alimentar antes e após a implementação da lei das cantinas. Já o segundo bloco de perguntas tinha como objetivo avaliar a percepção dos estudantes sobre a implementação da lei das cantinas para aquisição de lanches saudáveis, avaliando o contato prévio dos alunos com a Lei n. 5.146/ 2013. No terceiro bloco de perguntas, se buscou identificar as barreiras e facilitadores existentes na concepção dos estudantes para a implementação da lei das cantinas. O último bloco apresentou uma situação fictícia aos estudantes para colocar a lei em prática de forma que eles conseguissem planejar uma ação de educação alimentar e nutricional para alcançar o objetivo da lei. Adotou-se a análise do discurso segundo Bardin para análise dos blocos de perguntas. Aprovado pelo Comitê de ética. Parecer CAAE 43694115.2.0000.0030. **RESULTADOS** Os participantes do estudo consideraram a cantina escolar como um espaço adequado para as ações de promoção de uma alimentação saudável; mas não apontaram que as cantinas das escolas na qual se encontravam inseridos fossem promotoras de alimentação saudável. Ao se questionar os estudantes se estes conheciam a Lei n. 5.146/2013, apenas um adolescente da escola particular referiu ter conhecimento sobre esta, pois assistiu à matéria televisiva que abordava o assunto. As barreiras apontadas foram: os proprietários das cantinas, o sabor dos alimentos considerados saudáveis, o preço e a falta de divulgação da Lei 5146/2013. Já os facilitadores apontados foram: a escola, a família e o governo. Uma ação delineada e bem contemporânea foi verificada na fala dos alunos das escolas da área de maior vulnerabilidade social, que foi a divulgação da lei nas redes sociais com o objetivo de compartilhar a lei para que tenham acesso a esta, incluindo os próprios pais. **CONCLUSÃO** A simples

promulgação de uma lei não é suficiente para alterar práticas alimentares já adotadas no ambiente escolar se não estiver associada à estratégia de conscientização de toda a comunidade escolar.

Palavras-chave: alimentação saudável; alimentação escolar; nutrição do adolescente.; cantina escolar;

### **DINÂMICA BASEADA NO MOVIMENTO “COMER PRA QUÊ?” REALIZADA NO III ENCONTRO PARAENSE DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

ELIZANDRA SORAIA DA COSTA CARDOSO<sup>1</sup>; BEATRIZ GURJAO DIAS<sup>2</sup>; MAYRA DE BRITO VIRGOLINO<sup>3</sup>; ALESSANDRA CARVALHO DOS SANTOS<sup>4</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 3. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A comensalidade é um ato debatido desde a origem da raça humana, muito se discute sobre a forma certa de se alimentar, questões que variam entre a qualidade e quantidade dos produtos ofertados para uma nutrição eficiente ao organismo. O movimento "Comer pra quê?" que está em atuação desde 2014, remete a comensalidade como práticas que vai além do alimento como nutriente, demonstrando de forma lúdica educacional o ato da comensalidade em seu papel biopsicossocial. **OBJETIVO** Incentivar o pensar crítico e aguçar questionamentos sobre o ato da comensalidade em docentes paraenses do curso de nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de caráter qualitativo que descreve uma dinâmica desenvolvida no III Encontro Paraense de Estudantes de Nutrição, ocorrido no período de outubro na Universidade da Amazônia campus Ananindeua. A dinâmica consistiu na produção livre de cartazes, podendo ser ilustrações e palavras de ordem que remetiam à temas mobilizadores do movimento "Comer pra quê?", com a intenção de criar frases de impacto que provoquem a reflexão de outras pessoas sobre o assunto que foi discutido. Posteriormente convidou-se os grupos a apresentarem as discussões obtidas. Para tal, foi necessário dividir em brigadas coloridas: azul, amarelo, vermelho e verde, cores essas presentes nos crachás dos encontradas, sendo que cada grupo contou com 1 ou 2 integrantes dos centros acadêmicos do curso de nutrição de universidades e faculdades paraenses, que tinham o papel de impulsionar o debate. A atividade contou com materiais de apoio como: cartolinas coloridas, canetas hidrográficas coloridas, lápis e borrachas. Os temas mobilizadores selecionados foram: "cozinhar pra quê?", "come-se propaganda?", "a comida é nossa" e "comer é um ato político". **RESULTADOS** A dinâmica contou com o total de 41 participantes sendo em sua maioria de sexo feminino, 6 destes integrantes dos centros acadêmicos do curso de nutrição, foram formados 4 grupos contendo por média de 10 a 9 pessoas. Através dos integrantes dos centros universitários se relatou uma participação efetiva de 90% dos ouvintes, onde os 10% se mantiveram mais fechados ao debate entre os grupos. Em relação a exposição dos cartazes, foi notado uma fala concisa sobre os temas, porém era notório o domínio e conforto dos participantes, que avaliaram a dinâmica como satisfatória através de falas como: "é

necessário falar mais sobre a alimentação como propriedade cultural", "a disponibilidade de alimentos nas redondezas nos força a comer o que não queremos". **CONCLUSÃO** Diante do exposto, a interação entre estudantes para discussão de assuntos presentes no cotidiano possibilita a troca de informações e experiências acerca da alimentação, dentro de ambiente onde a formação humana é essencial para o desenvolvimento profissional. Estes espaços possibilitam a desconstrução de ideias e uma nova visão sobre a responsabilidade sócio cultural no ato da comensalidade.

Palavras-chave: Cultura; Comportamento alimentar; Qualidade de vida;

## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA EM UNIVERSITÁRIOS QUE VIVEM LONGE DE SEU NÚCLEO AFETIVO**

JULIA QUEIROZ REIS BOCCIA; MARCIA NACIF; SILVIA ELISE RODRIGUES HENRIQUE; ANA PAULA BAZANELLI; RENATA FURLAN VIEBIG; MARIANA CERNE AUFIERI.

UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Tornar-se um estudante universitário representa uma nova fase na vida da maioria das pessoas que ingressa o ensino superior. Essa fase resulta em modificações e em adaptações necessárias que devem ser feitas diante a essa nova realidade, como mudanças acadêmicas, sociais, pessoais e vocacionais. O estilo de vida dos universitários sofre interferências em relação aos seus hábitos alimentares, de sono, de prática de exercício físico, consumo de álcool, tabaco e outras drogas e pode impactar positiva ou negativamente na qualidade de vida do indivíduo. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade de vida de estudantes universitários que moram longe de seu núcleo afetivo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com estudantes universitários de faculdades públicas e particulares brasileiras que vivem longe de seu núcleo afetivo, ou seja, que tiveram que mudar de cidade ao entrar em uma universidade. Foi utilizado o Pentágulo do Bem-Estar, proposto por Markus Nahas (2000), que integra parte do questionário PEVI (Perfil do Estilo de Vida Individual) para avaliar cinco aspectos do estilo de vida do indivíduo ou de um grupo, sendo eles: nutrição, atividade física, comportamento preventivo, relacionamento social e controle do estresse. O questionário foi aplicado duas vezes nos estudantes. A primeira para coletar informações sobre o estilo de vida do estudante antes de ter que se mudar de cidade para estudar e a segunda vez, no momento em que ele já vive longe de seus pais/responsáveis. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie (CAEE 50307715.7.0000.0084) e todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** Foram avaliados 153 estudantes, sendo 75,1% mulheres e 24,9%, homens, com idade média de 21,2 anos. Em relação as cidades em que eles vivem atualmente, a maioria se encontra em São Paulo (42%), Campinas (18%) e Poços de Caldas (19%). Ao aplicar o Pentágulo do Bem-Estar, observou-se que os estudantes diminuíram o consumo de frutas e verduras e aumentaram o de alimentos gordurosos e doces, após se mudarem. Quanto à prática de atividade física, os participantes relataram terem aumentado à frequência de caminhadas ou pedalada como meio de transporte, depois

de ingressar na faculdade. No que diz respeito ao cultivo de amizades e satisfação com seus relacionamentos, a maioria dos indivíduos afirmou estar menos satisfeitos com essas questões após estarem longe de seu núcleo afetivo. Não se verificou alterações nos itens comportamento preventivo e controle do estresse. **CONCLUSÃO** Ao avaliar os estudantes, observa-se que há a necessidade de dar maior atenção aos seus hábitos, visando sua saúde e qualidade de vida.

Palavras-chave: qualidade de vida; universitários; saúde;

## **ANÁLISE DA QUALIDADE ALIMENTAR EM FAMÍLIAS DE BAIXA RENDA DO DF**

DANIEL ALMEIDA DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; LUCAS DA COSTA GUIMARAES<sup>1</sup>; JOÃO PAULO TELO PIMENTA<sup>2</sup>; BRUNA CRISTINA ZACANTE RAMOS<sup>2</sup>; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO IESB, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO PROJEÇÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em um contexto geral, grande parte das famílias têm um alto consumo de alimentos industrializados com altos valores energéticos e, por outro lado, um baixo consumo de alimentos considerados saudáveis, como alimentos integrais, frutas e hortaliças. A renda familiar interfere no ato da compra, sendo observado uma ordem de preferência na escolha dos alimentos, que são: tempo, valor do produto e esforço; respectivamente. A saúde das pessoas está diretamente ligada aos alimentos que elas consomem, no seu modo de preparo e a maneira de come-los. Desta forma, o perfil alimentar das famílias diz muito sobre a probabilidade de adquirir doenças. **OBJETIVO** Identificar o porquê de as famílias comprarem esses alimentos; identificar os principais alimentos que as famílias consomem; falar sobre as possíveis doenças oriundas de uma má alimentação. **METODOLOGIA** Foi necessária uma amostra de conveniência, em torno de 40 famílias, incluindo ambos os sexos dentro da mesma, e moradores das cidades do DF. Trata-se de um estudo descritivo transversal. O estudo descritivo têm como finalidade estabelecer aspectos relacionados a saúde, levando em consideração tempo, lugar e as individualidades das pessoas. O estudo também faz menção de quem, onde e quando as pessoas adoeceram. O presente estudo teve como instrumento a coleta de dados, através de um questionário online na plataforma google forms, em torno de 14 perguntas, sendo 4 perguntas sociodemográficas e 10 sobre frequência alimentar. As perguntas desse questionário foram feitas de acordo com a elaboração do problema. Os participantes visualizaram e confirmaram o TCLE antes de assinalarem a pesquisa. O mesmo projeto se encontra aprovado no Comitê de Ética, sob o nº do CAAE 22263319.0.0000.8927. **RESULTADOS** Ao analisar a preferência no ato das compras pelas famílias, vemos que a maioria das famílias davam maior preferência/importância aos preços dos alimentos, totalizando 75%, e em segundo, os benefícios que o alimento apresenta, com 27,5%. As famílias poderiam responder mais de uma opção, totalizando assim, uma porcentagem maior que 100%. Em relação ao consumo de frutas, verduras e hortaliças, foi encontrado que 47,5% das famílias consomem esses alimentos 2 a 4 vezes por semana, em seguida de 17,5% 1 a 3 vezes por mês. Este número está abaixo da recomendação da Organização Mundial da Saúde, que preconiza seu consumo

de 5 ou mais porções por dia. Tanto açúcar e doces no geral, quanto refrigerante, sorvete, salgados e salgadinhos, representam seu maior consumo por parte das famílias de 2 a 4 vezes por semana, sendo representado respectivamente por 25% e 37,5% das famílias. Segundo o Ministério da saúde, 2014, temos que ter uma ingestão baixa de alimentos processados, pois quando passam pelo processo de fabricação, acabam alterando sua composição nutricional, tendo assim uma maior adição de açúcar, sal, gordura e calorias, e conseqüentemente uma diminuição na qualidade nutricional do alimento. **CONCLUSÃO** Dado o exposto, foi visto que grande parte dessas famílias tinham um consumo insuficiente ou inadequado de frutas, verduras e hortaliças de acordo com as recomendações, mas alto em relação ao consumo de alimentos processados e ultra processados. Ao delinear qual a preferência no ato da compra, grande parte levava em consideração o preço dos alimentos, deixando a qualidade do mesmo de lado. Uma alimentação inadequada pode desencadear ao longo do tempo doenças, prejudicando assim a vida do indivíduo.

Palavras-chave: Alimentação inadequada; Alimentos processados; Perfil alimentar; Saúde;

## **AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE SAL E ÓLEO POR GRADUANDAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

HORTÊNCIA KETTELEN SOUZA LUZ; TAINAN PEREIRA AZEVEDO; LUCIANA BRONZI DE SOUZA; SAMANTHA JULIA CARVALHO LOPES; ANDRESSA LEMES DE ASSIS; LOUISE CARDOSO WASCHECK.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As doenças crônicas não transmissíveis, como a hipertensão e as dislipidemias, são um problema de saúde pública global e um alerta à saúde e ao desenvolvimento humano, sendo a alimentação ocidental um dos principais fatores de risco. O Brasil, assim como em outros países em desenvolvimento, passou por um processo de transição nutricional que trouxe um cenário de sobrepeso e obesidade predominantes. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a ingestão média no Brasil é de 4,7 g/dia de sódio (12 g/dia de sal), consumo superior ao dobro da recomendação de 2g de sódio por pessoa ao dia (5g/dia de sal). Em relação ao consumo de óleos e gorduras a recomendação é de 16 ml/dia (uma colher de sopa cheia), ambas segundo Organização Mundial da Saúde. Segundo Carneiro et al. (2016), estudos apontam que os hábitos alimentares de estudantes de nutrição são caracterizados por uma dieta, geralmente, com alimentos ricos em sal, óleos e açúcares, favorecendo assim o surgimento de doenças e alterações do estado nutricional. Desta forma, torna-se importante identificar a prevalência da ingestão excessiva de sal e óleo de estudantes de nutrição e relacionar com o seu estado nutricional. **OBJETIVO** Caracterizar o estado nutricional das estudantes e a prevalência de consumo elevado de sal e óleo. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com estudantes do curso de Nutrição de uma universidade pública no estado de Goiás. A amostra final foi composta por 172 estudantes do sexo feminino com idade igual ou superior a 18 anos. A amostragem foi feita considerando as etapas: anuência do responsável pela unidade acadêmica e coordenação de curso; triagem dos estudantes matriculados, conforme critérios de

inclusão; convite para pesquisa e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, número do protocolo de aprovação por comitê de ética em pesquisa: 3.337.268. Foram excluídos do estudo, estudantes em licença médica ou matrícula trancada, gestantes e estudantes do sexo masculino. No questionário foram incluídas perguntas relacionadas ao consumo diário de sal e óleo, sendo realizado os cálculos de per capita para valor diário. A ingestão elevada de óleo foi determinada pelo consumo maior que 16 mL/dia, e o de sal maior que 5g/dia. Foi obtido o Índice de Massa Corporal dos participantes, a partir da mensuração do peso e altura, tendo como critérios de avaliação a tabela da Organização Mundial da Saúde. **RESULTADOS** A mediana da faixa etária estudada foi de 22 anos variando entre 18 e 54 anos. De acordo com o Índice de Massa Corporal, 69,82% (n=118) eram eutróficos e 20,12% (n=34) foram classificados com sobrepeso/obesidade. O valor médio do índice de massa corporal foi de 22,59 kg/m<sup>2</sup> (n=169). Em relação a ingestão de sal, a média foi de 4,24g/dia (n=162), sendo que em 24,07% o consumo foi maior que o preconizado. O consumo médio de óleo foi de 12,05 mL/dia (n=165) e o consumo excessivo de óleo correspondeu a 21,21% (n=35) da amostra. A prevalência de ingestão elevada de sal e óleo, em indivíduos com sobrepeso/obesidade, foi de 13,16% e 20,0% respectivamente. Entre os estudantes que apresentaram elevado consumo tanto de sal quanto de óleo, 13% possuíam excesso de peso. **CONCLUSÃO** Embora o consumo médio de sal e óleo pelos estudantes de nutrição não tenha sido considerado elevado, percebe-se a prevalência de hábitos alimentares inadequados. Apesar de em sua maioria serem eutróficos a inadequação pode predispor ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis e suas comorbidades.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Estado nutricional; Estudantes universitários;

## **A PROBLEMÁTICA DO CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS SOB A VISÃO DE AGRICULTORES E CONSUMIDORES**

ANDREZA DE JESUS CRUZ; FERNANDA CIPRIANO DOS SANTOS MATHIAS; MILENA GONÇALVES LIMA CARDOSO.  
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A preocupação com o consumo de alimentos saudáveis e orgânicos é um fenômeno atual, em razão do Brasil ser o maior consumidor de agrotóxicos no mundo, com tendência de aumento conforme mudanças recentes relacionadas a liberação e registro desses produtos. Um modo de transformar essa realidade é através da agroecologia, uma forma de agricultura que imita os processos naturais, preserva o ecossistema, aumenta a produtividade e produz alimentos mais seguros e saudáveis. **OBJETIVO** Apresentar a visão de agricultores e consumidores em relação à produção de alimentos orgânicos e convencionais. **METODOLOGIA** Pesquisa transversal descritiva qualitativa, realizada através de entrevista com consumidores de feiras convencionais e feiras orgânicas na cidade de Santos-SP e agricultores da Associação dos Produtores Orgânicos do Alto Tietê que vendem seus produtos nas feiras orgânicas, após preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Dados investigados entre os consumidores incluem: frequência de consumo de orgânicos, renda e desafios relacionados ao consumo desses alimentos, e para os

agricultores: dificuldades relativas à produção de orgânicos, conhecimento sobre programas governamentais na área e motivação para cultivo. As principais ideias foram transcritas através do uso do Discurso do Sujeito Coletivo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob nº 91064518.6.0000.5512. **RESULTADOS** Ao total foram entrevistados quatorze produtores orgânicos e dez consumidores em setembro de 2018. Para os produtores, a agricultura familiar se caracteriza por pouca mão de obra, área de plantio reduzida e desvalorização do trabalho rural. Alegam em sua totalidade que sua motivação é a busca por qualidade alimentar para seus familiares e preocupação com o meio ambiente. Entre as dificuldades estão: comercialização, preços e falta de apoio político ou subsídio. Todos os agricultores conhecem o Programa Nacional de Alimentação Escolar, o Programa de Aquisição de Alimentos e o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, do governo federal. Os consumidores relataram que o principal limitante para a compra foi o preço. Saúde, sabor e durabilidade foram descritos como motivadores. Necessidade de divulgação de informações sobre os benefícios dos orgânicos e locais de venda também foram referidos. A maior frequência de consumo foi observada entre aqueles com maior renda. Agricultores e consumidores concordam que a dificuldade de acesso e os preços altos são um empecilho para compra desses produtos. **CONCLUSÃO** Apesar das políticas públicas existentes, ações locais devem ser implementadas ou novas estratégias devem ser discutidas para que os produtores orgânicos possam aumentar a sua comercialização, favorecendo o acesso de alimentos orgânicos a população em geral, com preços justos. A agroecologia e a agricultura familiar são importantes alternativas para garantir à população alimentos mais seguros, saudáveis, diversificados, de valor social e cultural.

Palavras-chave: Agricultura Orgânica; Agricultura Sustentável; Alimentos Orgânicos; Agroquímicos; Segurança Alimentar e Nutricional

## **SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR DE GESTANTES ATENDIDAS NO SERVIÇO PÚBLICO DE SAÚDE DE ARACAJU**

ANDREZZA BRITO DE SOUZA; KARLA GABRIELLE SALES FERNANDES; ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; VICTORIA VIEIRA ABREU; CAMILA DE JESUS SANTOS; DANIELLE GOES DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, ARACAJU - SE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Organização Mundial de Saúde (2016) o Ministério de Saúde do Brasil (2016) recomenda a suplementação de 40 mg de ferro e 0,4 mg de ácido fólico diariamente durante todo período gravídico, em razão da maior necessidade desses micronutrientes nesse período. A suplementação de ferro reduz em até 70% o risco de anemia ferropriva, reduz o risco de mortalidade materna, abortos, partos pré-termos e baixo peso ao nascer (FERREIRA et al., 2018, PEÑA-ROSAS et al., 2015). Já o ácido fólico reduz em até 23% o risco de malformação do tubo neural do feto e anemia megaloblástica (SACCONE, G.; BERGHELLA, 2016). **OBJETIVO** Avaliar a suplementação alimentar de gestantes usuárias do Sistema Único de Saúde, de Aracaju, Sergipe. **METODOLOGIA** Estudo transversal, de base populacional, desenvolvido em 13 Unidades Básicas

de Saúde da cidade de Aracaju, Sergipe. A amostra foi composta por gestantes nos três trimestres gestacionais, maiores de 18 anos de idade. Para caracterização do estudo foi aplicado um questionário semiestruturado digital através do aplicativo REDcap™, composto por questões socioeconômicas, demográficas, obstétricas e de saúde. Avaliou-se o uso e tipo de suplemento alimentar. Os dados de peso, altura e número de consultas de pré-natal foram coletados da caderneta da gestante. Utilizou-se o IBM STATA versão 15 para as análises estatísticas. Foram realizadas análises descritivas utilizando-se frequências, médias, desvio-padrão e Teste Qui-Quadrado, com nível de significância de p<0,05. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 231 gestantes, sendo a média de idade de 26,34 ( $\pm$  5,9) anos. Desse total, 14,7% pertenciam ao primeiro trimestre gestacional (média 10,15  $\pm$  3,3 semanas), 39% ao segundo (média de 21,03  $\pm$  5,2 semanas) e 46,6% ao terceiro (média 32,43  $\pm$  4,6 semanas). Foi observado que a maioria (68,8%) se autodeclararam pardas, 59% relataram renda domiciliar mensal inferior a um salário mínimo, 51,5% haviam completado o ensino médio e 67,1% não tinha planejado a gravidez. Observou-se que 54,8% das mulheres realizaram mais de 6 consultas de pré-natal, sendo a média de consultas 4,16 ( $\pm$  2,5). Quanto a suplementação alimentar, observou-se que 10% das gestantes não estavam ingerindo, 61% utilizavam suplemento de ácido fólico, 81,8% suplemento de ferro e 11,3% polivitamínicos/poliminerais. A maior frequência de uso do suplemento de ferro foram das gestantes no segundo e terceiro trimestre gestacional (**CONCLUSÃO** Conclui-se ser amplo o uso de suplementos alimentares entre gestantes avaliadas, em especial o suplemento de ferro no segundo e terceiro trimestre gestacional. O maior acompanhamento pré-natal associou-se com maior uso de suplemento de ferro e a presença de anemia com o consumo de suplemento de folato. Apoio: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DB/CGAN, FAPITEC/SE/SES, PIBIC/UFS.

**Palavras-chave:** Anemia; Polivitamínicos; Sulfato ferroso; Suplementos gestacionais; Suplementação pré-natal;

## **IDENTIFICAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES E ALTERAÇÕES INTESTINAIS EM ADULTOS COM EXCESSO DE PESO**

JULIANA SOUZA SANTOS; TATIANE VANESSA DE OLIVEIRA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - SANTO AMARO, SAO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nos últimos anos, ocorre o processo da transição nutricional, marcada pela diminuição da subnutrição e pelo aumento da prevalência do excesso de peso. A elevada taxa de excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis são decorrentes à mudança no padrão alimentar da população e este é um fator determinante para a saúde intestinal, podendo favorecer para a irregularidade do funcionamento do intestino e a modificação da microbiota. **OBJETIVO** Identificar os hábitos alimentares e alterações intestinais de indivíduos adultos com sobrepeso e obesidade. **METODOLOGIA** A pesquisa foi composta por 63 indivíduos adultos (19 a 59 anos) com excesso de peso, determinado por meio do Índice de Massa Corporal segundo a Organização Mundial da Saúde. O instrumento de pesquisa foi um questionário online com perguntas abertas e fechadas, disponibilizado através da ferramenta Google Forms®. Por questões éticas, participaram apenas

aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O questionário abordou sexo, idade, peso, altura, prática de atividade física, estilo de vida, alterações intestinais e hábitos alimentares. Os dados coletados foram tabulados em planilhas do Excel® por meio de uma análise descritiva. **RESULTADOS** A população da pesquisa consistiu em 70% sendo do sexo feminino (n=44) e 30% do sexo masculino (n=19). Em relação à caracterização da população analisada, predominou-se a idade entre 30 e 39 anos. Ainda, observou-se que mais da metade (54%) se encontrava com sobrepeso e o restante (46%) foi distribuído nos diferentes graus de obesidade. A respeito das doenças crônicas não transmissíveis, em ambos os grupos (sobrepeso e obesidade) a maioria dos indivíduos relatou não possuir nenhuma doença, 62% e 54% respectivamente. Porém, vale ressaltar que a doença com maior predominância em ambos os grupos foi a hipertensão arterial sistêmica. No aspecto intestinal, identificou-se que 77,2% no grupo de sobrepeso e 71,4% no grupo de obesidade apresentava evacuação diária. No entanto, os indivíduos obesos apresentaram um maior percentual (28,6%) referente à irregularidade no funcionamento intestinal quando comparado com o grupo de sobrepeso (22,8%). Com relação à consistência das fezes 14% dos indivíduos com sobrepeso relataram possuir fezes ressecadas e 86% fezes pastosas. No grupo de obesos 7% possuíam fezes ressecadas e 93% fezes pastosas. Ainda, em ambos os grupos prevaleceram os mesmos sintomas gastrintestinais, sendo mais relatado o excesso de gases e a azia. Ao verificar os hábitos alimentares de ambos os grupos (sobrepeso e obesidade), observou-se que 57,1% dos indivíduos com sobrepeso e 53,5% do grupo de obesidade não atenderam a recomendação diária do consumo de legumes e verduras. Em relação ao consumo de frutas, 48,6% da população com sobrepeso e 57,1% dos obesos apresentaram um consumo inadequado. Quanto aos alimentos ultraprocessados, 31,4% dos indivíduos com sobrepeso e 46,4% dos obesos relataram consumir raramente ou nunca esse tipo de alimento. **CONCLUSÃO** Conclui-se que embora os sintomas intestinais sejam similares em ambos os grupos, foram obtidos resultados heterogêneos em relação aos hábitos alimentares dos indivíduos com sobrepeso e obesidade. Ressalta-se a alimentação como um fator chave não só para a saúde intestinal como também para a redução do risco do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: saúde intestinal; hábitos alimentares; excesso de peso; obesidade;

**PERFIL SOCIOECONOMICO E ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS COM  
TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTAS ASSISTIDAS NA ASSOCIAÇÃO DE  
AMIGOS AUTISTAS (AAA)**

SARA ANTONIA DE SOUZA RUFINO; CRISTIAN DE SOUSA SABINO; GEANIA DE  
SOUSA PAZ LIMA; LAYANE QUARESMA FREITAS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As causas do Transtorno do Espectro do Autismo (TEA) ainda não foram definidas, pressupõe-se etiologia multifatorial, no entanto, alguns fatores específicos vêm sendo pesquisados para compreender melhor o transtorno. Entre esses sobressaem os fatores neurobiológicos, genéticos,

ambientais e nutricionais (SILVA, 2015). Em relação aos fatores nutricionais no caso do TEA, três aspectos podem ser registrados: a seletividade, a recusa ou aversão alimentar que limitam a variedade de alimentos a serem consumidos, acarretando carências nutricionais específicas e/ou desnutrição calórico-proteica. Por outro lado, a preferência por alimentos com alta densidade calórica e aversão à frutas, verduras e fibras, aumentando o risco de sobrepeso e obesidade (SELIM; AYADHJ, 2013). Visto que as crianças autistas estão predispostas a desenvolver alguns distúrbios alimentares e desequilíbrios no seu estado nutricional, faz-se necessário o diagnóstico e acompanhamento nutricional a fim de promover bom crescimento e desenvolvimento das mesmas. OBJETIVO Avaliar o perfil socioeconômico e nutricional das crianças que possuem transtorno do espectro autista assistidas pela Associação de Amigos dos Autistas (AMA). METODOLOGIA Estudo de natureza transversal, com enfoque descritivo e analítico, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), CAAE:76081317.9.0000.5214, Nº do parecer 2.563.645, realizado com 23 crianças com transtorno do espectro autista, na faixa etária de 04 a 12 anos, entre os meses de agosto/18 a junho/19. Para os dados socioeconômicos, foi realizado um questionário contendo as seguintes informações: cor da pele, idade cronológica da criança e pais, nível de escolaridade dos pais, renda familiar, medidas antropométricas da criança (peso, estatura) e Índice de Massa Corporal (IMC), analisadas segundo recomendação SISVAN (2012). RESULTADOS Das 23 crianças portadoras da síndrome do autismo que atendiam aos critérios de inclusão do estudo, 73,9% era do sexo masculino, 78,3% estavam entre 04 e 09 anos de idade, tendo uma média de idade de 8,4 ( $\pm$  1,5) anos. Quanto à cor da pele, autodeclarada pelos pais e/ou responsáveis, 65,2%, eram parda, 87% dos pais ou responsáveis, possuíam escolaridade acima de 8 anos de estudo formal e 56,5% tem renda familiar per capita de até ½ salários mínimos. Neste estudo, todas as crianças avaliadas pelo índice E/I apresentaram estatura adequada para a idade. No que se refere o índice de peso por idade (P/I), observa-se que 33,3% das crianças estava com o excesso de peso. Já a avaliação do estado nutricional pelo Índice de Massa Corporal para idade (IMC/I), percebeu-se que 69,6% apresentaram inadequação do estado nutricional, sendo 8,7% de magreza, 26,1% de sobrepeso e 34,8% de obesidade. CONCLUSÃO Conforme os resultados apresentados, conclui-se que se trata de um grupo de baixo poder aquisitivo e pais e/ou responsáveis com bom nível de escolaridade. Em relação aos dados antropométricos, todas as crianças possuíam altura adequada para a idade, porém, ao analisar peso para a altura, o sobrepeso e obesidade foram os desequilíbrios nutricionais mais frequente. Constatando-se, portanto, a necessidade de políticas mais voltadas para a promoção da alimentação saudável e o incentivo a atividade física regular e lazer. Contudo, pesquisas que venham elucidar as causas da inadequação nutricional nesta população poderão promover medidas preventivas mais efetivas.

Palavras-chave: Transtorno do Espectro Autista (TEA); Perfil socioeconômico; Estado Nutricional;

## **ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES DE RODOVIÁRIOS DO DISTRITO FEDERAL**

JESSICA MAYARA MESQUITA DA SILVA; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE  
RIQUETTE.

INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O transporte coletivo tem função urbana e social, pois reflete diretamente no desenvolvimento e na organização das cidades, e os cobradores e motoristas são os principais personagens envolvidos neste processo. O ambiente de trabalho pode modificar os hábitos de vida de uma população, entretanto, pelas características peculiares da profissão, os rodoviários estão expostos diariamente a condições que contribuem com o surgimento de doenças, sobrepeso, obesidade e danos à saúde mental. A análise alimentar e nutricional dos rodoviários pode contribuir para que sejam implementadas políticas públicas no âmbito da alimentação e nutrição, cooperando para a recuperação e/ou manutenção da saúde do público alvo em questão. **OBJETIVO** Os principais objetivos foram analisar o estado nutricional dos trabalhadores e verificar os hábitos alimentares dos rodoviários. Como objetivo secundário, tem-se detectar a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis nesta população. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter descritivo e transversal. A amostra envolveu motoristas e cobradores do transporte coletivo do Distrito Federal, perfazendo um total de 68 funcionários. A coleta de dados foi realizada nos pontos terminais que pertencem às empresas. Foram incluídos na pesquisa funcionários de ambos os sexos, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Para caracterizar a população de estudo e verificar questões alimentares foi realizada uma entrevista através da aplicação de um questionário detalhado. Já o estado nutricional atual foi obtido a partir do cálculo do Índice de Massa Corporal através das aferições do peso e estatura. O presente projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa do Instituto de Educação Superior de Brasília, sob número de protocolo de aprovação: 20057719.3.0000.8927. **RESULTADOS** A maioria dos indivíduos foi composta por homens (75%), casados (66,1%), com ensino médio completo (72,9%) e a média de idade foi de 40 anos. Em relação à presença de doenças crônicas não transmissíveis, 41% afirmaram possuir alguma doença, principalmente Diabetes ou Hipertensão. A pesquisa evidenciou um alto índice de sobrepeso e obesidade (69%) na população estudada. Em relação aos hábitos alimentares, o público alvo realiza, em média, 4 refeições diárias, sendo o almoço citado como a principal refeição. Em torno de 56% dos colaboradores possuem o hábito de realizar refeições fora do domicílio e 48,5% deles frisaram não se importar com a qualidade da refeição consumida. Aproximadamente 84% usam açúcar para adoçar as bebidas e somente 50% consomem regularmente frutas. Ademais, a falta de tempo foi o principal motivo relatado para a dificuldade na implementação diária de hábitos alimentares saudáveis. **CONCLUSÃO** Foi possível perceber a prevalência de sobrepeso e obesidade, de doenças crônicas não transmissíveis e de alimentação inadequada entre os trabalhadores. Esses resultados reforçam a preocupação relacionada com a saúde desses profissionais, pois o excesso de peso associado ao consumo alimentar inadequado pode desencadear novas doenças crônicas ou agravar as já existentes.

Palavras-chave: Cobradores; Doenças crônicas não transmissíveis; Motoristas; Obesidade;

## **ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL DE CRIANÇAS FREQUENTADORAS DE CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE GOIÂNIA**

DEBORAH LETICIA SALES DE ARAUJO; MARIA CLARET COSTA MONTEIRO HADLER;  
ROBERTA SENA REIS; IDA HELENA CARVALHO FRANCESCANTONIO MENEZES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A assistência pré-natal abrange um conjunto de cuidados e procedimentos que visam à estruturação completa e saudável do feto e a proteção, manutenção ou melhora das condições da saúde materna no período gravídico puerperal. **OBJETIVO** Caracterizar e analisar a assistência pré-natal de crianças frequentadoras dos Centros Municipais de Educação Infantil de Goiânia. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, aninhado a um ensaio clínico randomizado, aberto, controlado e em paralelo, realizado de maio a junho de 2018 em dez Centros Municipais de Educação Infantil de Goiânia, com crianças de 6 a 48 meses. Foi aplicado um questionário com os pais ou responsáveis pelas crianças. O estudo avaliou 182 crianças, em relação às características socioeconômicas, demográficas e obstétricas maternas e os indicadores da assistência pré-natal. Os dados foram digitados em duplicata e validados pelo Epi Info, versão 6.04d. Os dados foram descritos como frequências, médias e desvio padrão. A associação entre os indicadores do pré-natal e as características socioeconômicas maternas foi realizada por meio do teste Qui-Quadrado. Foi realizada a correlação de Pearson para avaliar a correlação entre peso ao nascer e idade gestacional. E o teste t de Student para comparar as médias de peso ao nascer das primíparas e múltíparas. Foi considerado o nível de significância de 5%. As análises foram realizadas no SPSS, versão 21.0. Os Termos de Consentimentos Livres e Esclarecidos foram obtidos dos responsáveis. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFG (CEP/UFG) número do CAE 80541717.3.0000.5083. A pesquisa é financiada pelas Chamadas CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DAB/CGAN n. 13/2017, processo n. 408786/2017-5 e Programa Pesquisa para o SUS FAPEG/SES-GO/CNPq/MS-DECIT/2017 PPSUS-GO, processo n. 201710267001247. **RESULTADOS** O estudo identificou que 77,22% das mães das crianças tinham idade entre 20 e 34 anos; 49,45% de raça/cor parda; 59,89% com 9 a 12 anos de estudo; 75,82% trabalham fora; 58,56% das famílias são chefiadas pelo pai; 57,69% de classe econômica C; 18,3% recebem algum benefício e desses 73,73% advêm do Bolsa Família. Em termos obstétricos: 54,95% eram múltíparas; 85,71% não tiveram aborto; 97,24% não fumaram durante a gestação; 73,18% realizaram o parto via cesáreo e 72,47% das crianças nasceram com o peso adequado. Quanto aos indicadores da assistência pré-natal: 87,71% iniciaram o pré-natal no primeiro trimestre e 94,04% realizaram 6 ou mais consultas no pré-natal. Foram encontradas associações significativas entre o número de consultas realizadas no pré-natal e idade materna ( $p=0,029$ ) e peso ao nascer ( $p=0,030$ ). Além disso, houve correlação positiva entre a idade gestacional e o peso ao nascer ( $r=0,175$ ,  $p=0,020$ ). E o peso ao nascer das múltíparas apresentou uma tendência a ser superior ao das primíparas ( $p=0,077$ ). **CONCLUSÃO** A assistência pré-natal ocorreu no período adequado e com satisfatório número de consultas. No entanto, mães adolescentes apresentam maior possibilidade de pré-natal inadequado e o baixo número de consultas associou-se com crianças que nasceram com peso não adequado. A prevalência de cesáreas é alta e crianças com maior idade gestacional tiveram maior peso ao nascer. O pré-natal adequado permite a prevenção e a detecção precoce de agravos, favorecendo a saúde materna e a da criança.

Palavras-chave: Cuidado pré-natal; Saúde Materno-Infantil; Saúde Materna; Idade gestacional;

## PERFIL DE JOGOS DIGITAIS COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS

GERLINE AMALIA DOS SANTOS LIRA; KATHLEEN VANESSA CARDOSO DA SILVA LEITE; CARLA CAROLINE SILVA DOS SANTOS; RAIMARIA COSTA DINIZ.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Pesquisas revelam que a tecnologia tem um papel fundamental na educação infantil, logo, é relevante a discussão a respeito da difusão do conhecimento da alimentação saudável para crianças através da relação direta dos jogos digitais (INOCÊNCIO; RIBEIRO, 2015). A obesidade tem crescido de uma forma assustadora em sua incidência e prevalência, representando um problema de saúde pública inclusive para população infantil. Como intervenção sobre este cenário de sobrepeso e obesidade, os jogos digitais se mostram como um ponto estratégico de boa aceitação pelo público infantil, visto sua grande inserção na sociedade desde a infância, onde as crianças estão cada vez mais habituadas a usarem um vocabulário interativo e hipermediático (DIAS et al, 2017). **OBJETIVO** Conhecer o perfil de aplicativos de jogos sobre alimentação saudável disponíveis gratuitamente no sistema Android para crianças de 0-9 anos, buscando entender quais os riscos e benefícios desta estratégia, as características dos aplicativos disponíveis e suas estratégias de intervenção na perspectiva da alimentação adequada e saudável. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, exploratório, transversal, desenvolvido no período de setembro de 2018 a junho de 2019. Fez-se um levantamento de aplicativos para smartphones com sistema operacional Android, disponíveis gratuitamente na plataforma Play Store, relacionados com alimentação para crianças, na faixa etária de 0 a 9 anos, a partir dos termos: alimentação saudável para criança, educação alimentar e nutricional infantil, reeducação alimentar infantil. Após a busca de cada descritor, todos os aplicativos encontrados tiveram sua descrição lida, e avaliados em sua capacidade de contribuir para o estímulo do consumo de alimentos saudáveis bem como os hábitos e comportamentos. Incluiu-se aplicativos em português e inglês, e aqueles que apresentassem relação direta com alimentação saudável voltados para crianças. **RESULTADOS** Foram encontrados 245 aplicativos, porém apenas 23 eram jogos de relação direta com alimentação saudável voltada para o público infantil. Os aplicativos foram separados por estratégia educacional, onde: 56,5% (13) correspondiam a jogos da memória, 26,1% (6) a jogos de habilidades culinárias e 17,4% (4) a jogos quebra-cabeça. Destaca-se como relevante o desenvolvimento das habilidades culinárias, haja vista que o Guia Alimentar da População Brasileira indica que estas habilidades sejam reforçadas, aperfeiçoadas e transmitidas de geração para geração, na perspectiva de preservar os costumes e hábitos alimentares locais (BRASIL, 2014). Além disto, os todos os jogos em geral promovem a familiaridade com alimentos saudáveis, promovendo educação alimentar e nutricional (EAN) no que se refere ao preparo dos alimentos, mobilização de saberes culinários, manejo de utensílios e realização de receitas. **CONCLUSÃO** As características dos aplicativos disponíveis estão relacionadas a forma atrativa com que apresentam os alimentos, e seus aspectos que contribuem para o interesse da criança pelos jogos de memória e quebra-cabeça. Contribuem ainda, através de imagens atrativas de frutas verduras e legumes, com aprimoramento das habilidades culinárias de forma divertida. Ressalta-se que os jogos digitais, quando bem aplicados, podem ser uma ótima ferramenta de trabalho em EAN com crianças, na busca de mudanças

do cenário atual do sedentarismo e maus hábitos alimentares, promovendo transformações que podem atingir não apenas as crianças, mais toda família.

Palavras-chave: Obesidade infantil; Educação alimentar e nutricional.; Jogos Recreativos; Avanços Tecnológicos;

**REPRESENTAÇÕES SOCIAIS E CONCEPÇÕES SOBRE ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO DOS PROFESSORES DE CIÊNCIAS E BIOLOGIA DA REDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE BARRA MANSA – RJ**

EDUARDO EUGENIO CORREA; ANA PAULA DE MENEZES SOARES; ELISABETE DO VALLE MARCELO SIMOES.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A lei 13.666 estabelece que a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) entre como tema transversal no currículo escolar das matérias de ciência e biologia com o propósito de ensinar bons hábitos alimentares e reduzir os índices alarmantes de obesidade na infância. Portanto, as ações possibilitam a promoção da segurança alimentar por meio de ações educativas que visam alcançar a garantia da alimentação saudável adequada, permitindo os indivíduos escolher e consumir alimentos benéficos e nutritivos, conforme a diversidade local e regional (BRASIL,2018). **OBJETIVO** Este estudo teve como objetivo elencar e discutir os conhecimentos, as concepções e as representações sociais de professores de ciências e biologia da rede pública do município de Barra Mansa RJ, sobre alimentos e alimentação. **METODOLOGIA** O presente estudo desenha-se como exploratório descritivo, de caráter qualitativo, para realização foram entrevistados 11 participantes de ambos os gêneros, por meio de questionário aberto e semiestruturado, mediante autorização dos docentes pela assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), gravadas em áudio e transcritas posteriormente, para análise dos discursos. **RESULTADOS** As respostas dos professores ao questionário aplicado revelam seus conhecimentos, concepções e representações sociais sobre questões de alimento e alimentação e permitem refletir a respeito de ações que possam contribuir para capacitação dos professores, trazendo benefícios efetivos na atuação dos docentes no ensino. Os resultados dos dados estão posta a seguir, dos quais afloram as categorias: Aspectos ambientais, psicossociais e hedonismo inerente a formação dos hábitos alimentares; concepções sobre alimento e alimentação contadas por uma visão biologicista do ato de comer; distúrbios do metabolismo e consumo de produtos industrializados influenciados pela mídia; mediações em relações de ensinoaprendizagem influenciadas pelo conhecimento alimentar do docente e pelos recursos didáticos, e relatos dos professores acerca de sua alimentação cotidiana. **CONCLUSÃO** Portanto, conclui-se ser necessário realizar atividades pedagógicas e educativas para capacitação, problematização e reflexão. É preciso estímulo para participação destes educadores no colegiado, bem como para trabalhar a temática Educação Alimentar e Nutricional de forma transversal. Tais ações devem ampliar sua abordagem para promover ensino, metodologia e capacitação dos docentes.

Para assim, garantir a promoção da alimentação saudável e educação alimentar e nutricional (EAN) no ambiente escolar.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Educação nutricional; Hábitos alimentares; Obesidade;

## **FATORES QUE INFLUENCIAM A PREVALÊNCIA E A DURABILIDADE DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM CRIANÇAS DA REGIÃO DE BRASÍLIA/DF**

LEILIANE PINTO CAMPELO; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE.  
INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aleitamento materno envolve processos fisiológicos, ambientais e emocionais. A produção do leite é determinada pela ação hormonal, se inicia na gestação e é intensificada após o nascimento quando é estimulada de forma adequada. No Brasil, as taxas de continuidade da amamentação são estimadas baixas, apesar de se concordar com os seus benefícios, a prevalência do aleitamento materno exclusivo é de 60,7% nos primeiros 30 dias, diminuindo sucessivamente no decorrer dos meses. O ato de amamentar parece ser simples e um instinto natural, porém seu êxito requer ensinamentos e um conjunto de condições interacionais estão envolvidas no contexto social da nutriz e do bebê. **OBJETIVO** Diante disso, o objetivo principal do presente trabalho foi detectar qual o fator externo tem maior influência sobre a prevalência e a continuidade do aleitamento materno exclusivo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, quali-quantitativo, de pesquisa de campo. A pesquisa foi realizada por meio de um questionário composto por quinze perguntas. A coleta dos dados foi realizada com as mães presentes no evento Agosto Dourado e Semana Mundial de Amamentação que ocorreu no Parque da Cidade Sarah Kubitschek localizado na Asa Sul em Brasília/Distrito Federal. O critério de inclusão era mães que possuíam experiência com amamentação e a prática ter sido realizada com leite materno, incluindo o colostro. As participantes foram abordadas pessoalmente pela pesquisadora e, ao aceitarem participar da pesquisa de forma voluntária, o questionário era lido e preenchido conforme a opção escolhida pela entrevistada. O tempo de duração aproximado foi de 20 minutos por entrevista. O presente projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa do Instituto de Educação Superior de Brasília, sob número de protocolo de aprovação: 20059819.7.0000.8927. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 33 mães com idade entre 18 e 51 anos. O fator externo que apresentou maior influência sobre a prevalência e a continuidade do aleitamento materno exclusivo foi o retorno ao trabalho (38%). A respeito dos benefícios da amamentação, 70% afirmaram ter conhecimento como: desenvolvimento adequado do bebê, criação de vínculo entre mãe e filho, maior facilidade em retornar ao peso anterior, etc. Em relação às orientações sobre as técnicas de manejo, 17% das entrevistadas destacaram a "pega correta". Quanto à dificuldade para iniciar a amamentação, 70% afirmaram ter passado por algum tipo de intercorrência, sendo a "mastite" a mais citada (33%). O tempo médio de aleitamento materno exclusivo foi de 6 meses. **CONCLUSÃO** Mediante os resultados, é possível concluir que as nutrizes têm consciência sobre a importância do aleitamento materno exclusivo, porém o retorno da mulher

ao mercado de trabalho impacta diretamente na decisão da mãe em dar ou não continuidade à amamentação. Informações passadas antecipadamente, além de prevenirem o surgimento de possíveis problemas durante a amamentação também evitam o desmame precoce. O profissional de saúde como o nutricionista, exerce papel importante na decisão da mãe em amamentar, por isso se faz necessário o apoio, o esclarecimento das dúvidas e dificuldades de modo cordial e sem julgamentos.

Palavras-chave: Amamentação; Desmame; Lactente; Nutriz;

## **FERRAMENTA LÚDICA PARA PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES**

ANA CRISTINA BRITO DA SILVA; ORLANDO ALVES MOREIRA JUNIOR; SONIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA; THACIANE PEREIRA MARTINS; ANA LUIZA GRANJA DIAS; RAQUEL DE AZEVEDO MEDEIROS.  
FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A imagem corporal é formada a partir da percepção que uma pessoa tem do seu próprio corpo, juntamente com os pensamentos e sentimentos adquiridos mediante ao que a sociedade impõe, seja no convívio familiar, entre grupos de amigos ou até mesmo um padrão estipulado pela mídia. Na adolescência ocorre o período de mudanças físicas, psicológicas e comportamentais, que podem afetar a percepção da própria imagem corporal. Estudos revelam alta prevalência de insatisfação própria, que pode levar ao surgimento de distúrbios alimentares como a anorexia e a bulimia nervosa. **OBJETIVO** Analisar individualmente a percepção da imagem corporal do adolescente e sua relação com o próprio corpo, através de um instrumento lúdico. **METODOLOGIA** O presente trabalho foi desenvolvido por um grupo de estudantes de uma Faculdade particular localizada na Zona Oeste do Rio de Janeiro. No prosseguimento dessa ferramenta lúdica que discute associação da imagem corporal e nutrição em adolescentes, onde utilizou de materiais de fácil acesso e baixo custo, armazenado em estojo de feltro, será utilizado durante uma consulta com o Nutricionista para avaliação e diagnóstico nutricional. O jogo é composto por partes do corpo: cabeça, diferentes conformações de pesos e medidas, base em forma de esqueleto, pares de braços e pernas, conjunto com quatro troncos. Os membros são subdivididos em quatro tipos: magro, obeso, eutrófico e musculoso. A partir da apresentação para o paciente, o mesmo indicará seu gênero: masculino ou feminino, que também será colocado no quadro acima do esqueleto escolhido, onde irá definir os membros e tronco conforme se vê. Concluído, o instrumento lúdico revelará como ele vê sua imagem corporal através da montagem no quadro. **RESULTADOS** O jogo educativo é uma ferramenta que permitirá detectar a manifestação de distúrbios comportamentais e/ou distorção de imagem como um indicativo de anorexia e/ou bulimia. Sendo possível registrar dados sobre insatisfações com a imagem e a interferência na qualidade de vida, para que o profissional de nutrição consiga intervir de forma mais assertiva sobre a orientação em relação ao seu estado nutricional. O paciente tem liberdade para escolher seu gênero, demonstrando ser um instrumento eficaz que pode ser utilizado em outras esferas de educação. **CONCLUSÃO** A atuação do nutricionista no tratamento dos transtornos alimentares é

fundamental, principalmente com adolescentes. Embora os mecanismos de identificação para algumas dessas doenças tenham sido amplificados, outras ferramentas são importantes para atender a diversidade presente na sociedade. Esta ferramenta lúdica é útil aos profissionais de diversas áreas, para trabalhar a relação do indivíduo com a sua imagem corporal.

Palavras-chave: Distúrbio alimentar; Instrumento lúdico; Nutricionista;

## **PERFIL NUTRICIONAL E SOCIOECONÔMICO DE HIPERTENSOS DA ATENÇÃO BÁSICA DE FORTALEZA-CEARÁ**

CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA<sup>1</sup>; MAYANNE IAMARA SANTOS DE OLIVEIRA PORTO<sup>1</sup>; VALERIA MENDES BEZERRA<sup>1</sup>; ANTONIO LUCAS FERNANDES LEAL<sup>1</sup>; ALDONA KUBICA<sup>2</sup>; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, CEARÁ - CE - BRASIL; 2. NICOLAUS COPERNICUS UNIVERSITY, CEARÁ - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A elevação sustentada dos níveis pressóricos sistólicos maiores ou iguais a 140 mmHg e ou diastólicos maiores ou iguais a 90 mmHg caracteriza a Hipertensão Arterial, uma doença multifatorial associada a distúrbios metabólicos e agravada pela presença de fatores de risco como obesidade, idade mais avançada e baixa escolaridade. (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2017). Nos últimos anos, o aumento do número de indivíduos afetados tem demandado estudos de identificação da prevalência de fatores de risco e do perfil populacional para a redução da morbidade e mortalidade de tal doença (LOBO, CANUTO, DIAS-DA-COSTA, PATTUSSI, 2017; BRASIL, 2013). **OBJETIVO** Verificar o perfil socioeconômico e o estado nutricional de hipertensos usuários das unidades básicas de saúde da cidade de Fortaleza, Ceará. **METODOLOGIA** Este trabalho é o recorte de um projeto de desenvolvimento e validação de uma escala de verificação da adesão de portadores de doenças crônicas à dietoterapia, realizado simultaneamente no Brasil e na Polônia, numa parceria com a Nicolaus Copernicus University. O estudo foi desenvolvido em 6 Unidades de Atenção Primária à Saúde (UAPS) de Fortaleza. Participaram os usuários hipertensos, com idade mínima de 18 anos, ambos os sexos, alfabetizados ou sem déficits de cognição que pudessem interferir na compreensão das informações referidas. Foram excluídos, além dos indivíduos que não atenderam às condições acima, as gestantes, os indivíduos que já tivessem realizado cirurgia coronariana e com história prévia de infarto. Foram investigados dados referentes a sexo, idade, renda e escolaridade. Também foram aferidos o peso e a altura, para verificação do Índice de Massa Corporal, e a circunferência da cintura. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi delineado conforme a Resolução 466/2012, submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Estadual do Ceará, sob número CAAE 18054613.0.0000.5534. **RESULTADOS** Dos 602 pacientes entrevistados, 87,54% são do sexo feminino e 12,46%, masculino. A idade média dos homens é de 58 anos, e das mulheres é de 56 anos. Além disso, 61,87% possui em média até 8 anos de estudo, e 42,8% estão desempregados. A renda familiar e média da amostra é de

1 a 3 salários mínimos. A média de Índice de Massa Corporal ficou em 28,67 kg/m<sup>2</sup> entre os homens, classificado como sobrepeso. Já entre as mulheres, o Índice de Massa Corporal foi de 30,60 kg/m<sup>2</sup> com classificação de obesidade. A média geral foi de 29,64 kg/m<sup>2</sup>. Quanto à circunferência da cintura, a média masculina foi 96,65 cm, e a média feminina foi 95,96 cm. As classificações são risco elevado e risco muito elevado para doenças cardiovasculares. CONCLUSÃO A maioria dos participantes tem mais de 50 anos, baixa renda, pouca escolaridade e excesso de peso, características essas entendidas como fatores de risco tanto para o desenvolvimento da hipertensão como também para o agravamento dessa condição, que é favorável para o surgimento de outras enfermidades, dentre elas as doenças cardiovasculares.

Palavras-chave: Hipertensão Arterial; Saúde Coletiva; Promoção de Saúde; Nutrição;

## **INSATISFAÇÃO CORPORAL E RISCO DE BULIMIA NERVOSA EM BAILARINOS**

**CHRISTIANE HELLEN ARAUJO DA SILVA; MILENA GONÇALVES LIMA CARDOSO;  
THAIS DUARTE GONCALVES GUILHERME.  
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** A insatisfação corporal se traduz na avaliação negativa que o indivíduo faz do próprio corpo. Profissões que demandam uma estética corporal definida, como modelos, bailarinos e atletas, se associam com maior incidência de insatisfação corporal e transtornos alimentares. **OBJETIVO** Avaliar a satisfação corporal e comportamentos de risco para transtornos alimentares em bailarinos, em especial risco para bulimia nervosa. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo com 40 bailarinos, sendo utilizado como critérios para inclusão bailarinos de ambos os sexos, de 12 a 25 anos. O projeto foi submetido à apreciação do Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Paulista e aprovado com número de parecer 14742719.4.0000.5512/2019. Os participantes maiores de 18 anos leram e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido e para os menores de 18 anos foi entregue o Termo de Consentimento Livre Esclarecido para Menores e o Termo de Assentimento para Menores. Os bailarinos foram pesados e tiveram a altura aferida para cálculo do índice de massa corporal e classificação, sendo que os menores foram classificados pelas curvas da Organização Mundial da Saúde de índice de massa corporal para idade e estatura para idade. Foi entregue o Body Shape Questionnaire, um questionário auto-aplicável que investiga a insatisfação corporal sendo que quanto maior o score obtido maior a insatisfação com o corpo. Também foi entregue o Bulimic Investigatory Test Edinburgh, outro questionário auto-aplicável que investiga a presença de compulsão alimentar e a possibilidade de bulimia nervosa. **RESULTADOS** A amostra de bailarinos foi composta por 37,5% de adultos e 63% menores de 18 anos. Com relação ao estado nutricional conforme índice de massa corporal para o sexo feminino: 8,5% das bailarinas apresentaram baixo peso; 87,7% eutróficas; e 5,7% estão com sobrepeso. Já na classificação entre o sexo masculino: 100% estavam eutróficos. Os resultados referentes à insatisfação corporal demonstraram que 77,5% estavam satisfeitas com o corpo e 22,5% apresentaram insatisfação corporal, sendo: insatisfação corporal leve em 11,1%, moderada em 5,7% e grave em 5,7%. A investigação do risco de bulimina

nervosa quanto à detecção de sintomas apontaram que 40% apresentavam hábito alimentar normal; 52,5% refletiam um quadro de padrão alimentar não usual sendo necessária uma avaliação clínica; e 7,5% revelavam um padrão alimentar muito perturbado e presença de compulsão alimentar, havendo probabilidade para diagnóstico de bulimia nervosa. Na avaliação quanto à gravidade, observou-se que 95% manifestavam valores insignificantes para bulimia nervosa, enquanto 5% apresentaram valores clinicamente significativos para o transtorno alimentar. **CONCLUSÃO** Os bailarinos apresentaram estado nutricional dentro dos padrões de normalidade em sua maioria, com proporção pequena de insatisfeitos com o corpo. Porém, quase 60% deles apresentaram um padrão alimentar não usual ou padrão alimentar muito perturbado, o que pode refletir um comportamento de risco para transtorno alimentar. Pais, familiares e professores de balé têm um papel significativo no desenvolvimento ou não de transtornos alimentares e devem ficar atentos quanto a cobranças excessivas e mudanças em hábitos de vida. A educação alimentar e nutricional e o acompanhamento interdisciplinar, com estímulo a auto-estima são fundamentais para prevenir ou tratar transtornos alimentares.

Palavras-chave: Bulimia Nervosa; Imagem Corporal; Transtornos da Alimentação e da Ingestão;

## **ANÁLISE DA QUALIDADE DA ÁGUA EM BAIROS ABASTECIDOS PELA REDE PÚBLICA DE DISTRIBUIÇÃO EM BELÉM/PA**

LAURENSE DOS SANTOS RODRIGUES; YASMIN PARLANDIN DOS SANTOS; MILENA RODRIGUES AZEVEDO; ANA CARLA SARGES; VANESSA ALMEIDA.  
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A distribuição de água na região metropolitana de Belém-PA é feita por 9 setores operacionais e 2 zonas de expansão, que recebem a água e a transportam para os reservatórios; vindo pelas tubulações, até chegar nas residências; além de eficientes estações de tratamento (ETAs), abastecidas pelos lagos Bolonha e Água Preta, com 8 distritos administrativos (SOUSA, 2014). O bairro do Guamá possui a maior população da cidade com 94.610 habitantes (IBGE, 2010), e várias habitações irregulares, isso atingi a infraestrutura de abastecimento, mesmo estando as margues do rio Guamá que dá nome ao bairro. Já no bairro de Nazaré a maioria de seus moradores pertence às classes A e B, possui 20.504 habitantes segundo o censo do IBGE de 2010, Nobre, tradicional e valorizado, é um dos bairros com o metro quadrado mais caro da cidade, e conta com boa rede de distribuição de água e esgoto (PNUD, Ipea e FJP). O Umarizal é um bairro localizado na Zona Centro-Sul este bairro inaugurou um forte processo de verticalização que modificou seu desenho urbano nas últimas três décadas, transformando em um bairro de serviços o tradicional bairro residencial. Fica na parte central da cidade e conta com uma boa rede de distribuição de água e esgoto, problemas esses que são recorrentes em bairros periféricos, como Bairro do Guamá, no entanto a falta de manutenção tem impacto no abastecimento na quantidade e qualidade da água (PNUD, Ipea e FJP). O bairro da Marambaia o que fica mais afastado dos três, localizado na porção nordeste em uma área de transição social próximo a saída da cidade Rodovia BR 316 e da Rodovia Augusto

Montenegro, principal via de acesso para os distritos de Icoaraci e Outeiro (PNUD, Ipea e FJP). OBJETIVO Embasados nestes conceitos este trabalho tem o objetivo de avaliar padrões de qualidade da água coletada em quatro bairros distintos de Belém, Pa. METODOLOGIA 2.1 MATERIAIS A área de estudo compreende quatro bairros do município de Belém, sendo estes: Umarizal, Guamá, Nazaré e Marambaia, distribuídas em quatro setores. As amostras de água foram coletadas, no dia 12 de abril de 2019, em recipientes estéreis e conservados sob refrigeração até a execução das análises. 2.2 MÉTODOS Para determinação dos parâmetros de qualidade foram determinados pH usando pHgâmetro digital. Já a determinação de cloro residual livre e cloro residual total foi feita usando Digital Photrometers. Os resultados obtidos foram tratados estatisticamente, usando média e desvio padrão e foi aplicado Anova com teste Tukey, a nível de 5% de significância para avaliar as possíveis diferenças entre as amostras. RESULTADOS Como sabemos Belém é uma capital cheia de particularidades, pois dentro de nossa cidade temos vários biomas diferentes e, o crescimento urbano desorganizado impacta diretamente na qualidade da água que sai nas torneiras das residências, os bairros escolhidos, levamos em consideração alguns fatores como população, localização e infraestrutura. A demanda crescente pelo serviço de abastecimento de água impacta diretamente em sua qualidade e quantidade; a má qualidade e falta já vem ocorrendo em torneiras que recebem água do abastecimento público problema esse que não é exclusividade de Belém-PA, mais uma realidade de muitas cidades no mundo hoje. CONCLUSÃO Conclui-se que a Cosanpa (Companhia de Saneamento do Pará) que abastece os utilizados no presente trabalho está de acordo com os padrões estabelecidos por legislação, atendendo os critérios necessários, que possibilita a oferta de água potável para consumo da população.

Palavras-chave: Água; Controle; Qualidade;

**NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS NO CONTEXTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: APRESENTAÇÃO DA METODOLOGIA DE ATENDIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DOS ESTUDANTES DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS**

BRUNA EMANUELLA BENFICA CIRILIO; ELINE MARTINS VIANA DA COSTA; FERNANDA CRISTINA TANAKA; ROSANA MARIA CALAZANS JACQUES; ALINE SOLEANE CARMO BRAGA.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar prevê a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica, com destaque para a necessidade de elaboração de cardápios para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica. As práticas alimentares são estabelecidas desde os primeiros anos de vida e podem repercutir nas condições de saúde na idade adulta. Além das alergias, há que se considerar também as doenças crônicas, que requerem acompanhamento médico constante e necessitam de controle para evitar agravamentos. Uma dieta de

eliminação cria uma necessidade emergente de fontes alternativas de todos os macro e micronutrientes básicos, refletindo a importância da atuação do nutricionista para a identificação dos estudantes e zelo pela preservação, promoção e recuperação da saúde no ambiente escolar. OBJETIVO Apresentar o modelo de atendimento e caracterizar os estudantes com necessidades nutricionais específicas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar na rede de educação municipal de Belo Horizonte. METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal realizado a partir da análise descritiva de um banco de dados de 485 estudantes com necessidades nutricionais específicas matriculados na rede de ensino própria e parceira de Belo Horizonte em 2018. Os dados foram obtidos por meio de um questionário específico para este fim. Este estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade federal de Minas Gerais, nº 08757812.3.0000.5149. RESULTADOS Em Belo Horizonte, desde 2009 o atendimento aos estudantes com necessidades nutricionais específicas é realizado nas instituições de educação da rede própria e parceira à prefeitura. Através da busca ativa e pela demanda da família, o estudante é identificado e sua necessidade de atendimento especial é atendida após comprovação por parecer médico, nutricional e/ou fonoaudiológico. De posse do parecer, são realizadas adaptações no cardápio de acordo com a prescrição do profissional de saúde, garantindo assim a segurança alimentar e nutricional, a inclusão e o tratamento equânime dos escolares com restrições alimentares. Soma-se a isso a elaboração de materiais de apoio e formulários específicos para a padronização do atendimento. Por fim, cadastra-se o estudante em um banco de dados semestralmente monitorado e atualizado. Em 2018 foram cadastrados 485 estudantes, dos quais 51,96% eram do gênero masculino; 82,4% estavam no ensino infantil, com maior prevalência na faixa etária de 3 a 5 anos (50,73%). A maioria (63,71%) permanecia na instituição em horário parcial e consumia a alimentação escolar (94,63%). A patologia mais prevalente foi a intolerância a lactose (52,47%), seguida da alergia à proteína do leite de vaca (14,81%) e outras alergias (14,81%). CONCLUSÃO A alimentação escolar representa um importante meio para garantir aporte nutricional adequado e inclusão dos estudantes com necessidades nutricionais específicas. Belo Horizonte tem avançado cada vez mais na qualificação desse atendimento com a criação de materiais de apoio, o estabelecimento de fluxos e o monitoramento do atendimento, mas a elaboração de cardápios específicos ainda é um desafio.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Restrições Alimentares; Saúde Pública;

## **INFLUÊNCIA FAMILIAR NO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE 2 A 6 ANOS**

THALIA CATANI PAGNUSSAT; GRAZIELA DE CARLI BORGHETTI; VALERIA HARTMANN; MARIA CRISTINA ZANCHIM; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS.  
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis precocemente, está relacionado às diversas influências sofridas desde os primeiros anos de vida, as quais podem ser de caráter cultural, ambiental, psicossocial, socioeconômico, demográfico ou epidemiológico. Na infância, torna-se relevante a participação dos pais e das pessoas de contato direto com a criança na

construção das rotinas alimentares saudáveis, são eles os responsáveis pela determinação do tipo e qualidade do alimento ofertado, por quem irá oferta-lo e pelo local onde as refeições serão realizadas

**OBJETIVO** Tendo em vista isso, o referido estudo teve como objetivo avaliar a influência familiar no consumo alimentar de crianças com idades entre 2 a 6 anos

**METODOLOGIA** Realizou-se um estudo de delineamento transversal com crianças de 2 a 6 anos, frequentadoras de escolas públicas de educação infantil e seus responsáveis de uma cidade do norte do RS. Em relação ao consumo alimentar, foram utilizados dois protocolos para investigação, sendo um composto por questões com marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2008) e outro questionário com perguntas relacionadas às influências alimentares de compra, preparo e oferta de alimentos às crianças. Também realizou-se a verificação do estado nutricional. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob parecer número 3.292.873.

**RESULTADOS** Foram avaliadas 102 crianças, sendo a maioria do sexo masculino (55%), com idades entre 2 e 6 anos (média de 3,97 e DP=1,22 anos). Através dos resultados, observou-se uma grande prevalência no consumo de alimentos processados e ultraprocessados como biscoitos recheados, doces ou guloseimas, salgadinhos, macarrão instantâneo, bebidas adoçadas, hambúrguer e embutidos (mais de 50% das crianças), desfecho esse considerado preocupante, visto que, o alto consumo desses alimentos na infância pode desencadear diversas patologias como obesidade, hipertensão e diabetes mellitus. Quanto ao hábito de comer assistindo televisão e/ou mexendo no celular, quase metade dos participantes fazem isso, fator esse que merece atenção. Percebeu-se que, habitualmente, são os pais os maiores responsáveis pela compra, preparo e oferta dos alimentos as crianças, sendo que esses em sua maioria consideram possuir um grau de influência muito alto na alimentação de seus filhos, os quais as vezes apresentam participação na escolha de seus próprios alimentos

**CONCLUSÃO** Constatou-se que os pais são os maiores responsáveis pela influência na alimentação infantil, sendo que em quase totalidade dos participantes esses são quem realizam a compra, o preparo e a oferta dos alimentos as crianças. É pontual que se tenha conhecimento da importância hábitos alimentares desenvolvidos pela criança durante o período da infância, a fim de que essas, promovam nessa fase um desenvolvimento satisfatório, previnam doenças e possam persistir ao longo da vida adulta

Palavras-chave: hábitos alimentares; pré-escolares; alimentação saudável;

## **MÍDIAS SOCIAIS E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA DE FORTALEZA – CE**

LEILIANNE ALVES MARTINS<sup>1</sup>; SEYBLE VANESSA DA ROCHA FEITOZA<sup>1</sup>; ROBERTA FREITAS CELEDONIO<sup>1</sup>; CAMILA PINHEIRO PEREIRA<sup>1</sup>; FERNANDA TEIXEIRA BENEVIDES<sup>2</sup>; ISABELA LIMAVERDE GOMES<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO FAMETRO, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O incentivo no consumo de alimentos inadequados está associado a inúmeros fatores, dentre eles, as mídias e marketing que influenciam de diversas formas as crianças a se alimentarem de forma incorreta. **OBJETIVO** O objetivo dessa pesquisa foi avaliar a frequência da utilização das mídias sociais e o estado nutricional de crianças em escola pública e privada em Fortaleza-Ce. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal descritivo realizado entre o período de setembro a outubro de 2019. Os indivíduos envolvidos na pesquisa foram crianças de ambos os sexos que estavam devidamente matriculados nas escolas. A amostra foi composta por 45 crianças com idade de sete a dez anos de uma escola pública e 28 crianças da mesma idade de uma escola privada. Todas as crianças assinaram o termo de assentimento, bem como seus responsáveis também assinaram o termo de consentimento, autorizando a participação no estudo, segundo a Resolução 466/2012. A pesquisa só foi realizada após a aprovação do comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário FAMETRO com o parecer de número 3630284. Para a obtenção do peso, foi utilizada uma balança digital eletrônica com capacidade 150 kg e para a medição da estatura, foi utilizada uma fita métrica de 1,50 m fixada em uma parede lisa, seguindo as orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional os resultados obtidos foram avaliados de acordo com o sexo e idade, e analisadas nas curvas de crescimento infantil de peso para idade, peso para estatura e índice de massa corporal para idade. E aplicado um questionário sobre as mídias sociais adaptado dos marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional que avaliou a influência sobre os hábitos alimentares dessas crianças. **RESULTADOS** Na escola pública houve uma maior prevalência de crianças eutróficas de acordo com os parâmetros Índice de Massa Corporal para idade (55,5%) e peso para idade (57,7%) assim como, 97,7% das crianças apresentavam estatura adequada para idade. Quanto aos dados encontrados na escola privada para Índice de Massa Corporal para idade, obteve-se a mesma porcentagem para eutrofia (39,2%) e obesidade (39,2%). Porém, quando avaliado o peso para idade a maioria das crianças (53,2%) classificou-se com peso elevado para idade. Quanto as mídias foi possível observar que 46,42% das crianças de escola privada se alimentam em frente à televisão, 32,14% no celular, 3,57% no computador e rádio, 14,28% das crianças relataram não utilizar nenhum tipo de mídia. Contudo, na escola pública observou-se que 44,44% das crianças se alimentam diante da televisão, 24,44% no celular, 8,88% no computador, nenhuma utilizou rádio e 22,22% não utilizam ferramentas de mídias durante as refeições. **CONCLUSÃO** Portanto, pode-se observar que nas duas escolas os tipos de mídias mais utilizadas pelas crianças são televisão e celular. Neste estudo, foi possível observar que o comportamento alimentar das crianças pode sofrer influência por diversos fatores, entre eles as ferramentas midiáticas se destacam por utilizarem os mais diferentes recursos persuasivos como, brindes, personagens infantis de filmes e desenhos induzindo seus hábitos alimentares de forma negativa. A televisão, por ser uma das mídias de maior acesso, expõe as crianças frequentemente a anúncios e propagandas, levando ao consumo e as práticas alimentares não saudáveis podendo acarretar sérios problemas na vida adulta.

Palavras-chave: Crianças; Estudantes; Hábitos alimentares; Mídia Audiovisual; Obesidade;

## **PERCEPÇÃO DE GESTORES EM SAÚDE DA ATENÇÃO BÁSICA SOBRE O CONCEITO DE OBESIDADE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

JACQUELINE GOMES RAVANGE; OLIVIA PINHEIRO LIMA; KARINE ANUSCA MARTINS; IDA HELENA CARVALHO FRANCESCANTONIO MENEZES; MARIA DO ROSARIO GONDIM PEIXOTO; ISABELLA CHRISTINE ANDRADE.  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO-UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade configura-se um desafio para a saúde pública nos últimos anos. De acordo com o observatório da World Obesity Federation estima-se que o custo total da obesidade para os serviços de saúde em todo o mundo seja de US\$ 990 bilhões por ano, 13% dos gastos totais com saúde. Segundo a pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco para Doenças Crônicas não Transmissíveis do Ministério da Saúde, a prevalência de obesidade em 2018 atingiu seu maior nível quando comparada aos treze anos anteriores, chegando a 19,8% em adultos. A obesidade é um agravo multifatorial, causado pelo desbalanço energético que resulta no acúmulo excessivo de gordura corporal. Os múltiplos fatores vão desde genéticos, ambientais, culturais, estilo de vida até emocionais. O seu enfrentamento exige articulações intersetoriais para a integralidade do cuidado. Nesse sentido, a Atenção Básica mostra-se como um local propício para prática de ações de enfrentamento da obesidade uma vez que é a porta de entrada da população nos serviços de saúde e tem maior proximidade com os condicionantes e determinantes da saúde. Diante dessa realidade é necessário sensibilizar os gestores sobre a importância dessa enfermidade, sua complexidade e o papel da atenção básica no planejamento estratégico e efetivo de ações e serviços, considerando todos os aspectos envolvidos na etiologia. **OBJETIVO** Este relato de experiência tem como objetivo apresentar a percepção de gestores em saúde da atenção básica no âmbito do Sistema Único de Saúde no estado de Goiás sobre o conceito de obesidade. **METODOLOGIA** Os 49 municípios participantes e seus respectivos gestores estão inseridos no projeto intitulado Ações de enfrentamento e controle de obesidade no âmbito do SUS no estado de Goiás, uma demanda do Ministério da Saúde. No Eixo de Formação do projeto foram realizados cursos na modalidade semipresencial, para 201 gestores, abrangendo representantes das cinco macrorregiões de saúde do estado. No primeiro encontro presencial do curso os facilitadores aplicaram o questionário que tinha como pergunta inicial: O que é obesidade?. As respostas foram analisadas individualmente e agrupadas de acordo com as definições que se equiparavam. Posteriormente classificou-se a percepção dos gestores sobre o conceito de obesidade. **RESULTADOS** O questionário foi respondido por 133 gestores de 38 municípios do estado de Goiás. Predominantemente, os gestores definiram a obesidade como uma doença caracterizada pelo excesso de gordura corporal, identificado pelo Índice de Massa Corporal, provocado principalmente por sedentarismo e alimentação inadequada (ingestão calórica maior que o gasto energético e consumo excessivo alimentos ricos em gordura). Alguns relacionaram com outros problemas de saúde como: problemas cardíacos, diabetes, hipertensão e ansiedade. **CONCLUSÃO** Foi possível evidenciar, através das respostas do questionário, que a percepção dos gestores sobre o conceito da obesidade aborda majoritariamente a dimensão biológica, limitado a obesidade a um agravo causado apenas pela má alimentação e o sedentarismo. Também foi possível perceber que os gestores identificaram apenas o Índice de Massa Corporal como ferramenta para o diagnóstico da obesidade. Os resultados denotam a necessidade em qualificar os gestores da atenção básica para a compreensão da obesidade como uma doença plural, a fim de desenvolver e apoiar ações e políticas públicas com extensões multiprofissionais e intersetoriais para a prevenção e enfrentamento da obesidade.

Palavras-chave: obesidade; excesso de peso; atenção primária; gestão em saúde;

## **LINHA DE CUIDADO AO SOBREPESO E OBESIDADE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DE GRUPOS NA ATENÇÃO BÁSICA**

ANA CLAUDIA PEREIRA WOGNSKI; CLARISSA GISBERT NICOLETTI ALISKI.  
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE CURITIBA-PR, CURITIBA - PR - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade apresenta-se como um dos maiores problemas de saúde pública por sua magnitude e relação com as doenças crônicas (BURLANDY et al., 2020). No Brasil, segundo dados da vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico, mais da metade da população apresenta excesso de peso (BRASIL, 2019). No ano de 2015 foi implementado em Curitiba, a linha de cuidado ao sobrepeso e obesidade, que tem como objetivo a assistência terapêutica multiprofissional e estabelece fluxos de referência e contra referência para atendimento dos usuários com sobrepeso e obesidade no Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2013). **OBJETIVO** Relatar a experiência de grupos de reeducação alimentar e nutricional da Linha do Cuidado do Sobrepeso e Obesidade de duas Unidades de Saúde de Curitiba, Paraná. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de Educação Alimentar e Nutricional realizada a partir das ações de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas nos encontros do grupo de reeducação alimentar e nutricional da linha de cuidado do sobrepeso e obesidade em duas Unidades de Saúde do Município de Curitiba, Paraná. Foram realizados nove encontros mensais de março a dezembro de 2019, com duração de aproximadamente uma hora. As atividades foram conduzidas pela nutricionista residente e pela nutricionista responsável pelas Unidades de Saúde, abordando os temas: classificação dos alimentos segundo seu grau de processamento, diferença entre reeducação alimentar e dieta, teor de sal e açúcar nos alimentos, melhores escolhas alimentares e rotulagem dos alimentos. A abordagem utilizada incluiu roda de conversa e avaliação antropométrica. Para as atividades de Educação Alimentar e Nutricional foi utilizado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como requisito ético de participação no estudo. **RESULTADOS** Participaram vinte e cinco indivíduos ao longo dos nove encontros, sendo 96% mulheres e 4% homens, com índice de massa corporal (IMC) médio de 35,11 kg/m<sup>2</sup>, variando de 29,32 kg/m<sup>2</sup> e 46,92 kg/m<sup>2</sup>. Durante as atividades os usuários demonstraram interesse, compreensão e senso crítico sobre as temáticas que foram abordadas, evidenciadas pelas manifestações através de comentários e levantamento de questionamentos. No decorrer dos encontros observou-se benefícios sobre a adoção de práticas alimentares saudáveis, por meio de relatos de redução do consumo de alimentos ultraprocessados, sódio e açúcares, assim como aumento da ingestão hídrica e alimentos fontes de vitaminas, minerais e fibras, maior autonomia na escolha dos alimentos, melhor comportamento durante as refeições, e perda de peso. **CONCLUSÃO** As ações de Educação em Alimentação e Nutrição são estratégias importantes para o tratamento do sobrepeso e obesidade na atenção básica e proporcionam a perda de peso, estreitamento do vínculo com a equipe, além do importante papel na autonomia e autocuidado. Por tanto, o grupo de reeducação alimentar é um bom instrumento de promoção à saúde, contribuindo com a melhora na qualidade de vida dos participantes.

Palavras-chave: Reeducação Alimentar; Educação Nutricional; Atenção Básica; Excesso de Peso;

## **PERCEPÇÃO E PRÁTICAS ALIMENTARES DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL**

MARIANA GARCIA ZEBENDO SCHUABB; CAROLINE ISQUIERDO DE MENEZES;  
LEILA SICUPIRA DE SOUZA LEAO; ROSA MARIA DE SÁ ALVES; SIMONE AUGUSTA  
RIBAS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente o perfil nutricional do mundo vem mudando, há mais casos de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, obesidade e hipertensão, sendo considerada uma das mais recentes epidemias mundiais. A literatura vem indicando que os universitários estariam mais suscetíveis a fatores de risco para o desenvolvimento e agravamento do excesso de peso, tais como hábitos alimentares inadequados, estresse e sedentarismo. Somado a isso, o ingresso no meio acadêmico coincide também com as alterações biológicas de transição do curso da vida, entre a adolescência e a vida adulta, onde os fatores como a saída da casa dos pais, novos relacionamentos sociais, mudanças nos ambientes alimentares, adoção de novas atitudes e comportamentos diante do meio acadêmico, estresse, instabilidade psicossocial, modismos dietéticos, omissão de refeições e consumo de fast foods, podem tornar os universitários um grupo mais exposto a alterações no estado nutricional e nas práticas alimentares. **OBJETIVO** Investigar o perfil das práticas alimentares de estudantes universitários frequentadores do Restaurante Escola de uma instituição federal do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional, transversal e descritivo no qual foram coletados dados sobre práticas alimentares por meio da aplicação de um questionário autopreenchido, já aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAAE nr. 42747115.1.0000.5285. Foram analisadas questões relacionadas às práticas alimentares como o local de compra, quem cozinha na residência, como costuma comer, onde costuma comer e, por fim, se realiza lanches rápidos. **RESULTADOS** Participaram do estudo 628 estudantes sendo 278 homens (44,27%) e 341 mulheres (54,30%). A idade média foi  $23 \pm 6,31$  anos, sendo observado maior prevalência de pessoas eutróficas (62,58%). Em relação ao local de compras foi observado 91,30% fazem suas compras em supermercados. Já ao analisar quem prepara as refeições, 71,50% afirmou que eles próprios são responsáveis pelo preparo da refeição. Quanto ao local e o modo de consumo de alimentos, foi observada maior prevalência de consumo em casa e em frente da televisão. Ao serem questionados sobre a realização de lanches rápidos, 80,73% da amostra demonstrou essa prática. Por fim, na autoavaliação de sua alimentação 57,96% da amostra classificou sua alimentação como saudável, porém 44,78% apresentaram desejo em mudar alguma coisa da sua alimentação, a despeito de terem avaliado a alimentação como saudável. **CONCLUSÃO** Tendo em vista que os acadêmicos dependem grande parte do seu tempo na universidade, a mesma deve se constituir um ambiente alimentar promotor de saúde. Conhecer o perfil das práticas alimentares dos estudantes é um fator importante para a promoção da alimentação adequada e saudável no espaço universitário.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Perfil alimentar; Universitários;

## **COMPORTAMENTO DE DISTRAÇÃO EM TELAS DURANTE AS REFEIÇÕES: EFICÁCIA A PARTIR DA PRÁTICA DE BRINCADEIRAS.**

ANA LÍVIA DA SILVA CEZÁRIO; MARIANA ANDRADE SANTIAGO PALÁCIO; RAIANE  
MAIARA DOS SANTOS PEREIRA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Com o avanço surpreendente da tecnologia, com aparições midiáticas e uma maior acessibilidade da população a telas, smartphones e jogos, o momento de comer tem sido cada vez mais comprometido, predominantemente no público infantil, gerando grandes preocupações do olhar multiprofissional em educação e saúde em relação a índices gigantescos de obesidade infantil, tendo em vista os hábitos de tela + refeição de origens culturais e sociais brasileiras. Quando não fornecemos uma atenção plena ao que estamos consumindo não se nota a quantidade ingerida de alimentos, levando a um consumo mais elevado que as necessidades energéticas. Segundo o Guia Alimentar da População Brasileira (2014), existem cinco passos para uma alimentação saudável e prevenção de doenças, dentre eles as refeições devem ser realizadas com regularidade e atenção plena ao alimento. Diante disso, escolares carecem de conscientização para a diminuição do tempo de tela durante as refeições, sendo de extrema relevância a utilização de meios lúdicos e brincadeiras para que o momento das refeições sejam desempenhadas com atenção, principalmente atuando na prevenção de quadro de obesidade infantil. **OBJETIVO** Analisar o efeito de conscientização por meio do brincar no comportamento de distração em tela durante a refeição de escolares. **METODOLOGIA** Estudo quase-experimental, cuja amostra selecionada por conveniência foi composta por 62 crianças (32 meninas e 30 meninos), divididas em grupos experimental e controle, regularmente matriculadas no 3º e 4º ano do Ensino Fundamental de uma escola pública do Distrito Federal. Pautado em uma ação multiprofissional, foram elaboradas intervenções ativas, onde foi estimulado o ato de brincar inserindo o sujeito como centro das atividades, assim, foram feitas 16 oficinas, ministradas por 8 semanas, com duração de 1 hora cada, destinada a construção de brinquedos pedagógicos, seguida de brincadeiras como, contato com o próprio alimento, brinquedos feitos com materiais recicláveis, recordatório 24 horas em formato de álbum de figurinhas e brincadeiras populares adaptadas. Para verificar o hábitos de assistir telas durante as refeições, aplicou-se o questionário Marcador do Consumo Alimentar (SISVAN, 2015). Os dados obtidos pré e pós intervenção foram analisados no software SPSS 20.0, descritos em valores absolutos e percentuais, sendo realizado o teste Qui-quadrado, considerando 5% como nível de significância. Este estudo foi aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UNIEURO (nº 2.446.508). **RESULTADOS** Os 62 alunos foram divididos em grupo experimental (n= 47) e grupo controle (n= 15), o qual permaneceu com as atividades escolares normais e teve acesso à intervenção semelhante ao grupo experimental apenas ao final do projeto. Desta forma, logo após intervenções, observou-se que o grupo experimental diminuiu a frequência de crianças em tela durante as refeições de 66% (n=31) para 63,8% (n=30), já no grupo controle, esse número subiu, passando de 53,3% (n=8) para 73,3% (n=11). Esses dados não demonstraram diferença estatisticamente significativa (p= 0,498), contudo ressalta-se que, clinicamente, a intervenção, de apenas 2 meses, freou um dos comportamentos preditores da obesidade infantil. **CONCLUSÃO** A

intervenção realizada a partir da construção de brinquedos e atuação em brincadeiras promoveu melhoras em relação a distração em tela durante as refeições, fazendo com que a frequência de escolares com o comportamento tela+refeição não aumentasse.

Palavras-chave: Educação em saúde.; Escolares; Hábitos saudáveis; Obesidade infantil; Tempo de tela

## MORTALIDADE POR SÍNDROME DA IMUNODEFICIÊNCIA: DESAFIOS NA REGIÃO NORTE DO BRASIL.

LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; ANA LUCIA DA SILVA REZENDE; ESTRELA BENOLIEL BARBOSA; ROSA MARIA DIAS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Síndrome da Imunodeficiência Adquirida é causada pelo vírus da imunodeficiência humana e pertence à classe dos retrovírus, classificado na subfamília dos Lentiviridae. Ter o vírus da imunodeficiência humana não significa ter contraído Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. Há muitos soropositivos que vivem anos sem apresentar sintomas e sem desenvolver a doença, mas podem transmitir o vírus através das vias sexual, sanguínea ou parenteral, quando há o contato e/ou a troca de sangue ou secreção orgânica contendo o vírus ou por células parasitadas. No Brasil, em 2018, foram diagnosticados 43.941 novos casos de vírus da imunodeficiência humana e 37.161 casos de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, notificados no Sistema de Informação de Agravos de Notificação. Desde o ano de 2012, observa-se uma diminuição na taxa de detecção no Brasil, que passou de 21,4/100.000 habitantes (2012) para 17,8/100.000 habitantes em 2018, configurando um decréscimo de 16,8%. **OBJETIVO** O presente estudo teve o objetivo de analisar a evolução no número de casos detectados do vírus da imunodeficiência humana e o número de óbitos na Região Norte do Brasil entre 2007 e 2018, de acordo com os dados disponíveis no Painel de Indicadores Epidemiológicos. **METODOLOGIA** Para análise das variáveis estudadas foram utilizados os dados públicos disponíveis no Painel de Indicadores Epidemiológicos do Sistema de Informação de Agravos de Notificação no Departamento de Informação do Sistema Único de Saúde, sendo elas: sexo, número de casos e taxa de detecção de casos de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. Dados de mortalidade foram obtidos do Sistema de informações Sobre Mortalidade, referentes aos diagnósticos de causa básica. Como critério de inclusão no estudo, utilizou-se o local de moradia (Região Norte), na seleção dos dados disponibilizados nos bancos referentes ao período de 2007 a 2018. **RESULTADOS** Na década analisada, foi possível observar que o ano de 2014 teve uma maior taxa de detecção dos casos de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida na Região Norte, sendo equivalente a 26,5%. Ressaltando-se uma alta incidência entre o sexo masculino (34,6%), no referido ano. Destaca-se ainda, um crescente aumento na detecção de indivíduos na faixa etária de 15 a 24 anos, sendo de 10,4% e 21,1% em 2007 e 2018, respectivamente. No período de 2008 a 2018, verificou-se uma queda de 24,1% no

coeficiente de mortalidade padronizado para o Brasil, que passou de 5,8 para 4,4 óbitos por 100.000 habitantes. No mesmo período, na Região Norte, observou-se aumento de 26,0% nesse coeficiente, sendo observado um aumento de 691 para 1.209 números de óbitos por causa básica de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. **CONCLUSÃO** Os indicadores epidemiológicos de morbimortalidade da Síndrome da Imunodeficiência Adquirida na Região Norte ainda superam os dados registrados no Brasil. Com relação aos coeficientes de mortalidade bruto por Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, a Região Norte apresentou tendência crescente no período de 2007 a 2016, e um pequeno declínio nos anos 2017 e 2018.

Palavras-chave: vírus da imunodeficiência humana; óbitos; taxa de detecção.;

### **IDENTIFICAÇÃO DE TRANSTORNO DA COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA E HÁBITOS ALIMENTARES DE OBESOS ASSISTIDOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DE PRESIDENTE PRUDENTE-SP**

SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA; JULIANA SANTIAGO SANTOS; HELEN ALVES DOS SANTOS<sup>1</sup>; THAYNA CARDOSO DINIZ<sup>2</sup>; SABRINA ALVES LENQUISTE. UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA (UNOESTE) - PRESIDENTE PRUDENTE, SÃO PAULO, BRASIL., PRESIDENTE PRUDENTE - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é definida como uma doença crônica, caracterizada pelo acúmulo anormal ou excessivo de tecido adiposo, sendo uma doença multifatorial. Além das complicações metabólicas associadas à obesidade, o Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica (TCAP) pode surgir em indivíduos obesos. A principal característica do TCAP é uma ingestão excessiva de alimentos em um período curto de tempo e falta de controle sobre o comportamento alimentar. **OBJETIVO** Avaliar a presença de TCAP em indivíduos obesos acompanhados nos grupos da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade do município de Presidente Prudente - SP. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo prospectivo, descritivo e transversal. A avaliação ocorreu nos grupos da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade de Presidente Prudente SP. Os participantes tiveram as medidas de peso e altura aferidas para cálculo de Índice de Massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e quadril para cálculo da Relação Cintura-Quadril (RCQ), e responderam a um questionário estruturado de caracterização do indivíduo, estado de saúde e frequência alimentar. Para avaliar a ocorrência ou risco de TCAP foi utilizada a versão traduzida e adaptada para o português da Escala de Compulsão Alimentar Periódica, que classifica em risco elevado, moderado e ausente de TCAP. Realizou-se teste de correlação entre as medidas antropométricas e o escore da escala de compulsão alimentar. Os dados obtidos foram analisados no programa estatístico GraphPad Prism versão 7.0, considerando-se significante valores de  $p < 0,05$ . A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade do Oeste Paulista UNOESTE sob o nº C.A.A.E 109 01975518.5.0000.5515. **RESULTADOS** Dos 46 indivíduos participantes, 35 eram mulheres e 11 homens. Desta população, 73,91% eram hipertensos e 47,83% diabéticos. Os valores de IMC, CC e RCQ foram maiores nos homens ( $p$  **CONCLUSÃO** Os hábitos alimentares mostraram alto consumo

de alimentos promotores de obesidade, mas também de alimentos protetores contra esta doença. Além disso, o alto percentual de risco de TCAP sugere que a obesidade nestes indivíduos esteja mais relacionada ao comportamento alimentar que ao tipo de alimento consumido.

Palavras-chave: Hábito Alimentar; Comportamento; Obesidade; Comer Compulsivo;

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA: IMPLEMENTAÇÃO DE BRINQUEDOTECA EM UMA UNIDADE ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE ABAETETUBA-PA**

GISELE MEDEIROS DA SILVA; BIANCA ALESSANDRA GOMES DO CARMO; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA; NAIARA CARVALHO ROCHA; ADRIELE NAYARA CRUZ LEAL; PEDRO ROMAO DOS SANTOS JUNIOR.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Brincar é uma das atividades mais importantes no desenvolvimento de uma criança, pois a partir das brincadeiras a criança desenvolve habilidades tanto sociais quanto afetivas, físicas e cognitivas. Desse modo, a função da brinquedoteca na Unidade Básica de Saúde é a desmitificação em relação ao espaço de saúde, para que dessa forma o espaço infantil criado na Unidade contribua para o bem-estar social de todos os frequentadores, principalmente das crianças. Além disso, brincar é uma atitude do cotidiano que faz parte da cultura, e unir a atenção a saúde com atividades lúdicas é fornecer saúde humanizada, além da criança adquirir conceitos ao brincar e ajuda em todos os aspectos do seu desenvolvimento. **OBJETIVO** Relatar a experiência da criação de um espaço infantil por acadêmicos dos cursos de Enfermagem, Nutrição e Psicologia em uma Estratégia Saúde da Família no município de Abaetetuba, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, realizado no mês de fevereiro de 2020 por acadêmicos do estágio Multicampi saúde: saúde da criança paraense na atenção básica articulação entre ensino, pesquisa e gestão em atenção à saúde da criança. A ideia surgiu em virtude do grande número de crianças que frequentava o serviço, buscando uma forma de preencher seu tempo, agregar as consultas a um espaço infantil e organizar de forma prática o tempo de espera. Dessa forma, a elaboração da brinquedoteca consistiu na confecção de alguns brinquedos com materiais recicláveis como o boliche de garrafa pet, além de outros jogos infantis como amarelinha, jogo da memória, jogo da velha, quebra cabeça e desenhos para colorir tornando o espaço colorido e agradável. **RESULTADOS** A inclusão do espaço lúdico possibilitou a melhoria no momento de espera dos pacientes, viabilizando um espaço para receber as crianças na Unidade atuando como instrumento facilitador para adesão e acolhimento do usuário. Também, o trabalho da equipe multiprofissional (composta por estudantes de nutrição, psicologia e enfermagem) e os profissionais do local nas etapas de pesquisa, idealização e implantação da brinquedoteca foi fundamental para o melhor entendimento de todas as partes sobre a importância do trabalho em conjunto para alcançar um objetivo em comum, o de proporcionar lazer, e educação, além dos cuidados em saúde. Além disso possibilitou a integração entre saberes para que todos os conhecimentos tivessem espaço. **CONCLUSÃO** Observou-se a adesão ao espaço infantil

tanto das crianças como dos responsáveis, oportunizando a humanização conforme os preceitos do Sistema Único de Saúde que possibilita a integração da relação profissional/paciente e também fortalece o vínculo dos acompanhantes com as crianças.

Palavras-chave: Educação em saúde; Saúde da criança; Unidade básica de saúde;

## **COMPARAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITO ALIMENTAR DE VEGETARIANOS E ONÍVOROS RESIDENTES DE CIDADES DA BAIXADA SANTISTA/SP**

DEBORA SUELEN DA SILVA; MILENA GONÇALVES LIMA CARDOSO; OLGA LETICIA DA SILVA BRAGA.  
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O ato de se alimentar é determinado por diversos fatores como hábitos familiares e de grupos sociais, renda, crenças religiosas e filosóficas, valores culturais, entre outros. Mudanças econômicas e sociais marcaram o modo de vida ao longo do tempo afetando as práticas alimentares. A dieta vegetariana difere da dieta onívora em aspectos que vão além da simples supressão de produtos cárneos. Os vegetarianos costumam consumir em maior quantidade hortaliças, frutas, cereais, leguminosas e oleaginosas, fazendo com que sua dieta habitual seja pobre em gordura saturada e, relativamente, maior em gordura insaturada, carboidratos e fibras. **OBJETIVO** Comparar o estado nutricional e hábito alimentar de vegetarianos e onívoros. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, composto por variáveis socioeconômicas, avaliação do consumo alimentar e estado nutricional de dois grupos de adultos, de ambos os gêneros, moradores da Baixada Santista-SP, vegetarianos ou onívoros. A dieta foi avaliada pelo recordatório 24h de forma quantitativa, com análise de energia, macronutrientes, vitamina B12, ácido graxo ômega 3, cálcio, ferro e fibra, com uso de Tabelas de Composição de Alimentos e os resultados em médias foram comparados às recomendações da Dietary Reference Intakes. A análise qualitativa foi realizada por meio do Índice de Qualidade da Dieta Associado ao Guia Alimentar Digital. O estado nutricional foi avaliado por meio de: peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal e classificação da Organização Mundial da Saúde; circunferência da cintura e do quadril para realização do cálculo da relação cintura /quadril e classificação de Bray e Gray, 1988; dobras cutâneas tricípital, bicípital, subescapular e supra ilíaca e sua somatória que estima gordura corporal através da classificação de Lohman et al., 1992; e classificação da prática de atividade física pelo Questionário Internacional de Atividade Física. Foi realizada a comparação entre grupos vegetarianos e onívoros, por meio do Teste-T. As variáveis categóricas analisadas foram de sexo, idade, escolaridade, atividade física, suplementação, IMC, relação cintura quadril, circunferência de cintura e dobras cutâneas. As variáveis quantitativas foram energia, macro e micronutrientes. Todos os indivíduos que aceitaram participar da pesquisa leram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com o nº 18194719.2.0000.5512. **RESULTADOS** Os grupos de onívoros e vegetarianos foram compostos por 33 indivíduos cada, totalizando 86 participantes. Foram

encontradas diferenças significativas entre os grupos com relação à escolaridade ( maior entre vegetarianos ), consumo de ferro e circunferência de cintura ( maior em onívoros ) e fibras ( maior entre vegetarianos ). Onívoros consumiram mais cálcio, ferro, lipídeos e proteínas do que vegetarianos e também apresentaram maior índice de massa corporal e gordura corporal, além de praticarem menos atividade física, porém sem diferença estatística. Vegetarianos e onívoros tiveram resultados semelhantes de ingestão calórica e pontuação do Índice de Qualidade da Dieta. **CONCLUSÃO** Vegetarianos apresentaram melhores parâmetros de estado nutricional e do consumo de fibras, porém tiveram menor ingestão de micronutrientes como cálcio e ferro comparado aos onívoros. A qualidade da dieta foi semelhante entre os grupos, considerada de qualidade intermediária.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Consumo alimentar; Vegetarianos;

## **PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DA DOENÇA DE CHAGAS AGUDA COM TRANSMISSÃO VIA ORAL NO ESTADO DO PARÁ.**

LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA; ROSA MARIA DIAS; ISAMERILIAM ROSAULEN PEREIRA DA SILVA; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; JUCILENE MAGALHAES ALVES SOUSA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** De acordo com o último boletim epidemiológico publicado pelo Ministério da Saúde, o Pará foi o estado com maior incidência da doença de Chagas no Brasil, com uma concentração superior a 86% do total de casos notificados no país. Trata-se de uma infecção parasitária, ocasionada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, endêmica na América Latina e se caracteriza como um grave problema de saúde pública no Brasil (BRASIL, 2019). A transmissão via oral ocorre quando o indivíduo ingere partículas de fezes ou urina de vetores infectados pelo protozoário. No Pará, o principal alimento associado à infecção via oral por doença de Chagas é o açaí, principalmente se este não passa por processos de Boas Práticas de Fabricação (PAGLIARUSSI, 2010) Portanto, conhecer a população exposta à infecção é de extrema importância, pois auxilia na elaboração e realização de políticas públicas que combatam a doença no Estado. **OBJETIVO** Descrever o perfil epidemiológico da doença de Chagas aguda, transmitida através do contato com o protozoário via oral, no Estado do Pará, durante o período de 2009 a 2018. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada através do acesso de dados secundários disponibilizados para consulta pública no site do Departamento de Informática do Ministério da Saúde do Brasil. Selecionaram-se informações sobre sexo, raça, faixa etária e local provável de infecção, ambas a partir de transmissão via oral, referente aos anos de 2009 a 2018. **RESULTADOS** Foram identificados 1506 casos da doença de Chagas aguda no Estado do Pará, entre os anos de 2009 a 2018. A maioria dos infectados através de transmissão oral era do sexo masculino (53,78%). A raça predominantemente infectada pela enfermidade foi parda (81,87%), seguida de branca (8,9%), ignorada ou em branco (5,38%), preta (3,05%), indígena (0,6%) e amarela (0,2%). Indivíduos entre 20 e 39 anos foram os mais

afetados pela infecção via oral (34,73%), seguidos de infectados entre 40 e 59 anos (22,64%), de 10 a 19 anos (17,2%), de 1 a 9 anos (12,62%), acima de 60 anos (11,82%) e menores de 1 ano (1%). Por fim, o local mais comumente associado com a infecção via oral foi o domicílio (70,98%), seguido de ignorado ou em branco (24,04%), outro (4,65%) e unidades de hemoterapia (0,33%). **CONCLUSÃO** O presente estudo identificou que o perfil mais afetado pela infecção por *Trypanosoma cruzi*, através de infecção via oral, no Estado do Pará, durante os 10 anos estudados, foram indivíduos do sexo masculino, da raça parda, com idade entre 20 e 39 anos e que ingeriram o protozoário no próprio domicílio. É importante ressaltar que a Doença de Chagas também pode ser considerada uma doença transmitida por alimentos e, por isso, faz-se necessário que medidas de prevenção e controle precisem ser aplicadas, em especial na cadeia produtiva de açaí.

**Palavras-chave:** Saúde pública; Epidemiologia; Doença de Chagas; Doenças Transmitidas por Alimentos;

### **A POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE: A INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UMA POLÍTICA PÚBLICA LOCAL**

ALINE SOLEANE CARMO BRAGA<sup>1</sup>; CAROLINA PORTUGAL GONCALVES DA MOTTA<sup>2</sup>.

1. PREFEITURA DE BELO HORIZONTE, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O entendimento da Segurança Alimentar e Nutricional como política pública é um fenômeno consideravelmente recente. Apenas nos anos posteriores às duas grandes guerras mundiais a Segurança Alimentar e Nutricional entrou na pauta política dos países e organismos internacionais. No Brasil, iniciativas realmente consolidadas datam do início dos anos 1990, com destaque para a política desenvolvida na cidade de Belo Horizonte, Minas Gerais. **OBJETIVO** O presente trabalho objetivou compreender a consolidação da Segurança Alimentar e Nutricional como política pública em Belo Horizonte e conhecer o papel do nutricionista nesse processo. **METODOLOGIA** Trata-se de trabalho teórico-prático desenvolvido a partir de documentação indireta, por meio de pesquisa bibliográfica; e observação direta, por meio de entrevistas individuais com um gestor, um formulador e um implementador da política local de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte. As entrevistas foram realizadas a partir de questionários semiestruturados após assinatura de TCLE, posteriormente as entrevistas foram transcritas e tiveram seu conteúdo analisado. **RESULTADOS** A experiência da política de SAN de Belo Horizonte destaca-se pelas características decisivas para seu êxito e consolidação, registradas nos achados da literatura e reafirmadas nas falas dos entrevistados, tendo como pontos principais: ter sido questão central de governo; estar alocada em uma estrutura administrativa autônoma para formular, implementar e gerir os programas e ações; contar com a formação de uma equipe multidisciplinar para trabalhar com o tema; ser baseada em um firme arcabouço teórico-técnico que orientou o trabalho desenvolvido; e ter a intersetorialidade como premissa no diálogo, formulação e gestão dos programas e ações propostos. A inserção do

nutricionista nessa estrutura partiu da decisão direta dos formuladores, alinhados com o conceito ainda premente de Segurança Alimentar e Nutricional. **CONCLUSÃO** O êxito da experiência da capital mineira caracterizou-se principalmente pelo envolvimento direto do gestor do executivo, pela sólida formação teórica dos formuladores, pelo domínio técnico dos implementadores e pelo caráter intersetorial e multidisciplinar dos programas e ações de Segurança Alimentar e Nutricional desenvolvidos. A inserção do nutricionista foi fundamental, pois agregou às equipes conhecimento técnico e formação teórica específica, qualificando a operacionalização das atividades desenvolvidas e, posteriormente, contribuindo diretamente nas etapas de gestão, formulação e implementação da política local de Segurança Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Políticas públicas; Administração pública;

## **FATORES DESENCADEANTES DA OBESIDADE INFANTIL NA REGIÃO DE ÁGUAS LINDAS/GO**

ANDRESSA E SOUSA SIQUEIRA; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE.  
INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é definida como o excesso de peso corporal de alta prevalência em adultos, que causa prejuízos severos à saúde. Em crianças, a situação não é diferente, pois foi observado um aumento significativo da obesidade infantil nas últimas décadas e é considerada uma condição epidêmica e um dos principais problemas de saúde pública em todo o mundo e em todas as classes sociais. Além disto vêm ocasionando patologias nas crianças que antes acometiam somente os adultos, como por exemplo as alterações no colesterol e hipertensão. **OBJETIVO** Assim, este trabalho teve como objetivo identificar os fatores desencadeantes da obesidade infantil em crianças entre 5 e 12 anos na região de Águas Lindas, Goiás, verificando os hábitos de vida, os alimentares, entre outros. **METODOLOGIA** O estudo, do tipo transversal, foi feito com 17 crianças obesas, no mês de outubro do ano de 2019. A pesquisa teve início com a entrega do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, devidamente aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Instituto de Ensino Superior de Brasília (CAAE: 20062219000008927), para os pais ou responsáveis para obter permissão para fazer a pesquisa. Em seguida, foi entregue aos menores o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido, que consiste em explicar para a criança de uma forma simples, que ela está participando de uma pesquisa e quais são seus principais objetivos. A coleta dos dados foi feita em dois passos: o primeiro, através da aplicação de um questionário com questões objetivas para as crianças responderem, onde o entrevistador lia e explicava de forma didática cada questão e a criança optava pela alternativa que correspondia à sua resposta correta; e o segundo passo, que foi a aferição das medidas antropométricas do peso e estatura. Para confirmar o diagnóstico de obesidade nos participantes, foram utilizadas as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde. **RESULTADOS** Dentre os resultados obtidos, os mais relevantes foram: a idade em que se iniciou a introdução alimentar onde 70% deles começou a se alimentar antes dos 6 meses de vida; em relação à obesidade na família, o resultado foi que 56% têm parentes de primeiro grau obesos; em 41% das

crianças houve o desmame do leite materno antes dos 6 meses de vida; 65% dos entrevistados costumam se alimentar no sofá assistindo televisão e 53% preferem consumir os alimentos ultraprocessados. **CONCLUSÃO** Foi possível identificar que são diversos os fatores que podem ter contribuído para a obesidade infantil nas crianças analisadas, como: alimentação inadequada, a predisposição genética da família à obesidade, inatividade física, o desmame e a introdução alimentar precoces, dentre outros. Os resultados encontrados são preocupantes e corroboram com o fato da obesidade infantil ser considerada uma epidemia global com tendência dessas crianças se tornarem adultos "doentes". Para isso, é interessante realizar algumas medidas de intervenção para promoção da saúde das crianças tanto nas escolas, quanto através dos pais, que são os principais responsáveis pela alimentação das crianças.

Palavras-chave: Alimentação; Crianças; Excesso de peso; Obesidade;

## **SATISFAÇÃO CORPORAL ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO.**

STEFFANY TEODORO SANTOS; SABRINA DANIELA LOPES VIANA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As exigências socioculturais de aparência e corpo estão relacionadas com a insatisfação com a imagem corporal e com o aumento de transtornos alimentares no mundo contemporâneo<sup>1</sup>. Há uma maior prevalência de transtornos alimentares em universitários de cursos em que a aparência física é importante e relacionada ao sucesso profissional, como Educação Física e Nutrição. Algumas pessoas também podem optar por essas áreas já preocupadas com seu peso e imagem corporal<sup>2</sup>. **OBJETIVO** Analisar a satisfação corporal entre estudantes universitários do curso de nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob o parecer nº 2.958.912. A população foi composta por 127 graduandos de Nutrição de uma instituição de ensino localizada na zona sul de São Paulo. O levantamento dos dados ocorreu por meio de questionário contendo: caracterização do estudante (curso, semestre, gênero, raça, idade, peso e altura), o questionário de imagem corporal (BSQ - Body Shape Questionnaire)<sup>3,4</sup> e a escala de silhuetas de Stunkard<sup>5</sup>. Os dados foram tabulados em uma planilha de Excel e foram calculados médias, desvios-padrão e frequências simples no software Action Stat. **RESULTADOS** Majoritariamente, os estudantes eram do sexo feminino (86,0%), de cor branca (45,83%) ou parda (35,83%) e idade média de 23 anos (DP + 6,31). Em relação ao estado nutricional, 70,2% estavam eutróficos, sendo o IMC médio de 22,5 kg/m<sup>2</sup> (DP + 3). O valor médio obtido com o BSQ foi de 79,37 pontos para mulheres e 47,24 pontos para homens, ambos valores são considerados como ausência de preocupação com a imagem corporal, porém verifica-se que a pontuação foi maior entre as mulheres. A pontuação variou entre 34 e 179 pontos no público feminino e entre 35 e 69 pontos no público masculino. No total, 39,37% dos estudantes apresentaram insatisfação corporal, sendo todas mulheres, das quais 24,41% (n=31) tinham insatisfação leve, 11,81% (n=15) insatisfação corporal moderada e 3,15% (n=4) insatisfação grave. Segundo os resultados obtidos pela escala de

silhuetas de Stunkard, a insatisfação atingiu 76,38 % dos estudantes, sendo que 52,76% gostariam de ter uma silhueta menor que a atual e 23,62% desejavam aumentar. CONCLUSÃO Apesar da maior parte do público ser eutrófica, a preocupação e insatisfação com a imagem corporal entre os estudantes de Nutrição estão presente em uma proporção considerável da amostra, sendo que houve diferenças em relação aos dois métodos utilizados (BSQ e Escala de Stunkard). A insatisfação corporal apontada pelo BSQ esteve presente apenas no público feminino, demonstrando que a pressão social relacionada à aparência ainda é maior entre as mulheres. Além disto, os resultados encontrados pela Escala de Stunkard mostra que o desejo de emagrecer ou ter uma silhueta menor que a atual atinge mais da metade da população estudada.

Palavras-chave: Imagem Corporal; Nutrição; Universitário; Corpo;

## **REFLEXÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOB A ÓTICA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**

**BIANCA DE MELO GUEDES; BARBARA HATZLHOFFER LOURENCO.  
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das mais antigas políticas públicas de alimentação e nutrição no Brasil, sendo mundialmente conhecido como um caso de sucesso por atender integralmente os estudantes da educação básica pública. As crianças e adolescentes, maior parcela da população atendida pelo PNAE, são consideradas vulneráveis para o desenvolvimento de carências nutricionais, além de constituir uma fase importante para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Nesse sentido, o programa visa a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que supram as necessidades no período escolar. O estímulo ao estilo de vida e hábitos alimentares saudáveis do PNAE ancora-se na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a qual tem o Guia Alimentar para a População Brasileira, reeditado em 2014, como um dos instrumentos de reforço à melhoria dos padrões nutricionais da população em geral. **OBJETIVO** O presente trabalho tem por objetivo discutir o PNAE sob a ótica das diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira publicado em 2014, caracterizando resoluções e perspectivas do programa. **METODOLOGIA** Foi realizada uma revisão de artigos pertinentes ao tema em janeiro de 2020 nas bases de dados Scielo, Lilacs e PubMed, utilizando os unitermos PNAE, alimentação escolar e guia alimentar para a população brasileira em português e inglês. Especificamente para o unitermo guia alimentar para a população brasileira foram considerados os artigos publicados a partir de 2014, após a publicação da nova versão do documento. Além disso, também foram pesquisados documentos pertinentes no site do Programa Nacional de Alimentação Escolar associado ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Os artigos foram selecionados de acordo com a relevância para o tema estudado, após a leitura dos resumos. Ao todo, a presente revisão reuniu 30 artigos publicados em português e inglês, no período de 2001 a 2018. **RESULTADOS** As legislações que regem o PNAE apontam, fundamentalmente, para o emprego da

alimentação adequada e saudável, que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares. Nesse sentido, é obrigatória a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, proibida a compra de bebidas de baixo valor nutricional e restrita para alimentos enlatados, embutidos, doces e preparações prontas ou semiprontas para o consumo no programa. O Guia Alimentar para a População Brasileira, reeditado em 2014, foi considerado um documento inovador, por abordar de forma abrangente a relação alimento-saúde, tratando a temática da alimentação por meio de aspectos culturais, sociais, ambientais e nutricionais. Embora as ideias do PNAE não componham os dez passos para uma alimentação adequada e saudável apresentado pelo Guia, elas são abordadas explicitamente no decorrer do documento. Em contrapartida, os dez passos para uma alimentação adequada e saudável abordados no Guia não são retratados diretamente nas diretrizes do Programa, mas as normas que o sustentam intentam garantir seu cumprimento. **CONCLUSÃO** Observou-se que a resolução base para o funcionamento do PNAE converge, em grande parte, com os princípios apresentados no Guia Alimentar, abordando o conceito de alimentação adequada e saudável sob aspectos biopsicossociais, o nível de processamento e os modos de produção dos alimentos.

Palavras-chave: PNAE; Alimentação Escolar; Guia Alimentar para a População Brasilei;

### **OLHAR MULTIPROFISSIONAL SOBRE O BRINCAR: CONSTRUINDO FERRAMENTAS PARA A QUALIDADE ALIMENTAR DE CRIANÇAS.**

MARIANA ANDRADE SANTIAGO PALÁCIO; ANA LÍVIA DA SILVA CEZÁRIO; RAIANE MAIARA DOS SANTOS PEREIRA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Há um aumento exponencial de doenças crônicas não-transmissíveis na população mundial, cujos fatores preditores são hábitos de vida modificáveis. Dentre eles há a má alimentação, pertencente aos quatro maiores fatores de risco de mortalidade no mundo. Observa-se a necessidade de educação e transformação de hábitos de vida das crianças, uma vez que há grande chance de estímulos ofertados durante a infância se tornarem hábitos ao longo da vida. Considerando o sujeito como centro na Educação em Saúde, notou-se a necessidade de utilizar o ato de brincar, natural à criança, logo, de maior aceitabilidade, como ferramenta diferenciada para a conscientização de hábitos e prevenção de doenças. **OBJETIVO** Verificar o efeito de intervenção com a criação de brinquedos e brincadeiras na qualidade alimentar de escolares. **METODOLOGIA** Estudo quase-experimental, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário UNIEURO (nº 2.446.508), realizado com escolares do 3º e 4º ano do Ensino Fundamental da Escola Classe 410 de Samambaia - DF, que entregaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido devidamente assinado pelo responsável legal. Os quais foram divididos em grupo experimental e grupo controle, que ao final receberam benefícios similares ao grupo experimental. A intervenção realizada por equipe multiprofissional, consistiu em oficinas de criação de brinquedos e prática de brincadeiras que educassem e estimulassem a hábitos saudáveis relacionados à alimentação e atividade física. Realizou-se duas oficinas por semana, durante 8 semanas, com duração de 1 hora cada. Pré e pós

intervenção, aplicou-se individualmente o questionário Marcador de Consumo Alimentar, o qual avalia o consumo de determinados grupos alimentares do dia anterior. Os dados foram analisados no software SPSS 20.0 e expostos em frequências relativa e absoluta. Para comparação entre grupos aplicou-se o teste Qui-quadrado, com nível de significância de 5%. RESULTADOS Avaliou-se o consumo alimentar de 62 crianças (grupo experimental= 47 crianças; grupo controle= 15 crianças) entre 8 e 10 anos de idade. Apesar de não haver diferença significativa entre os grupos ( $p > 0,05$ ), o grupo controle progrediu em apenas três categorias e regrediu em duas: feijão (pré: 80%, n= 12; pós: 66,7%, n= 10), frutas (pré: 86,7%, n= 13; pós: 46,7%, n= 7), verduras (pré= 53,3%, n=8; pós; 53,3%, n=8), bebidas açucaradas (pré= 100%, n= 15; pós= 73,3%, n=11). Enquanto que o grupo experimental obteve progresso na qualidade alimentar em seis categorias de alimentos das sete analisadas, sendo elas: feijão (pré= 72,3%, n=34, pós= 80,9%, n=38), frutas (pré= 66%, n=31; pós= 70,2%, n=33), verduras (pré= 40,4%, n= 19; pós= 55,3%, n=26), embutidos (pré= 55,3; n= 26; pós= 36,2%, n= 17), bebidas açucaradas (pré= 80,9%, n= 38; pós= 57,4%, n=27), doce (pré = 63,8%, n= 30; pós: 55,3%, n= 26) e apenas um regresso que foi em salgadinho (pré= 36,2%, n=17; pós= 63,8, n=30). CONCLUSÃO A intervenção com a criação de brinquedos e prática de brincadeiras gerou melhoras na qualidade alimentar de crianças.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Brincadeiras; Educação em saúde; Escolares;

## CONSUMO ALIMENTAR E COMPORTAMENTO SEDENTÁRIO ENTRE ADOLESCENTES ESCOLARES BRASILEIROS

NALU DE MORAES RIBEIRO; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA; IANE RAQUEL BARATA GUIMARÃES; VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar é um estudo transversal trienal realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, em parceria com o Ministério da Saúde e o Ministério da Educação, que tem como objetivo o acompanhamento da situação de saúde de adolescentes brasileiros (IBGE, 2016). A fase da adolescência é caracterizada por intensas transformações biopsicossociais influenciadas por fatores genéticos, étnicos, sociais e ambientais (SANTOS & BARBALHO, 2014). Os comportamentos de risco nessa fase, como hábitos alimentares inadequados e comportamento sedentário podem atuar diretamente no desenvolvimento de sobrepeso e comorbidades, podendo repercutir negativamente nas condições de saúde de um adolescente a curto e longo prazo (FERREIRA et al., 2017). OBJETIVO Analisar o consumo alimentar e comportamento sedentário (tempo de tela) entre adolescentes brasileiros. METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal e descritivo, realizado a partir de dados secundários provenientes da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, ano de 2015. Foi selecionada a amostra 2, composta por 10.708 escolares na faixa etária de 13 a 17 anos de idade, matriculados do 6º ano ao 9º ano do Ensino Fundamental e da 1ª a 3ª série do Ensino Médio dos turnos matutino, vespertino e noturno, de escolas públicas e privadas situadas nas zonas urbanas e rurais do país. Os dados foram coletados por meio de questionário

eletrônico, cujas informações estão disponíveis no site do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **RESULTADOS** Dos 10.708 adolescentes avaliados, observou-se que a maioria (65,41%) referiu comportamento sedentário, ou seja, ficar em frente à tela do computador ou da televisão ou jogando vídeo game por um tempo maior que duas horas por dia. Em relação ao consumo alimentar, verificou-se que a maioria relatou consumir regularmente feijão (57,30%), ou seja, cinco ou mais vezes na semana, e irregularmente (menos de cinco vezes na semana) verduras ou legumes (63,07%), frutas (69,08%), salgados fritos (85,92%), guloseimas (59,50%), refrigerantes (72,63%), ultraprocessados (68,40%) e fast food (94,36%). **CONCLUSÃO** A partir deste estudo, percebe-se uma grande proporção de adolescentes com comportamento sedentário, podendo contribuir para o desenvolvimento de sobrepeso/obesidade, tendo em vista que maior tempo dispendido em frente à tela está relacionado ao maior consumo de alimentos não saudáveis, redução da prática de atividade física e exposição à publicidade de alimentos industrializados. Apesar dos dados mostrarem baixa frequência de consumo de alimentos não saudáveis pelos adolescentes, destaca-se também alguns hábitos alimentares não saudáveis, caracterizado pelo baixo consumo de frutas, verduras e legumes, tendência semelhante a observada pelos inquéritos da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar de 2009 e 2012. Desta forma, torna-se necessário a elaboração de políticas públicas direcionadas ao ambiente escolar, que favoreça maior acesso aos alimentos naturais nas escolas e incentive a prática de atividade física, visando reduzir o tempo de exposição à tela em adolescentes e incentivar hábitos alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave: adolescentes; epidemiologia; fatores ambientais; saúde coletiva;

## **“EU GOSTO DE COMER FEIJÃO COM FARINHA”: A PARTICIPAÇÃO DAS CRIANÇAS NA CONSTRUÇÃO DOS CARDÁPIOS ESCOLARES**

LÍVIA BERNARDES RODRIGUES; JOSE MILTON DE LIMA; MARCIA REGINA  
CANHOTO DE LIMA.  
UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Muitas vezes, a escola é o cenário em que a criança vai estabelecer seus primeiros contatos sociais fora do seu lar. Tais contatos envolvem diversas situações, sendo uma delas, os momentos de alimentação. Assim, o espaço escolar tem função significativa no que diz respeito a proporcionar um ambiente favorável à vivência de saberes e sabores, contribuindo para a construção de uma relação saudável do educando com o alimento. Entretanto, ao observarmos a construção dos cardápios das instituições, observa-se que, sua elaboração baseia-se, essencialmente, na lógica do adulto. Nota-se, então, que no cerne da construção dos cardápios institucionais está a ciência da nutrição, ou seja, a busca pela adequação nutricional. Entretanto, o ato de se alimentar vai além de tais aspectos, englobando, assim, questões sociais que perpassam pelas culturas alimentares de cada povo que, no espaço escolar, se encontram em suas diversidades. **OBJETIVO** O estudo em questão teve como objetivo observar os momentos de refeição em uma Instituição de Educação Infantil do interior do Estado de São Paulo e, a partir disso, avaliar a participação das crianças ao longo de todo

o processo. **METODOLOGIA** Uma das ferramentas metodológicas utilizadas na pesquisa-ação (TRIPP, 2005) é a observação participante. Assim, nos momentos de refeição (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) a observação participante se fez presente, sendo os relatos colhidos em cada um dos momentos registrados em Diários de Campo (THIOLLENT, 1947). Aprovada pela Plataforma Brasil sob o CAAE 86877018.0.0000.5402, a presente pesquisa teve duração de um ano letivo e acompanhou as refeições de crianças entre 4 e 4 anos e 11 meses. **RESULTADOS** Era início do ano letivo quando Ângelo se sentou à mesa pela primeira vez com os seus colegas. Arroz, feijão, carne de panela e pepino estavam a disposição da turma naquele dia. Ao se servir de feijão, Ângelo encontrou os olhos da professora, dizendo-lhe com um sotaque arrastado: Eu gosto de comer feijão com farinha. A professora, apressadamente, lhe diz: Não tem! Come com arroz mesmo (Diário de Campo 1, 2018). Abaixando os olhos para o prato, Ângelo empurra-o e fica sem comer. Ângelo chegara a pouco tempo do Maranhão. Tal fato coloca em evidência o quanto o cardápio escolar se abstém das culturas alimentares trazidas por cada criança previamente. **CONCLUSÃO** Não viabilizar as crianças nos processos escolares, como a alimentação, é ignorar as culturas impressas em cada uma delas cuja construção antecede o tempo em que elas ingressaram na escola. Assim, a alimentação escolar deixa de ser uma ferramenta de ampliação dos horizontes alimentares da criança, assumindo o lugar de rejeição alimentar, uma vez que a criança não é e não se sente inserida e pertencente a esse processo. Dessa maneira, garantir a participação das crianças nos processos de construção da alimentação escolar é possibilitar trocas infinitas de cultura, bem como permitir que as crianças se sintam pertencentes à escola por meio da valorização das suas culturas alimentares prévias. Tal fato abre espaço para que a criança reconheça o quanto a alimentação escolar vai ao encontro dos seus hábitos possibilitando (re)significar um processo cultural tão importante para a construção da identidade alimentar das crianças: os momentos de refeição.

Palavras-chave: merenda escolar; cultura; alimentação; infância; participação

## **O MARKETING DIGITAL E SUAS ESTRATÉGIAS NO AMBIENTE ALIMENTAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

ERICA COSTA RODRIGUES; IRENE CAROLINA SOUSA JUSTINIANO; NATHALIA SERNIZON GUIMARAES; MARIANA CARVALHO DE MENEZES; ADRIANA LÚCIA MEIRELES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A expansão da tecnologia móvel é refletida no aumento do número de pessoas que utilizam as novas mídias. Pesquisa americana demonstrou que 72% dos nativos possuem algum tipo de mídia social, utilizada principalmente por adultos jovens. Em 2019, 140 milhões de brasileiros realizaram atividades em mídias sociais, sendo o YouTube, Facebook e WhatsApp as plataformas mais utilizadas. O ambiente digital consiste em plataformas interativas com conectividade onipresente, possibilidade de personalização, comunicação difusa, engajamento, imersão e criação de conteúdo. O marketing digital compreende as atividades promocionais realizadas através de sites,

rede sociais, e-mails, aplicativos e jogos online. A amplitude do poder comunicativo deste é vista pelas empresas de alimentos e bebidas como ferramentas estratégicas. Estudos têm demonstrado que os alimentos alvos do marketing digital geralmente são produtos processados ou ultraprocessados, ricos em açúcares, sal e gorduras. OBJETIVO Conhecer as configurações do marketing digital no ambiente alimentar. METODOLOGIA Trata-se de revisão sistemática da literatura realizada nas bases de dados PubMed, LILACS, IBECs, CUMED, BINACIS e EMBASE. Foram incluídas pesquisas cujo objetivo foi responder quais as configurações do marketing digital no ambiente alimentar das novas mídias. Não houve restrições quanto ao idioma e ano de publicação dos estudos. Estudos realizados com idosos, grávidas, nutrízes, atletas ou revisões narrativas foram excluídos. As referências recuperadas pela estratégia de busca foram importadas para o gerenciador Mendeley® e as duplicatas foram removidas. Dois pesquisadores (ECR e ISJ) analisaram títulos, resumos e textos. Em caso de discordâncias, o terceiro avaliador (NSG) solucionou as divergências. RESULTADOS A busca pela informação resultou em 1024 estudos. Após o crivo metodológico, 32 artigos foram selecionados. Quanto ao local de realização dos estudos, 61% foram realizados na Austrália (n=7), Estados Unidos (n=6), Canadá (n=4) e Reino Unido (n=3). Apenas um estudo foi realizado no Brasil. Ao total, 2.531 indivíduos foram avaliados. Destes, 51% eram do sexo feminino (n=1.302). A faixa etária variou entre 5 e 29 anos com média de idade igual a 13,9 anos. Os ambientes virtuais para a promoção dos alimentos investigados pelos estudos foram: Facebook (37,5%), Youtube (22,0%), Instagram (22,0%), Twitter (12,5%), Snapchat (9,0%) e sites de marcas de alimentos e outras mídias sociais (50,0%). Em relação às estratégias de marketing foi observado que o anúncio por fotos e imagens foi utilizado por 915,6%, por texto em 9,4% dos estudos e por vídeos em 9,4%; sendo que celebridades estiveram presentes em 18,8% dos estudos avaliados. Outra estratégia amplamente utilizada é o engajamento e o envolvimento dos usuários com jogos, músicas, promoções, compartilhamentos, comentários e curtidas, sendo utilizada por 75% dos estudos avaliados. CONCLUSÃO O Facebook e o Youtube foram os ambientes mais citados para a promoção de marketing de alimentos, entretanto os resultados demonstraram que as empresas de alimentos utilizam ampla gama de estratégias para promover os seus produtos.

Palavras-chave: AMBIENTE ALIMENTAR; MARKETING DIGITAL; REVISÃO SISTEMÁTICA;

### **AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E O CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA NA CIDADE DE FORTALEZA-CE**

SAMARA DIAS MAIA<sup>1</sup>; TAINA SILVA SOUSA<sup>1</sup>; ROBERTA FREITAS CELEDONIO<sup>1</sup>;  
CAMILA PINHEIRO PEREIRA<sup>1</sup>; FERNANDA TEIXEIRA BENEVIDES<sup>2</sup>; ISABELA  
LIMAVERDE GOMES<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO FAMETRO, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A infância é um período de extrema importância para a promoção de um estilo de vida saudável, uma vez que os comportamentos obtidos nesta fase tendem a ser mantidos por toda a vida. O consumo alimentar vem sendo associado com a obesidade infantil pela qualidade dos alimentos ingeridos, diante do menor consumo de alimentos de alto valor nutritivo e grande consumo de alimentos bastante calóricos e ricos em gorduras. **OBJETIVO** O objetivo dessa pesquisa foi avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de crianças em idade entre sete e dez anos de escola pública e privada na cidade de Fortaleza-Ce. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal descritivo realizado entre setembro a outubro de 2019. Os indivíduos envolvidos na pesquisa foram crianças de ambos os sexos que estavam devidamente matriculados nas escolas. A amostra foi composta por 45 crianças com idade de sete a dez anos de uma escola pública e 28 crianças da mesma idade de uma escola privada. Todas as crianças assinaram o termo de assentimento e seus responsáveis o termo de consentimento, autorizando a participação no estudo. Foram excluídas as crianças que apresentaram alguma deficiência psicológica, psicomotora ou amputação. A pesquisa só foi realizada após a aprovação do comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário FAMETRO com o parecer de número 3630284. O consumo alimentar foi avaliado a partir da aplicação de questionário de frequência de consumo alimentar de crianças maiores que 5 anos, disponível no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Para a obtenção do peso, foi utilizada uma balança digital eletrônica com capacidade 150 kg e para a medição da estatura, foi utilizada fita métrica de 1,50 m fixada em uma parede lisa, seguindo as orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional os resultados obtidos foram avaliados de acordo com o sexo e idade e analisadas nas curvas de crescimento infantil de peso para idade, peso para estatura e índice de massa corporal para idade. **RESULTADOS** Na escola pública houve uma maior prevalência de crianças eutróficas de acordo com os parâmetros Índice de Massa Corporal para idade (55,5%) e peso para idade (57,7%) assim como, 97,7% das crianças apresentavam estatura adequada para idade. Quanto aos dados encontrados na escola privada para Índice de Massa Corporal para idade, obteve-se a mesma porcentagem para eutrofia (39,2%) e obesidade (39,2%). Porém, quando avaliado o peso para idade a maioria das crianças (53,2%) classificou-se com peso elevado para idade. Em relação ao consumo alimentar das crianças avaliadas em escolas públicas, pode-se perceber ingestão semanal de biscoitos salgados (32,1%), frutas (37,7%), leites e iogurtes (42,2%), legumes cozidos (44,4%), salada crua (46,6%), salgados fritos (48,8%), biscoitos doces (48,8%), embutidos (51,1%), refrigerante (53,3%) e feijão (62,2%). E em escolas privadas ingestão semanal de biscoitos doces (35,7%), refrigerante (35,7%), frutas (37,7%), biscoitos salgados (40,0%), leites e iogurtes (42,2%), salada crua (42,8%), embutidos (53,5%), legumes cozidos (57,0%), feijão (57,1%) e salgados fritos (64,2%). **CONCLUSÃO** Os escolares apresentaram consumo moderado de industrializados. Sendo importante desenvolver programas de reeducação alimentar para as crianças estudadas e suas respectivas famílias, com o objetivo de reduzir as taxas de sobrepeso encontradas e prevenir o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Antropometria; Estado nutricional; Estudantes; Nutrição;

## INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL ENTRE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PARTICULAR DE BELÉM – PARÁ

ELENILMA BARROS DA SILVA; RAQUEL AMARAL DE ASSIS; LUCIANNE GEMAQUE DE SOUSA; RENATA YASMIM IPIRANGA LOPES; DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A imagem corporal pode ser estabelecida como figuras mentais acerca do tamanho, do aspecto e da forma do corpo ela é resultado também de uma construção social, influenciada pelos padrões ou comportamentos sociais, bem como, a associação com os valores culturais, sendo uma parte importante da sua identidade pessoal, pois a partir dela a pessoa constrói uma relação com o meio social em que vive. O nutricionista tem o papel fundamental para a conscientização sobre a alimentação saudável. Conhecer o grau de satisfação com a imagem corporal de estudantes de nutrição é importante para que esses futuros profissionais possam cuidar da saúde e alimentação e colaborar positivamente para a redução de possíveis transtornos. **OBJETIVO** Avaliar o grau de satisfação com a imagem corporal de estudante de nutrição, segundo o sexo e o semestre do curso. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo, com delineamento descritivo e transversal realizado nos meses de outubro a novembro de 2019 com adultos, de ambos os sexos, acadêmicos do segundo, quarto, sexto e oitavo semestre do curso de nutrição de uma universidade privada de Belém-Pará. Para o cálculo do tamanho amostral foi calculado um erro tolerável de 5% (0,05) sendo definida amostra de 194 indivíduos. A avaliação foi realizada através do questionário de escala de imagem corporal - BSQ com 34 questões de múltipla escolha. Empregou-se o teste qui-quadrado ( $\chi^2$ ) para comparação de proporções, com o grau de confiabilidade de 95%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres Humanos sob o parecer de número 3632.874 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. **RESULTADOS** Dos 194 participantes, 161 eram do gênero feminino e 33 do gênero masculino. A idade média dos participantes foi de 25+6 anos. A maioria dos participantes de ambos os sexos não apresentou insatisfação com a imagem corporal 50,43 (N=115). Entre os homens esse percentual foi de 84,85% (N=28) e entre as mulheres de 54,04% (N=87). Nenhum homem apresentou insatisfação grave e entre as mulheres esse percentual foi de 9,94% (N=16). Entre as mulheres o percentual de insatisfação moderada e leve também foi superior quando comparado ao dos homens, sendo 15,53% (N=25) e 20,50% (N=33) respectivamente. Constatou-se que o percentual de estudantes com insatisfação com a imagem corporal é maior entre os de final de curso quando comparados aos iniciantes. Não houve diferença estatisticamente significativa entre o grau de satisfação da imagem corporal de estudantes segundo o sexo e o semestre do curso. **CONCLUSÃO** Embora a maioria dos estudantes avaliados não apresentem insatisfação com a imagem corporal, há ainda um alto percentual de insatisfação presente no grupo de acadêmicos de nutrição, principalmente entre os estudantes do gênero feminino. Informação de grande importância, uma vez que mesmo com o conhecimento adquirido com os avanços do semestre do curso, esse não se apresenta como um fator de proteção em relação à insatisfação com a imagem corporal.

Palavras-chave: Imagem Corporal; Saúde; Estudantes.;

**IMPACTO DA RENDA NO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS EM UMA UNIDADE DE ASSISTÊNCIA DE ALTA COMPLEXIDADE EM ONCOLOGIA EM BELÉM-PA**

ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA;  
JACHSON DA SILVA DIAS; RAYELLY CÍNTIA ATAÍDE PALHETA; FERNANDO  
VINICIUS FARO DOS REIS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** De acordo com o Fundo Nacional das Nações Unidas para a Infância e com o que consta no Art. 3º da Lei nº 8.080/90, a renda e a alimentação estão entre os fatores que refletem as condições de saúde de uma população, uma vez que as desigualdades socioeconômicas, por efeito do cumulativo da pobreza, afetam a saúde. O câncer, por ser uma doença crônica, demanda recursos financeiros para a terapêutica, causando impacto econômico para o indivíduo de baixa renda portador da patologia. Wunsch-Filho et al. (2008) mostram que pacientes de baixa renda apresentam maior incidência de câncer e diagnóstico tardio, além de maior dificuldade de acesso ao tratamento e, conseqüentemente, menor sobrevida e maior risco de morte. **OBJETIVO** Investigar a associação da renda com o estado nutricional de pacientes atendidos em uma Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia (UNACON) em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, analítico descritivo, desenvolvido no ambulatório de nutrição da UNACON de Belém-Pará, no período de abril a setembro de 2019, a partir de análise de dados coletados mediante aplicação de formulário composto por questões socioeconômicas, diagnósticos, dados antropométricos e tratamento antineoplásico. O estado nutricional foi obtido por meio do cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e sua classificação foi determinada em: Desnutrição, Eutrofia, Sobrepeso e Obesidade, e a renda mensal foi estratificada em Até 1 salário mínimo, De 1 a 2 salários mínimos e De 3 a 6 salários mínimos. Os dados foram registrados em planilha e analisados no programa BioEstat® 5.3 (teste qui-quadrado p) **RESULTADOS** A amostra foi composta por 97 pacientes de ambos os sexos, dentre os quais 61,9% (n= 60) dispunham de até 1 salário mínimo, 30,94% (n= 30) de 1 a 2 salários mínimos e apenas 7,21% (n= 7) dispunham de 3 a 6 salários mínimos; condições que se associaram de modo significativo com o estado nutricional do paciente, segundo o IMC, no tocante à desnutrição (p-valor=0,0002). Esse achado indica que o paciente oncológico com até 1 salário mínimo pode ser mais desnutrido quando comparado às outras faixas de salário. Dados semelhantes foram encontrados por Herran, Patiño e Gamboa (2019), que buscaram definir os fatores associados às desigualdades no consumo de hortaliças e frutas, onde concluíram que os mais pobres comiam menos hortaliças e frutas, o que impactou a nutrição adequada dos indivíduos. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, observa-se que a renda é um importante determinante de saúde, principalmente para populações portadoras de doenças crônicas, como o câncer, que demanda altos gastos em uma longa jornada de tratamento, na qual estão inerentes gastos com transporte, alimentação, medicação, etc., podendo impactar principalmente em seu estado nutricional e interferir na resposta adequada ao tratamento. Por isso, torna-se um grande desafio para o acompanhamento nutricional identificar e desenvolver meios de auxiliar o paciente oncológico, com renda mais baixa, a otimizar sua nutrição e recuperação.

Palavras-chave: Renda; Estado nutricional; Câncer;

## **ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM PERESKIA ACULEATA MILL – ORA-PRO-NÓBIS- POR ALUNOS DA UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL**

DENISE APARECIDA RABUSKE SILVEIRA; FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN; FABIANA ASSMANN POLL; BIANCA INÊS ETGES.  
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As Plantas Alimentícias Não Convencionais PANCs - ainda não fazem parte da alimentação da maioria da população e da cadeia produtiva, mas mostram um grande potencial nutritivo e econômico, respeitando os conceitos agroecológicos de sustentabilidade e valorizando a agricultura familiar. O Brasil possui uma grande diversidade biológica de plantas onde são encontrados ricos nutrientes e minerais. Entre elas encontra-se a *Pereskia aculeata mill.* (ora-pro-nóbis), que do latim significa rogai por nós, planta que pertence à família Cactacea, ao reino Plantae, e gênero *Pereskia*. **OBJETIVO** Verificar a aceitabilidade de receitas culinárias com a utilização da *Pereskia aculeata mil* (ora-pro-nóbis) por universitários dos cursos de Gastronomia e Nutrição da Universidade de Santa Cruz do Sul UNISC. **METODOLOGIA** A pesquisa é de natureza quantitativa. Participaram 100 acadêmicos, sendo 50 do curso de nutrição e 50 do curso da gastronomia da UNISC de Santa Cruz do Sul - RS, no período de 2018. Foram testadas cinco receitas culinárias escolhidas pelas pesquisadoras com a utilização da ora-pro-nóbis no Laboratório de Técnica Dietética. Destas, foram selecionadas duas, um bolo e um pão. As preparações foram avaliadas em cabines individuais, porção de aproximadamente 10g de cada, juntamente com uma ficha do teste de aceitabilidade, constituída de uma escala hedônica estruturada mista de 7 pontos, onde: 7 gostei muito e 1 desgostei muito. Os avaliadores foram orientados a provarem as amostras e indicarem na escala seu grau de aceitabilidade. Os resultados da escala hedônica de 7 pontos foi avaliada através de análise de variância (ANOVA) ao nível de significância de 1%. Os cálculos da ANOVA foram feitos utilizando o programa Microsoft Excel 2007® e SASM Agri, onde havendo diferença significativa entre as amostras, foi realizado o teste de Tukey. Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), sob o número do parecer 2.763.239 e CAAE 92135718.0.0000.5343. **RESULTADOS** Na avaliação global, realizada por todos os avaliadores (n=100), o bolo de ora-pro-nóbis apresentou uma média geral de aceitabilidade de 6,48 e o pão de ora-pro-nóbis 6,02, apresentando diferença significativa de aceitação entre o bolo de ora-pro-nóbis e o pão de ora-pro-nóbis. Nos resultados da avaliação sensorial das preparações comparando as médias entre os avaliadores dos dois cursos, os testes estatísticos mostram diferença significativa (p < 0,05). **CONCLUSÃO** As preparações obtiveram uma boa aceitabilidade. Sendo assim é importante desenvolver uma educação alimentar efetiva e ações que promovam o consumo de alimentos não convencionais, uma vez que são ricos em nutrientes e de baixo custo.

Palavras-chave: pereskia aculeata mill; Plantas Alimentícias não Convencionais; aceitabilidade;

## **AUTORREGULAÇÃO DA SAÚDE ALIMENTAR ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DO SUL DO BRASIL**

FABIANA HITOMI TANABE; FULVIA DA SILVA SPOHR; CLEIDILENE RAMOS  
MAGALHAES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O ingresso na universidade pode se configurar como um evento potencialmente impactante na vida dos estudantes, uma vez que acarreta em mudanças nas responsabilidades a serem gerenciadas por eles tanto no âmbito pessoal como no acadêmico. Nesse contexto, a alimentação também é impactada, tendo em vista que a vida universitária é para muitos a primeira oportunidade com a qual se deparam com a necessidade de fazer decisões por si mesmos acerca de como e do que vão se alimentar. Dessa forma, a promoção da autorregulação da saúde alimentar pode auxiliar os universitários na tomada de decisões sobre práticas saudáveis. **OBJETIVO** Identificar se há prática de autorregulação da saúde alimentar e nutricional por estudantes universitários de uma universidade pública no Sul do Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo qualitativo para identificação de ações que promovam a autorregulação em saúde alimentar. Foi realizado grupo focal com estudantes residentes da moradia estudantil de uma universidade pública do Sul do Brasil. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética, CAAE: 12795319.6.0000.5345, parecer número: 3.423.865, e todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Este estudo traz resultados preliminares do grupo focal realizado para identificar comportamentos autorregulatórios em saúde alimentar e nutricional no contexto de uma universidade pública do Sul do Brasil. Participaram do grupo 10 estudantes de graduação residentes de uma moradia estudantil desta universidade, dos quais 4 eram do gênero feminino e 6, do masculino. O roteiro utilizado continha perguntas que poderiam auxiliar na identificação de comportamentos autorregulatórios (se têm consciência e gestão sobre o que, como e quando planejam, executam e avaliam seu autocuidado e autonomia) em relação à saúde alimentar e nutricional. A gestão do tempo entre os estudos e a alimentação em períodos de provas e trabalhos, além do planejamento das refeições durante os finais de semanas foram aspectos bastante discutidos pelos estudantes. Outra questão levantada foi a administração dos recursos financeiros para realizar compras de ingredientes culinários para poderem, assim, utilizar o espaço da cozinha coletiva para a produção de suas refeições. Essas situações de planejamento da alimentação trazidas pelos estudantes refletem níveis de comportamentos autorregulatórios entre os estudantes participantes do grupo focal sobre a sua saúde alimentar e nutricional. **CONCLUSÃO** Os resultados preliminares deste trabalho indicam alguns comportamentos autorregulatórios sobre a sua saúde alimentar por parte dos estudantes participantes do grupo focal, como a gestão do tempo e o planejamento de refeições. As análises continuam a fim de identificar outros indicativos para a elaboração de ações e recursos didáticos para abordagem do tema entre estudantes universitários.

Palavras-chave: Autorregulação em Saúde; Educação Alimentar e Nutricional; Promoção da Saúde; Universidade Promotora de Saúde;

## **(COM)PARTILHA NA FEIRA: SABORES E SABERES DA ALIMENTAÇÃO COMO PATRIMÔNIO**

ANGELA LAUTERT MONTEIRO; PATRICIA FAGUNDES DA SILVA; ELIZIANE  
NICOLODI FRANCESCATO RUIZ.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação envolve, desde a produção até a distribuição, uma cadeia interligada que tem se direcionado para a industrialização ocasionando mudança nos hábitos alimentares, na saúde, na cultura e no ambiente através da substituição de alimentos in natura por produtos ultraprocessados. Algo que merece destaque na ideia de promoção de dietas mais sustentáveis é a valorização da biodiversidade e de comidas locais, promoção de saúde e do prazer e perpetuação de identidades regionais. Ou seja, como sociedade, começamos a entender que a comida é um patrimônio e faz parte do desenvolvimento sustentável (BRASIL, 2014; CANESQUI, 2005; CONTRERA, 2011). **OBJETIVO** Considerando a feira um espaço de potência para aproximar os atores do sistema alimentar (produtores, consumidores, acadêmicos) na promoção de dietas mais sustentáveis, o objetivo da ação é, a partir do preparo de receitas com ingredientes da feira e que falem de identidades, das histórias das famílias e que tenham sabores afetivos, propiciar reflexões sobre sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis e o papel dos diferentes atores na preservação da comida como um bem comum. **METODOLOGIA** A ação ocorreu através de oficinas na Feira Ecológica do Bairro Menino Deus em Porto Alegre-Rio Grande do Sul. A programação das atividades foi acordada com os coordenadores, agricultores familiares e extensionistas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. No planejamento, foi escolhido um agricultor como protagonista de cada atividade, ele definiu a receita típica da sua família e a partir da sua escolha foram coletados dados como ingredientes da receita, modo de preparo, a história e significado da receita para sua família. O grupo de extensionistas levantou as propriedades nutricionais dos ingredientes e no dia da feira se montou um espaço para a preparação da receita e interação com os consumidores da feira. **RESULTADOS** Em 2019 foram realizados quatro encontros nos quais houve a preparação pelos agricultores de quatro receitas: cuscuz com almeirão refogado (família do Olair), bolo de banana (família da Taise), polenta com fortaia (família da Nilva) e sopa de legumes (família da Dora). Mediados pelo preparo das receitas das famílias dos agricultores, observou-se o compartilhamento de experiências em torno da memória, identidade, afetos, sabores, a valorização dos saberes dos agricultores e dos diferentes participantes em torno do alimento, do saber-fazer comida e do resgate/valorização da comida de verdade. Além disso, o grupo elaborou um livro digital contendo as histórias dos agricultores e das preparações compartilhadas, o modo de preparo, o conteúdo nutricional e informações técnicas e científicas sobre os alimentos utilizados. A medida que as oficinas acontecem e outros agricultores participam, o livro é atualizado. **CONCLUSÃO** Como conclusão se observou que as oficinas são ferramentas de sucesso para a reconexão dos agricultores com seus costumes e sabedorias rurais, bem como entre o conhecimento científico e o do cotidiano e entre o rural e o urbano. A atividade também provocou o reencontro com a comida de verdade e com as memórias afetivas, trazendo uma reflexão sobre os hábitos alimentares. Com isso, valorizou-se o prazer à mesa, o desfrute dos sabores e da qualidade, os produtos da terra, as técnicas e conhecimentos próprios do saber-fazer herdado, os

produtos e variedades locais, as tradições e identidades associadas às práticas alimentares artesanais. Enfim, a ação foi capaz de incentivar sistemas alimentares mais sustentáveis.

Palavras-chave: comida; feira; sistema alimentar; universidade promotora de saúde;

## **PERFIL DO RESPONSÁVEL PELA MANIPULAÇÃO DAS FORMULAÇÕES ENTERAIS EM DOMICÍLIOS DE CURITIBA**

CAROLINE DE OLIVEIRA GALINDO<sup>1</sup>; ANA CLAUDIA PEREIRA WOGNSKI<sup>2</sup>; RAYANE LUIZI DA COSTA<sup>1</sup>; MARCIA REGINA BEUX<sup>1</sup>; KELLY CRISTINA UNIAT<sup>3</sup>; LIZE STANGARLIN FIORI<sup>1</sup>.

1. PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. RESIDÊNCIA EM NUTRIÇÃO PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA, SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CURITIBA, CURITIBA - PR - BRASIL; 3. RESIDENCIA EM NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO HOSPITALAR DO HOSPITAL DE CLÍNICAS, CURITIBA - PR - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A terapia nutricional enteral domiciliar é um dos serviços prestados na assistência domiciliar, que permite a oferta de nutrientes aos indivíduos que não conseguem atingir suas necessidades nutricionais pela via oral, devido ao comprometimento da ingestão, da absorção e/ou do estado nutricional. A terapia nutricional enteral domiciliar vem se destacando nos últimos anos em decorrência do aumento dos indivíduos portadores de doenças crônicas, do envelhecimento da população, dos acidentes e da violência. Diante desse cenário, cresce também o número de cuidadores domiciliares, responsáveis pela manipulação das formulações enterais. Diante da escassez de literatura científica publicada sobre os manipuladores de formulações enterais e o aumento de pacientes em uso de dietas enterais domiciliares, faz-se necessário conhecer o perfil dos manipuladores de formulações enterais. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi avaliar o perfil sociodemográfico e profissional de responsáveis pela manipulação de formulações enterais em domicílios de Curitiba, Paraná. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, de abordagem quantitativa, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná e da Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba, Paraná, sob o número 49265615.1.0000.0102 / 2016. O estudo foi realizado com 144 responsáveis pela manipulação de formulações enterais, utilizadas por pacientes atendidos pelo Programa de Assistência Nutricional para Pessoas com Necessidades Alimentares Especiais, da Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba, Paraná. Para avaliar o perfil dos manipuladores foi aplicado um questionário sociodemográfico e profissional elaborado pelo pesquisador do estudo. **RESULTADOS** A maioria dos responsáveis pela manipulação das formulações enterais no domicílio eram mulheres (88,9%), com idade entre 40 a 59 anos (54,9%) e, com ensino fundamental e médio completo ou incompleto (77,1%). O tempo de atuação na manipulação de formulações enterais foi entre 5 meses e 2 anos (77,1%), e 84,5% eram familiares do paciente. Além disso, 86,7% relataram não possuir curso na área de alimentação. **CONCLUSÃO** O fato dos manipuladores, responsáveis pelo preparo das formulações enterais serem, na maioria das

vezes, familiares dos pacientes, sem experiência e conhecimento na área de segurança dos alimentos, pode dificultar a manipulação segura destes alimentos. Portanto, há necessidade de maior capacitação para os indivíduos que atuam neste segmento, pois o conhecimento nesta área é essencial para aumentar a segurança das formulações enterais.

Palavras-chave: Formulações de Alimentos; Manipulação de Alimentos; Nutrição Enteral; Segurança Alimentar;

## **IMPLANTAÇÃO DO NÚCLEO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA NO SUL DO BRASIL**

FABIANA HITOMI TANABE; LUDYMILA SCHULZ BARROSO; STEFANI DE ALMEIDA SCHNEIDER; SUELEN RAMON DA ROSA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Tendo em vista pesquisa realizada com estudantes usuários do restaurante universitário de uma universidade pública do Sul do Brasil, na qual apontou dados alarmantes sobre excesso de peso, relacionado a alto consumo energético por alimentos ultraprocessados e alto índice de sedentarismo, o Núcleo de Assistência Nutricional foi criado como parte do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional para promover saúde alimentar e nutricional na comunidade universitária a qual está inserida. **OBJETIVO** Caracterizar o processo de implantação do Núcleo de Assistência Nutricional de uma universidade pública do Sul do Brasil e apresentar as suas principais atividades. **METODOLOGIA** Estudo quanti-qualitativo com análise e caracterização do serviço de assistência nutricional oferecido a estudantes de uma instituição de ensino superior no Sul do Brasil. Foi realizada análise documental com dados secundários do serviço, além de formulários de avaliação de atividades desenvolvidas. **RESULTADOS** O Núcleo de Assistência Nutricional se trata de uma iniciativa pioneira em universidades públicas do Sul do Brasil, promovendo saúde alimentar e nutricional e oferecendo auxílio a estudantes universitários com temas pertinentes ao manejo de sua alimentação. O serviço é composto por 5 nutricionistas e iniciou suas atividades em abril de 2018 atuando, em um primeiro momento, em três eixos, os quais seriam: atendimento clínico individual para estudantes atendidos pela assistência estudantil, atendimento nutricional em grupos temáticos (intervenção nutricional educativa em grupo com tema previamente estabelecida) e estratégias de educação alimentar e nutricional (campanhas educativas nos restaurantes universitários promovendo interação com os usuários). Em 2019, o núcleo passou por algumas reformulações, as quais resultaram em aprimoração dos grupos temáticos em ações de extensão e a inclusão da administração de redes sociais, sempre voltadas para temática de educação alimentar e nutricional. Até fevereiro de 2020 foram realizadas 15 estratégias de educação alimentar nos restaurantes universitários, 4 grupos temáticos, 1 ação de extensão e 20 postagens no blog. Além disso, 116 estudantes em vulnerabilidade socioeconômica, com idades entre 19 e 36 anos, procuraram atendimento nutricional individualizado, indicando interesse por parte dos universitários sobre temáticas pertinentes à alimentação e nutrição. Em relação às interações com o público atendido, 91% classificaram como bom ou excelente as

temáticas abordadas pelas ações em grupo e 96% elogiaram a organização dos eventos. No Instagram, foram feitas 134 postagens e alcançados mais de 1100 seguidores. **CONCLUSÃO** Ao longo desses últimos dois anos, muitas atividades foram realizadas com o viés da educação alimentar e nutricional no contexto universitário, promovendo inovação na forma como a universidade na qual o núcleo está inserido encara a saúde alimentar e nutricional. Nesse sentido, é importante que tais ações continuem sendo executadas com o intuito de promover maior conscientização acerca da saúde alimentar e nutricional, promovendo saúde como um todo e, por conseguinte, qualificando a vida da comunidade em geral.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Estilo de Vida Saudável; Promoção da Saúde; Universidade Promotora de Saúde;

## **COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE 9 A 11 ANOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**

ERICA SANTOS MACHADO<sup>1</sup>; LIANE MURARI ROCHA<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS E AGRÁRIAS DE ITAPEVA, ITAPEVA - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nas últimas décadas ocorreram mudanças significativas no hábito alimentar que influenciaram o comportamento alimentar de toda família, principalmente das crianças que apresentam alto índice de obesidade, associada as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Considera-se que alimentação não é somente ingestão de nutrientes, que a forma como os alimentos são preparados e combinados entre si, o modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares são de suma importância para hábitos alimentares saudáveis. **OBJETIVO** O presente estudo tem como objetivo investigar o comportamento alimentar de escolares da rede pública. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado a partir de um projeto de extensão com 93 crianças de ambos os sexos da 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> série (9 a 11 anos) da rede municipal de ensino de Itapeva-SP. Todas as crianças aceitaram participar e apresentaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) assinado pelo responsável autorizando a sua participação no projeto. Realizou-se avaliação antropométrica, o peso foi mensurado em quilogramas utilizando balança digital portátil previamente calibrada (G-Tech®). As crianças foram pesadas sem calçado e vestindo roupas leves. A estatura foi verificada utilizando fita métrica, subdividida em 0,1 cm, afixada numa parede sem rodapé. As crianças retiraram o calçado, adornos do cabelo e penteados que poderiam interferir na acurácia da medida. Após foi calculado índice de massa corporal (IMC). Para classificação do estado nutricional foram utilizadas curvas da Organização Mundial de Saúde. A avaliação do comportamento alimentar foi realizada por meio do preenchimento de um formulário com as seguintes questões: a) durante as refeições você costuma utilizar algum eletrônico?; b) onde você realiza as suas principais refeições?; c) você costuma comer em companhia?; d) quem cozinha na sua casa? Os dados foram tabulados e processados em planilha eletrônica elaborada no Excel da

Microsoft. Os resultados das análises foram apresentados como média, desvio padrão e porcentagens. RESULTADOS A idade média foi de  $9,61 \pm 0,68$  anos e houve prevalência de meninas (59,1%). O estado nutricional prevalente foi referente a possível risco de excesso de peso para meninos e meninas de acordo com o IMC ( $19,28 \pm 4,12$  kg/m<sup>2</sup>). Observou-se que a maioria das crianças (76,1%) utiliza algum eletrônico durante as refeições, sendo 17,4% destes utilizam até dois eletrônicos ao mesmo tempo. De forma individual a TV foi a mais citada (43,5%), seguida por celular (13%), tablet (1,1%) e computador (1,1%). Com relação ao local das refeições, 41,3% das crianças realiza as principais refeições sentadas a mesa. A maioria delas (58,7%) delas faz as refeições sentada no sofá (39,1%) ou na cama (19,6%). Quando questionadas sobre a presença de uma companhia durante as principais refeições, 76,7% das crianças afirmaram comer acompanhadas e 23,3% delas faz suas refeições sozinhas. Em 37,5% das famílias cozinhar é uma tarefa compartilhada, na maioria delas (62,4%) somente uma pessoa cozinha, sendo a mãe a mais citada (47,3%), seguida pela avó (8,6%), ou seja, mulheres. A contribuição do pai e do avô é de 2,2% cada. CONCLUSÃO Conclui-se que há a necessidade de orientação dos responsáveis e das crianças para a adoção de hábitos saudáveis, como a realização das refeições em companhia, sentados à mesa, sem distrações, e da importância da participação de todos no preparo das refeições conforme preconiza o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Alimentação saudável; Comportamento alimentar;

## **REVISÃO SISTEMÁTICA DOS EFEITOS, POTENCIALIDADES E LIMITAÇÕES DAS INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS PARA O MANEJO DA OBESIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA À SAÚDE**

MARIANA CARVALHO DE MENEZES<sup>1</sup>; SUELLEN FABIANE<sup>2</sup>; CAMILA KUMMEL DUARTE<sup>2</sup>; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS<sup>2</sup>; MARIANA SOUZA LOPES<sup>2</sup>; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade constitui um importante fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis. No entanto, o uso de estratégias nutricionais para tratamento da obesidade com metodologia bem definida e alinhada às evidências, levando a resultados satisfatórios, permanece raro. Portanto, é fundamental identificar as abordagens adequadas para o manejo da obesidade. **OBJETIVO** Revisar sistematicamente os efeitos, potencialidades e limitações de intervenções nutricionais para o manejo da obesidade na Atenção Primária e Secundária à Saúde, destacando-se estratégias e teorias mais efetivas. **METODOLOGIA** Realizou-se revisão sistemática de ensaios clínicos randomizados que avaliaram intervenções nutricionais para redução de peso em usuários da Atenção Primária e Secundária no Brasil e no mundo. Os critérios de inclusão dos estudos foram: ensaios clínicos randomizados que avaliaram intervenção nutricional para redução de peso em cuidados primários ou secundários por pelo menos 12 semanas; em comparação ao grupo controle

ou outra intervenção; que possuísem dados sobre redução de peso; e participantes  $\geq 20$  anos. Foram excluídos estudos com intervenções complementares ou cirúrgicas, realizados em indivíduos com sobrepeso, gravidez ou imunossuprimidos. Todos os processos de seleção e extração dos ensaios foram conduzidos de acordo com recomendações do Handbook da Colaboração Cochrane e reportados conforme o checklist PRISMA para revisões sistemáticas. Esta revisão foi registrada na base de registro de protocolos de revisões sistemáticas PROSPERO (Número: CRD42018103691). RESULTADOS Identificaram-se inicialmente 7.816 estudos, sendo elegíveis 28 ensaios clínicos randomizados. A maioria dos estudos foi realizada em países desenvolvidos, na Atenção Primária à Saúde, com maior participação de mulheres. A maioria das intervenções nutricionais manteve contato contínuo com os usuários durante o acompanhamento; sendo a ligação telefônica a tecnologia mais empregada. As estratégias nutricionais mais utilizadas foram: restrição calórica, alteração na distribuição de macronutrientes e automonitoramento da dieta. A duração das intervenções variou entre 12 e 96 semanas e também incluíram como componente a atividade física. Em relação às teorias, as intervenções incorporaram principalmente a Teoria Cognitiva Social e a Entrevista Motivacional. A maioria dos estudos apresentou redução de peso significativa e moderada ( $\cong 5,0\%$ ), no qual os principais contribuintes foram o uso de teorias comportamentais e da estratégia nutricional de restrição calórica; além da condução das intervenções por nutricionistas e psicólogos. CONCLUSÃO Constatou-se melhores resultados de redução de peso a partir da associação do uso da estratégia de restrição calórica com intervenções pautadas em teorias comportamentais, conduzidas por nutricionistas ou psicólogos. Identificou-se ainda a necessidade de desenvolver intervenções em outros contextos, como em países de baixa e média renda; e a necessidade de ensaios clínicos futuros para comparar intervenções pautadas e não pautadas em teorias; intervenção em grupo versus individual; e intervenção usando ou não tecnologias.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Atenção Secundária à Saúde; Ensaio Clínico Randomizado; Intervenção Nutricional; Obesidade

## **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM IDOSOS NA CASA GIRASSOL NO MUNICÍPIO DE CARIRÉ – CE.**

NOENIA ALVES DE ARAÚJO<sup>1</sup>; INARA SILLVEIRA SOUSA<sup>2</sup>; TICIANE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE<sup>1</sup>; RODRIGO BARROS SOUSA<sup>2</sup>; ANAEL QUEIROS SILVA BARROS<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA - UNINTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No Brasil, são considerados idosos os indivíduos com idade igual ou superior a 60 anos, independente de cor, raça, ideologia ou sexo (BRASIL, 2013). O controle nutricional durante a terceira idade faz-se necessário como forma de prevenir doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como, por exemplo, a hipertensão e diabetes, através da anulação de fatores de risco modificáveis que podem gerar um grande impacto na saúde e no bem estar mental e físico dos idosos (CAVALCANTI et al.,2009). No entanto, nas últimas décadas, verificou-se na população brasileira

uma mudança no padrão alimentar com elevado consumo de gordura saturada e açúcar, além do consumo de alimentos com baixo teor de fibras e o aumento na proporção de alimentos industrializados, como pães, biscoitos, refrigerantes elevando o consumo de carboidratos simples em detrimento aos complexos (MARTINS et al., 2016). A educação nutricional com idosos tem por princípio, a promoção da saúde e prevenção de doenças, uma vez que através da educação nutricional pode auxiliar na recuperação, prevenção e tratamento de patologias, bem como, incentivar a promoção de práticas alimentares saudáveis (BRANDÃO et al., 2010). OBJETIVO O estudo busca relatar experiências vivenciadas por acadêmicos de nutrição, através da identificação da situação nutricional de idosos em que foi realizada intervenção de Educação Alimentar e Nutricional com abordagem no tema: quantidade de sal e açúcar dos alimentos industrializados. METODOLOGIA Trata-se de um relato de experiência ocorrido por meio de atividades de educação alimentar e nutricional, com o grupo de idosos na casa girassol, abordando a temática da quantidade de sal e açúcar presente nos alimentos industrializados. Para auxiliar na realização da Educação Alimentar e Nutricional, foi utilizado os dados coletados no bairro abrangência da Unidade Básica de Saúde (UBS) Joaquim Ferreira Martins (Sede II), em que foi avaliado o perfil dos moradores e a presença de agravos à saúde relacionados com o alto consumo de alimentos industrializados pela a comunidade, o que predispõe ao agravamento de doenças crônicas não transmissíveis. RESULTADOS Com esta prática foi possível proporcionar um momento de conhecimento nutricional, com a intenção de incentivar sobre a importância de uma alimentação adequada e equilibrada, que consequentemente irá trazer benefícios para a saúde da comunidade. Mostrando alimentos com excesso de sal e açúcar que contribuem para o desenvolvimento de DCNT. Resultados comparados ao que preconiza o Ministério da Saúde, onde defende que as práticas complementares e integrativas em saúde contribuem para a ampliação das ofertas de cuidados em saúde, servindo de estímulo para alternativas inovadoras e que possam contribuir socialmente com o desenvolvimento de comunidades, além de permitir maior resolução dos serviços de saúde (BRASIL, 2013). CONCLUSÃO Conclui-se que é importante momentos como esse na vida dessas pessoas que enfrentam enfermidades sem nenhum grau de instrução sobre o assunto, tornando a assistência do profissional nutricionista a esse público de grande importância na prevenção e promoção da saúde com ações educativas, voltadas para Educação Alimentar e Nutricional para conscientizá-las a respeito de ter bons hábitos alimentares e atividade física, favorecendo para uma melhor qualidade de vida e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Doença Crônica Não Transmissíveis; Educação Alimentar Nutricional; Idosos;

## **RELAÇÃO ENTRE JORNADA DE TRABALHO SEMANAL E PERCENTUAL DE GORDURA ENTRE DOCENTES DE UMA UNIVERSIDADE DE SANTARÉM-PA**

DANIEL SANTOS CASTRO<sup>1</sup>; MARCELLO DE LIMA BAIMA<sup>1</sup>; NATALIA SANTOS COSTA<sup>1</sup>; THAIZA LARA DE SOUSA<sup>2</sup>; MARILUCE KAROLINE DA SILVA DOS SANTOS<sup>2</sup>; TATIANE SILVA BELO<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ, SANTARÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTARÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Há tempos, no decorrer da história da humanidade, o excesso de peso foi visto como sinal de saúde e prosperidade. Foi indispensável, à sobrevivência e evolução humana, assegurar uma ingestão energética adequada em tempos remotos de escassez de alimentos. No entanto, a alta incidência de obesidade já é considerada como um importante problema de saúde pública em países desenvolvidos e uma epidemia global pela Organização Mundial de Saúde. Atualmente estima-se que 2,1 bilhões de pessoas apresentem excesso peso/obesidade. Dados de estudo com vários grupos etários mostrou que a força de trabalho cada vez mais digitalizada está se tornando ano após ano mais obesa. Essa tendência é, em parte, a mudança na natureza do trabalho, que é cada vez mais caracterizada por uma dependência de tecnologia baseada em computador e pressão para maior produtividade no local de trabalho. Demandas para atender às expectativas exige dos colaboradores mais tempo em horas o que contribui para o sedentarismo e obesidade subsequente. **OBJETIVO** Avaliar a relação entre jornada de trabalho semanal e o percentual de gordura corporal em docentes universitários. **METODOLOGIA** Estudo analítico e aberto com docentes universitários, voluntários. Vinte servidores foram divididos em 4 grupos com cinco participantes em cada grupo. Grupo 1, Grupo 2, Grupo 3 e Grupo 4, os quais foram preenchidos com servidores que cumpriam carga horária semanal de 20, 30, 40 e mais que 40 horas semanais, respectivamente. Os critérios de inclusão adotados foram: ambos os gêneros, idade entre 20 e 40 anos e a assinatura do Termo de Livre Consentimento Esclarecido. O Percentual de Gordura Corporal foi verificado através de aparelho de bioimpedância da marca **@InBody** modelo 770. A análise estatística incluiu o teste de Regressão Linear e teste t. Esse estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Santa Casa de Misericórdia de Belém-Pa; CAAE: 48149315.6.0000.5171. **RESULTADOS** Os valores médios para o Percentual de Gordura Corporal em cada grupo, foram: Grupo 1, 17,8%; Grupo 2, 17,5%; Grupo 3 24,1%; e Grupo 4, 27,4%. A análise estatística apontou também através do teste de regressão uma predição para um maior percentual de gordura entre aqueles docentes que trabalhavam mais que 30 horas semanais. Tais resultados a corroboram com o entendimento de outros autores que consideram a atividade laboral docente como sendo potencialmente sedentária o que compromete o estado nutricional desse público por produzir de indicadores relacionados a sobrepeso obesidade. **CONCLUSÃO** Estatisticamente houve evidências de que há relação entre horas de trabalho semanal e aumento do percentual de gordura na população estudada. Ressalta-se, portanto, que é evidente a necessidade de uma abordagem terapêutica sobre estado nutricional voltada para este público. E enfatizar nesse ambiente acadêmico um processo de conscientização sobre uma alimentação saudável é crucial para tornar a Universidade um agente transformador e multiplicador de conhecimentos, atitudes e práticas saudáveis.

Palavras-chave: Composição corporal; Estado Nutricional; Jornada de trabalho;

## **EFEITOS NEUROCOMPORTAMENTAIS DECORRENTES DO CONSUMO DE AGROTÓXICOS ORGANOFOSFORADOS.**

ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA<sup>1</sup>; IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA<sup>2</sup>; CRISTAL MARLY TORRES FONA<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL;
2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL;
3. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em 2008 o Brasil se tornou o país que mais consome agrotóxicos do planeta, movimentou em 2014, cerca de 1.550 mil toneladas desses produtos, o equivalente a um consumo médio de 7,5 quilos de agrotóxicos por habitantes (HUMAN RIGHTS WATCH, 2018). Os impactos do uso exacerbado desses produtos à saúde pública são diversos e atingem tanto populações rurais quanto urbanas. Os principais pesticidas envolvidos na ocorrência de intoxicação são representados pelos organofosforados (SANTOS et al., 2019). Os mesmos interagem com o organismo humano, resultando na inibição das enzimas acetilcolinesterase e butirilcolinesterase, ocasionando alterações nos receptores muscarínicos e nicotínicos e a redução da atividade colinesterásica (BURALLI, 2020). As manifestações neurocomportamentais incluem déficits de memória, mental, cognitivo, emocional, sensorial e motor (FERREIRA et al., 2018).

**OBJETIVO** Investigar possíveis efeitos neurocomportamentais decorrentes do consumo de agrotóxicos organofosforados.

**METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão sistemática realizada no período de fevereiro a março de 2020. A busca envolveu pesquisas nas bases de dados eletrônicas da Biblioteca Virtual em Saúde, Scientific Electronic Library Online, Literatura Latino-americana e do Caribe em Ciências da Saúde, National Library of Medicine, Bethesda, e no Google Scholar. Foram utilizados os descritores: agrotóxicos organofosforados, intoxicação por organofosforados, ingestão de agrotóxicos e neurotoxicidade dos organofosforados. Como critério de busca, foram incluídos artigos originais, em espanhol, inglês e português, publicados no período de 2010 a 2018. Para realização dessa seleção, foi realizada a leitura do resumo e posteriormente do artigo em sua totalidade.

**RESULTADOS** Foram encontrados 77 artigos, porém, após avaliá-los foi possível perceber que apenas 9 das publicações contemplavam o objeto de estudo da presente investigação. Dessas, 7 foram publicadas em português e 2 em inglês. Os artigos avaliados eram de revisões sistemáticas (N = 4), estudos transversais (N = 3) e longitudinais (N = 2). Com predomínio para pesquisas realizadas tanto em regiões urbanas quanto em rurais, pois eram feitas através de inquéritos populacionais. A maioria das publicações analisadas sugerem associação positiva entre organofosforados e alterações na diminuição das acetilcolinesterases, levando à ocorrência de manifestações neurocomportamentais. Somente um artigo demonstrou que o consumo de agrotóxicos não oferece risco evidente para a saúde, no entanto, o próprio refere que é necessário serem analisados os demais componentes da dieta de seus participantes, pois seu estudo foi realizado apenas com a cultura do tomate.

**CONCLUSÃO** Esta revisão identificou poucos estudos relacionados ao tema proposto e em sua maioria também eram revisões sistemáticas. Estes não se aprofundaram especificamente na correlação de interesse dessa pesquisa, mas afirmaram que esta é existente e urgente, tendo em vista a colocação no ranking mundial de utilização de agrotóxicos ocupado pelo Brasil. Sugerindo assim que mais estudos precisam ser realizados para verificar a associação entre efeitos neurocomportamentais e organofosforados através do consumo de alimentos; uma vez que a intoxicação por esse tipo de meio ainda não é muito estudada e sua forma crônica poder apresentar como consequências danos irreversíveis para a saúde.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Organofosforados; Efeitos Neurocomportamentais;

## **ANÁLISE DAS ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM NOS EDITAIS DE CHAMADA PÚBLICA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARÁ**

EMILLI ROBERTA SOUSA PEREIRA; IVANIRA AMARAL DIAS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em 2009 foi criada a Lei nº 11.947 que designa a oferta de alimentação saudável e Educação Alimentar e Nutricional (EAN), promovendo o crescimento, aprendizagem, desenvolvimento biopsicossocial, rendimento escolar, formação de práticas alimentares saudáveis do aluno. O artigo 14 desta mesma lei indica que pelo menos 30% do recurso advindo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação deve ser destinado a compra de alimentos da agricultura familiar. Com isso, as Entidades Executoras devem obedecer legislações quando elaborar as especificações na chamada pública para a aquisição de produtos da agricultura familiar. **OBJETIVO** Verificar o cumprimento do artigo 33 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 quanto a especificação de rotulagem de acordo com o Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017, para produtos de origem animal e pela RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. **METODOLOGIA** Foram pesquisados editais de chamadas públicas de 15 municípios do Estado do Pará. Os sites do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará (TCM-PA) (<http://www.tcm.pa.gov.br>), sites das prefeituras municipais e a ferramenta Google ([www.google.com.br](http://www.google.com.br)) foram utilizados para localizar as chamadas públicas. A presença da exigência de rotulagem especificada de forma correta de acordo com o Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017, para produtos de origem animal e pela RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 foram analisadas. Para melhor compreensão de dados, estes foram agrupados em grupos alimentares como: cereais/tubérculos e derivados, polpa, frutas, polpa e sucos de fruta, leguminosas, hortaliças, carnes/ovos e peixes, panificados e leite e derivados. **RESULTADOS** Dos 15 municípios analisados que solicitaram cereais/tubérculos e derivados e frutas, polpa e sucos de fruta, foram encontradas solicitações adequada de rotulagem em apenas 2 editais para ambos os grupos. Dos 10 editais que solicitaram carne/ovos e peixes, apenas 1 descreveu a rotulagem de acordo com a legislação. Somente 1 município dos 9 que solicitaram a compra de panificados citou rotulagem de forma adequada. No grupo de leite e derivados, nenhum dos 3 editais que previam a compra descreveram a rotulagem adequada conforme legislações. Para leguminosas e hortaliças não se aplica a rotulagem. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, percebe-se uma baixa preocupação das Entidades Executoras em descrever a rotulagem de forma correta previsto nas legislações. Dado preocupante uma vez que o rótulo traz informações importantes do produtor para o consumidor, como validade e ingredientes, o que pode garantir a segurança do alimento, item importante já que serão ofertados a alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Consumo de alimentos; Segurança alimentar;

## ASSOCIAÇÃO ENTRE ARBOVIROSES E PADRÃO ALIMENTAR DE UMA POPULAÇÃO RURAL DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM-PARÁ.

VANESSA LIMA CARVALHO; LIVIA CARICIO MARTINS; RAIMUNDA DO SOCORRO DA SILVA AZEVEDO; VALERIA LIMA CARVALHO.  
INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As arboviroses, que correspondem a um grupo de infecções virais causadas por diversos vírus que compartilham a característica de transmissão por artrópodes, principalmente mosquitos hematófagos, têm emergido e reemergido em diversas partes do mundo, como por exemplo, na Amazônia Brasileira. Diversos fatores podem contribuir para o desenvolvimento ou agravamento das manifestações clínicas das arboviroses em seres humanos, dentre as quais pode se destacar o padrão alimentar, por exercer influência direta sobre o sistema imunológico. **OBJETIVO** Investigar a associação entre ocorrência de manifestações clínicas de arboviroses e padrão alimentar. **METODOLOGIA** O estudo foi do tipo analítico, de natureza transversal e quantitativa, realizado no Assentamento Expedito Ribeiro, município de Santa Bárbara do Pará - Pará. A amostragem do estudo foi composta por 95 indivíduos durante um surto febril, dos quais foram coletadas amostras de sangue para análise laboratorial das arboviroses, bem como foi feita a aplicação de formulário clínico-epidemiológico e alimentar. O projeto foi aprovado sob CAAE nº 93218418.9.0000.0019 e parecer nº 3.259.808. **RESULTADOS** Dos 95 indivíduos que compuseram a amostra, 52,63% eram do sexo feminino e 18,96% tinham entre 24 a 34 anos. Mais da metade (57,89%) apresentou manifestações clínicas e 65,45% teve tempo de doença entre 0 a 10 dias. Após as análises laboratoriais de sorologia (IH e ELISA IgM), isolamento viral em células C6/36 e detecção do genoma viral (RT-qPCR), realizou-se o diagnóstico final dos casos, sendo 12,63% negativos para arbovírus (excluídos do estudo), 35,79% negativos assintomáticos (grupo controle), 47,37% Oropouche, 2,11% Oropouche e Chikungunya, 1,05% Mayaro e 1 caso foi inconclusivo. Com relação às manifestações clínicas, as mais relatadas foram febre, cefaleia, artralgia, mialgia, anorexia, dor retro orbitária, náuseas/vômitos, exantema, diarreia, prurido, calafrio, tontura, prostração, dor abdominal e dor nugal. Com relação ao padrão alimentar, a base da alimentação da população é composta por alimentos considerados saudáveis, com baixa frequência de consumo de produtos industrializados. Entretanto, quando se analisou o consumo dos grupos alimentares em porções diárias, segundo recomendação do Ministério da Saúde, a maioria da população (54,35%) apresentou padrão alimentar classificado como ruim. Quanto às análises de comparação, só se observou significância estatística entre padrão alimentar e classificação quanto à presença de sintomas (**pCONCLUSÃO** Assim, conclui-se que se tratou de um surto de febre do Oropouche. Também existem outros vírus circulando na região (Chikungunya e Mayaro) que podem desencadear novos surtos no futuro. Houve associação entre padrão alimentar e desenvolvimento de sintomas de arboviroses, caracterizando a alimentação como um fator de proteção contra o desenvolvimento de manifestações clínicas.

Palavras-chave: Arboviroses; Consumo alimentar; Manifestações clínicas;

## OFICINA DE HORTICULTURA PARA IDOSOS COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ATENÇÃO BÁSICA EM BELÉM, PARÁ.

DÉBORA SUELLEN RIBEIRO GOMES<sup>1</sup>; CAMILA DE CASSIA DA SILVA DE FRANCA<sup>2</sup>;  
NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA<sup>1</sup>; JANE DE ALMEIDA PEREIRA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Educação Alimentar e Nutricional é uma estratégia multiprofissional, intersetorial e transdisciplinar, na qual o aprendizado é contínuo e permanente, a fim de promover autonomia para escolhas e hábitos alimentares saudáveis. Entre a população brasileira, o padrão alimentar identificado é predominantemente composto por alimentos processados e ultraprocessados, que são formulações industriais prontas para o consumo, contendo principalmente óleos, gorduras, açúcar e amido, além de corantes e realçadores de sabor. Os riscos à saúde relacionados à má alimentação atingem todos os ciclos da vida, entre os idosos existe ainda a delicada questão de renunciar práticas alimentares de muitos anos, cheias de lembranças e de sua própria identidade, um desafio para atividades educativas na área da nutrição direcionadas para esse grupo. **OBJETIVO** Incentivar idosos para a criação de uma horta caseira, promovendo a autonomia no plantio, cultivo e colheita de produtos naturais e saudáveis. **METODOLOGIA** A última semana do mês de setembro de 2019 foi realizada a Semana do Idoso em uma Unidade Básica de Saúde, em Belém-Pará. Na ocasião, foi programada pela enfermeira, assistente social, nutricionista e estagiária de nutrição, uma oficina de horticultura para compartilhar conhecimentos sobre o cultivo de uma horta caseira, entendendo-se que estratégias aplicáveis ao cotidiano das pessoas, possibilitam a adoção de hábitos alimentares saudáveis e seguros, respeitando lembranças e conhecimentos prévios, o que contribui para a melhoria da qualidade de vida, sendo a criação de hortas em casa uma prática de fácil reprodução, que requer motivação e habilidades que muitos idosos têm. Durante a atividade, foram apresentados os benefícios do consumo de temperos naturais, em detrimento aos industrializados. Em seguida, foi demonstrado o passo a passo para se ter uma horta em casa. Cada participante recebeu uma muda e material explicativo sobre as etapas da oficina, para que reproduzissem. Eles puderam escolher entre as sementes de cebolinha, cheiro verde, salsinha, pimentão, orégano e alecrim. Ao final, ocorreu sorteio de vasos reciclados para horta e um momento para saborear um suco verde, feito com abacaxi, couve e manjeriço, ressaltando a diversidade e funcionalidade dos alimentos naturais. **RESULTADOS** Participaram da ação 15 idosos. Todos demonstraram conhecimento sobre os temperos naturais e 3 afirmaram já ter tido contato com hortas. Apesar do interesse em reproduzir a oficina, os participantes comentaram sobre sua dificuldade quanto ao espaço para plantio. Entretanto, com a metodologia aplicada constatou-se a flexibilidade e simplicidade de uma horta caseira, além dos benefícios de diversos temperos e hortaliças à saúde. Dessa forma, todos que participaram da atividade se comprometeram em reproduzir o que aprenderam. Assim, o objetivo da oficina foi alcançado. **CONCLUSÃO** Entendendo que os serviços de saúde na Atenção Básica, especialmente ao idoso, devem superar a fragmentação do cuidado, com informações pouco ou não compartilhadas é que se pensou nesta oficina de horticultura. Nela, foi possível compartilhar conhecimentos que impulsionaram o público alvo para mudanças de atitudes, de forma simples e descontraída. Vale ressaltar que, a promoção de atividades dessa natureza possibilitam a sensibilização para o consumo de alimentos naturais como alternativa para prevenção e/ou tratamento de diversas doenças crônicas e seus agravos, o que tornou a ação extremamente relevante.

Palavras-chave: Educação em saúde; Alimentação saudável; Horticultura; Saúde do idoso;

## **ESCOLHAS ALIMENTARES: O GUIA ALIMENTAR COMO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DE CONSUMO E HÁBITOS**

ALEXSANDRO WOSNIAKI; ANDREA BONILHA BORDIN; LETÍCIA MAZEPA; CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; TATIANE WINKLER MARQUES MACHADO.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 8 REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é uma temática de política pública que ainda está em processo de consolidação no Brasil. As ações de SAN têm como um dos princípios a articulação entre o governo e a sociedade para a formulação de políticas e na definição de orientações para que o país garanta o direito humano à alimentação - a fim de fazer cumprir o dever do poder público em respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade. O ato de se alimentar e alimentar a família ou seu grupo social que mais reflete a riqueza do processo histórico na construção das relações sociais, estando intrinsecamente ligado à identidade cultural de cada povo ou grupo social. O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014, é uma das estratégias da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e da Política Nacional de Promoção da Saúde e fornece, de maneira prática, as recomendações atuais para orientar a população a fazer valer o direito à alimentação e nutrição adequadas. O Guia esclarece o que é uma alimentação adequada e saudável, demonstrando como os indivíduos podem adotar escolhas alimentares mais apropriadas, considerando particularidades regionais, etárias, culturais, sociais e biológicas, bem como que sejam ambientalmente sustentáveis, intencionando melhoria de padrões de alimentação e nutrição, contribuindo para a promoção da saúde da população. **OBJETIVO** O objetivo da pesquisa foi diagnosticar como a população avalia sua alimentação e suas escolhas alimentares. **METODOLOGIA** Por meio de um questionário autoaplicável (GABE, 2018), de acordo com recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira, 24 perguntas objetivas foram veiculadas por meio das mídias sociais do Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª. região. Os questionamentos avaliavam os hábitos alimentares de quatro formas: nunca, raramente, muitas vezes e sempre, resultando na seguinte classificação: 41 ou mais pontos grupo com uma alimentação saudável, de 31 a 41 pontos, como em busca de uma alimentação saudável, mas que ainda tem aspectos a serem melhorados, e inferior a 31, era alertado de que seus hábitos alimentares devem ser alterados, para a garantia de uma alimentação saudável e prazerosa. Os dados obtidos pela pesquisa foram analisados de forma descritiva. **RESULTADOS** Participaram 2987 em todo o Brasil. Dos respondentes, 1606 (53,77%) atingiram mais do que 41 pontos. Apenas 10,5% dos apresentaram pontuação inferior a 31 pontos. A maior parte dos participantes cumprem o ritual de comer suas refeições sentados à mesa, 87% declararam ter esta prática de forma habitual, porém apenas 16% declararam que nunca, ou raramente, consomem alimentos sentados à mesa de trabalho e de estudo. Cerca de 14,6% declararam que sempre comem frutas e castanhas quando fazem lanches durante o

dia e 84,47% costumam preparar os alimentos que consomem dentro de suas residências, sempre ou muitas vezes. Dar preferência na aquisição de frutas e verduras produzidas localmente é uma frequente para 53,56%, apesar de apenas 6,9% consumirem alimentos orgânicos. **CONCLUSÃO** As escolhas alimentares estão diretamente relacionadas à saúde e boas práticas de consumo dos indivíduos e da sociedade. Promover alimentação adequada e saudável, por meio de boas ofertas e acesso a alimentos de qualidade é fundamental para a garantia do direito humano e da alimentação adequada.

Palavras-chave: guia alimentar; consumo alimentar; comensalidade;

## **PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS NO PROGRAMA SAÚDE DA ESCOLA: CONSTRUÇÃO E AVALIAÇÃO DE UM JOGO EDUCATIVO**

AMANDA DA SILVA FRANCO; BRUNA RIBEIRO BARGIELA.  
UNIVERSIDADE VEIGA DE ALMEIDA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente, o sobrepeso e a obesidade são considerados um grave problema de saúde pública. De acordo com o Ministério da Saúde, em 2018 foram registrados, 55,7% da população apresentando excesso de peso. No Brasil, foi registrado o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade entre 25% e 35% em crianças e adolescentes. Parte do aumento excessivo de peso do público infantil e adolescente é justificado pelo consumo desenfreado de alimentos ultraprocessados e baixo consumo de alimentos in natura. Considerando que o tempo que o jovem passa na escola é maior, a instituição de ensino tem uma influência cada vez mais abrangente na alimentação de seus alunos. O Programa Saúde na Escola (PSE) tem como objetivo contribuir para a formação integral dos estudantes por meio de ações de promoção, prevenção e atenção à saúde. Os jogos podem entrar nas escolas para promover e reforçar o debate sobre assuntos transversais, como a importância de uma alimentação adequada e saudável. **OBJETIVO** Apresentar um jogo de tabuleiro sobre o processamento dos alimentos e demais preceitos do Guia Alimentar para a População Brasileira para adolescentes. **METODOLOGIA** Para a construção da ferramenta de educação alimentar e nutricional (EAN) que mais se adequava ao público adolescente foi feita uma revisão de literatura, sobre as principais estratégias de EAN bem-sucedidas registradas. Optou-se pela construção de um jogo de tabuleiro, levando em consideração uma ferramenta barata que não exige um alto custo na confecção. A dinâmica teve como principal objetivo o debate sobre os malefícios do alto consumo de alimentos ultraprocessados e os benefícios de uma alimentação a base alimentos in natura/ minimamente processados, de acordo com o Guia Alimentar. **RESULTADOS** O jogo foi composto por 1 tabuleiro com 28 casas contando com início e fim, pinos de cores diferentes, um dado, 12 casas destinadas as perguntas P, 03 casas referenciadas pela letra D que indicavam um desafio a ser feito em um determinado tempo, 04 casas contendo imagens de diversos alimentos, com a finalidade de propor uma dica para melhorar a alimentação. As perguntas foram referentes ao 2º, 3º, 5º e 6º capítulo do Guia Alimentar. As casas destinadas aos desafios D foram realizadas dinâmicas com figuras de diversos alimentos. O tabuleiro você sabe o que consome? possuem imagens de alimentos in natura,

alimentos processados e ultraprocessados. Essas casas foram apresentadas como carta-dica. Vence o jogo, a primeira equipe que conseguir alcançar o FIM. Cada partida dura em média dez minutos, sendo utilizadas de 12 a 14 cartas- pergunta. No teste realizado, todos os desafios foram cumpridos e todas as cartas-dica foram lidas nas cinco partidas teste. **CONCLUSÃO** A construção de um jogo de tabuleiro atendeu aos objetivos pretendidos, constituindo uma ferramenta interativa para os adolescentes, apresentando de maneira lúdica os preceitos do Guia Alimentar. Sendo assim, assegurando a promoção da alimentação adequada e saudável no âmbito do PSE.

Palavras-chave: jogos educativos; Programa Saúde na Escola; besidade; escolares;

## **PRÁTICAS ALIMENTARES E FATORES ASSOCIADOS EM UNIVERSITÁRIOS: LINHA DE BASE PADU**

PATRICIA DA SILVA CESAR; JOANA FERREIRA DO AMARAL; BRUNA CAROLINA RAFAEL BARBOSA; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; WALERIA DE PAULA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O ingresso na universidade resulta em inúmeras mudanças na vida dos estudantes, seja no estilo de vida, no local de moradia, nos hábitos alimentares, nas relações interpessoais ou nas redes de amizade e de apoio (MENDES; LOPES, 2014). Tais mudanças podem interferir nas práticas alimentares dos universitários, tornando-os mais propensos a hábitos alimentares inadequados como: alimentação fora de casa, consumo de refeições práticas, rápidas e de baixo custo (DUARTE; ALMEIDA; MARTINS, 2013). **OBJETIVO** Avaliar as práticas alimentares de universitários ingressos em 2019 em cursos de graduação da Universidade Federal de Ouro Preto, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo epidemiológico de caráter transversal, que avaliou 356 universitários selecionados de quatorze cursos de graduação da Universidade Federal de Ouro Preto, com idade maior ou igual à 18 anos. Os universitários responderam a um questionário autoaplicado e confidencial, composto por perguntas sobre informações acadêmicas do estudante, condições sociodemográficas, hábitos de vida e condições de saúde. A variável desfecho, práticas alimentares, foi obtida por meio da escala desenvolvida e validada por Gabe e Jaime (2019) para indivíduos adultos, baseada nas recomendações da 2ª edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). As variáveis explicativas foram organizadas em três blocos: características sociodemográficas, hábitos de vida e condições de saúde. As práticas alimentares foram avaliadas de forma contínua, onde quanto maior o somatório do escore, mais adequadas são as práticas alimentares. As variáveis categóricas foram analisadas por distribuição de frequência. As variáveis que apresentaram valor  $p \leq 0,20$  na análise bivariada foram incluídas na regressão linear múltipla, por meio do método backward. Permaneceram no modelo final as variáveis com nível de significância  $p < 0,05$ . O projeto foi aprovado junto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, sob o número do parecer 85839418.8.1001.5150. **RESULTADOS** Foram entrevistados 356 estudantes, 57,6% eram do sexo feminino e 65,2% tinham 20 anos ou menos. O modelo final identificou que o somatório do score das

práticas alimentares foram maiores em universitários praticantes de exercício físico ( $\beta$ : 3,10), estando mais próximos de práticas alimentares adequadas e menores entre aqueles com maior exposição às telas ( $\beta$ : -0,44), autoavaliação de saúde ruim ( $\beta$ : -3,63) e entre os universitários que apresentaram sintomas de estresse ( $\beta$ : -2,81), estando mais distantes de práticas alimentares adequadas. **CONCLUSÃO** As evidências deste estudo permitem concluir que praticar atividade física está associado às práticas alimentares mais saudáveis em universitários e que a maior exposição à tela, auto avaliação de saúde ruim e a presença de sintomas de estresse, por sua vez, são fatores associados a práticas alimentares inadequadas neste grupo populacional.

Palavras-chave: alimentação; estudantes universitários; guia alimentar;

## **EDUCAÇÃO PERMANENTE EM SAÚDE: UMA ESTRATÉGIA PARA PROMOVER ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ADEQUADA**

MAUREN DE CASTRO RITTA; LARISSA AMARAL DE MATOS; LUCIMARA DOS SANTOS MARQUES; ALINE MARQUES BALDEZ.  
PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Educação Permanente em Saúde apresenta-se como uma ferramenta importante para aprimorar o trabalho no âmbito do Sistema Único de Saúde, promovendo a transformação das práticas de trabalho em saúde. O Novo Guia Alimentar para a população brasileira tem como proposta o apoio e o incentivo às práticas alimentares saudáveis e apresenta-se na forma de um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias, comunidades e da sociedade brasileira. Já o Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos lançado recentemente tem como objetivo trazer recomendações e informações para alimentação saudável para crianças menores de 2 anos com a finalidade de promoção de saúde e, assim, um crescimento e desenvolvimento saudável atingindo assim todo seu potencial. Diante da necessidade de controle e enfrentamento da obesidade, justifica-se este trabalho pela necessidade de capacitar profissionais quanto as orientações contidas nos Guias Alimentares desenvolvidos pelo Ministério da Saúde, e a escolha dos agentes comunitários de saúde para esta atividade de Educação Permanente em Saúde deve-se pelo fato de representarem o elo de comunicação entre a unidade de saúde e a comunidade. **OBJETIVO** Capacitar os agentes comunitários de saúde quanto a alimentação saudável e adequada para crianças menores de 2 anos e para a população brasileira a partir das orientações contidas nos Guias Alimentares desenvolvidos pelo Ministério da Saúde. **METODOLOGIA** Para este trabalho foram convidados 36 agentes comunitários de saúde, os quais desempenham suas atividades junto as Unidades Básicas de Saúde e de Unidades Básica de Saúde da Família, das áreas de cobertura do Núcleo Ampliado em Saúde da Família e Atenção Básica (Portuário e Urbano II). No entanto somente 30 compareceram, tendo em vista que o restante dos convidados se encontravam em período de férias. Para a dinâmica da capacitação foram realizadas as seguintes atividades: apresentação de um vídeo contendo os 10 passos para uma alimentação adequada e saudável conforme Novo Guia Alimentar para a população brasileira; foi ministrada

palestra sobre os 12 passos para alimentação saudável de acordo com o Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos e, por fim, roda de conversa sobre a quantidade de açúcar e sal contidos nos alimentos. **RESULTADOS** Os 30 agentes comunitários de saúde, os quais participaram da dinâmica, demonstraram interesse e participaram de forma ativa nos debates. Muitos relataram as vivências do território quanto a alimentação infantil e alimentação dos adultos com morbidades, pois observam que alimentos processados e ultraprocessados fazem parte do consumo diário de diversas famílias. **CONCLUSÃO** Visto que a alimentação saudável faz-se necessária e que esta precisa ser incentivada, foi considerado importante por todos os envolvidos tal proposta de educação permanente. Além disso, foi sugerido pelos participantes que os assuntos tratados também sejam levados ao demais membros das equipes com a finalidade de que todos os profissionais da saúde possam contribuir para o enfrentamento à obesidade.

Palavras-chave: Obesidade; Alimentação saudável; Guia Alimentar; Promoção de saúde;

## **IMPACTO DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS**

LUANA RODRIGUES PEREIRA; LUCIANA BRONZI DE SOUZA; MARINA ALVES PINHEIRO; LUCIELLE SILVA RIBEIRO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Durante o processo de envelhecimento, ocorrem diversas mudanças anatômicas e funcionais, com repercussões significativas na saúde e nutrição do idoso e que pode ocasionar redução na capacidade funcional. O estado nutricional pode ser definido como um balanço entre a necessidade do indivíduo e a oferta de nutrientes. A transição nutricional, decorrente de mudanças no padrão alimentar e o sedentarismo, trouxeram grande impacto para a saúde e o estado nutricional dos idosos. Dentre as mudanças do padrão alimentar, destaca-se o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, produtos industriais prontos para consumo que se fazem cada vez mais presente no hábito alimentar da população. **OBJETIVO** Avaliar o impacto do consumo de alimentos ultraprocessados no estado nutricional de idosos. **METODOLOGIA** Estudo epidemiológico transversal, com utilização de dados do projeto matriz intitulado Capacidade funcional, estado nutricional e consumo alimentar em idosos. O projeto matriz foi conduzido com uma amostra representativa de idosos de um município de porte médio do interior paulista. Os idosos foram questionados, por meio de formulário padronizado. Para conhecer a capacidade funcional, foram aplicadas a Escala de Atividades de Vida Diária. As variáveis antropométricas avaliadas foram: peso, estatura, Índice de Massa Corporal, perímetro do braço, circunferência muscular do braço, área muscular do braço corrigida, dobra cutânea tricipital e circunferência abdominal. Os dados de antropometria foram associados ao consumo de ultraprocessados. Os dados nutricionais foram obtidos com a aplicação de três recordatório 24 horas em diferentes dias da semana, os dados foram digitados no software NDS-R (Nutrition Data System - Research) para a obtenção de consumo alimentar referenciado nos inquéritos. Os alimentos foram categorizados conforme a classificação

**NOVA. RESULTADOS** O presente estudo avaliou 361 idosos, sendo destes, a maioria do sexo feminino (62,6%). Em relação à capacidade funcional, foi observado que 89,9% e 67,6% dos idosos foram classificados como totalmente independente para as Atividades de Vida Diária e Atividades Instrumentais da Vida Diária, respectivamente. O grupo dos alimentos in natura ou minimamente processados, foi o de maior contribuição energética diária, fornecendo 1513,69 kcal/dia, o que equivale a 60,41% da ingestão energética diária total. Já o consumo dos alimentos ultraprocessados forneceu 254,12 kcal/dia, contribuindo com 10,88% da ingestão energética diária total. Não foram observadas diferenças significativas nas medidas antropométricas e na capacidade funcional de idosos, segundo o consumo de alimentos ultraprocessados. Encontrou-se associação entre o elevado consumo de alimentos ultraprocessados e as maiores medidas de dobra cutânea tricípital e menores escores para a Atividade Instrumentais de Vida Diária, quanto aplicada a regressão de Poisson.

**CONCLUSÃO** O peso e o IMC dos idosos participantes do estudo foram considerados adequados para a idade, apesar de apresentarem valores limítrofes para o excesso de peso. Não foram observadas diferenças nas medidas antropométricas e na capacidade funcional de idosos, segundo o consumo de alimentos ultraprocessados, no entanto, o maior consumo de alimentos ultraprocessados se associou à maiores medidas de dobra cutânea tricípital e menores escores para Atividades Instrumentais de Vida Diária.

Palavras-chave: Idosos; Estado Nutricional; Alimentos Ultraprocessados;

## **A PERSPECTIVA MATERNA SOBRE OS DESAFIOS DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO E COMPLEMENTAR**

NILTON LUCAS RAMOS<sup>1</sup>; BRUNA CRISTINA ZACANTE RAMOS<sup>2</sup>; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE<sup>1</sup>; JOÃO PAULO TELO PIMENTA<sup>2</sup>; LUCAS DA COSTA GUIMARAES<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO IESB, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO PROJEÇÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo a determinação da Organização Mundial da Saúde e do Ministério da Saúde, o aleitamento materno deve ser oferecido de forma exclusiva para crianças com até 6 meses de idade, sem o acréscimo de outros alimentos sólidos ou líquidos, exceto se ofertado gotas ou xaropes compostos por vitaminas, sais minerais, medicamentos, suplementos alimentares e sais de reidratação. Diversos fatores podem estar relacionados à interrupção precoce do aleitamento materno exclusivo ou complementar, como a ausência de experiência nesta prática, a produção insuficiente de leite, a presença de fissuras mamilares, o uso de chupeta, a determinação de horários fixos para a amamentação, dentre outros diversos fatores. **OBJETIVO** Identificar quais os principais desafios do aleitamento materno exclusivo e complementar, segundo a perspectiva de mães demonstrada por meio de resultados obtidos em estudos científicos, livros, revistas ou teses. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo bibliográfico com abordagem quantitativa e qualitativa que visa identificar e analisar as causas do desmame precoce e introdução alimentar inadequada durante o aleitamento materno

exclusivo e complementar. A pesquisa foi desenvolvida por meio de estudos científicos, livros, revistas ou teses obtidos nas bases de dados da Scielo (Scientific Electronic Library Online), Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde), Medline (Literatura Internacional em Ciências da Saúde), Capes (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior). Como critério de inclusão considera-se o uso de textos disponíveis nas bases de dados anteriormente mencionadas desde que publicados de 1985 a 2019, publicados em qualquer idioma. Como critério de exclusão, serão desconsiderados textos que explorem os desafios do aleitamento materno exclusivo e complementar em situações específicas como: mães de crianças adotadas, mães de crianças que apresentam confusão mental e mães impedidas de amamentar por recomendação médica e estudos cuja quantidade de participantes seja inferior a 50 pessoas. Os dados obtidos foram organizados, analisados e registrados através de quadro e análise textual. **RESULTADOS** Foram encontrados 48 artigos que discorriam em suas publicações sobre os desafios do aleitamento materno exclusivo e complementar e fatores que influenciam o desmame precoce, sendo selecionados 10 artigos observados os critérios de inclusão e exclusão. Dentre as principais dificuldades para a continuidade da amamentação exclusiva após o retorno ao trabalho estão a falta de orientações sobre as técnicas de ordenha, as formas de armazenamento do leite materno ordenhado e o uso do copo em substituição a mamadeira. Observou-se também que o uso de mamadeiras e chupetas diminuem o número de mamadas da criança durante o dia, podendo ser um indicativo que a mãe possui vontade de desmamar a criança, pois o seu uso está associado ao desmame ainda no primeiro mês de vida da criança. **CONCLUSÃO** O reconhecimento dos desafios do aleitamento materno exclusivo e complementar permite uma aproximação entre o profissional da área da saúde e essas nutrizes, através de um olhar que não se limita a uma avaliação biológica, mas se estende a aprender as razões e motivações que levam essas mães a diminuir ou interromper o tempo de amamentação.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Amamentação; Desafios da amamentação; Desmame precoce;

**ASSOCIAÇÃO ENTRE A INSATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E  
COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO  
TRANSMISSÍVEIS EM ADOLESCENTES BRASILEIROS: PENSE, 2015.**

IANE RAQUEL BARATA GUIMARÃES; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A adolescência é um período de transição da infância para fase adulta, passando por transformações diversas e formação da nova imagem corporal. Esta é a figura que o indivíduo forma na mente acerca do seu próprio corpo, quando essa imagem é rejeitada ocorre a insatisfação com imagem corporal. Pesquisas associam a insatisfação com a imagem corporal com o sexo, escolaridade, estado nutricional, prática de atividade física, tabagismo, elitismo, doenças crônicas, entre outros. **OBJETIVO** Verificar a associação entre insatisfação com a imagem corporal e comportamentos de riscos para doenças crônicas não transmissíveis, entre adolescentes brasileiros.

**METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, analítico e de base de dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar do ano de 2015. A Imagem Corporal foi selecionada como variável dependente, as variáveis independentes foram sociodemográficas (sexo, cor/etnia, faixa etária, escolaridade, composição familiar e escolaridade materna) e de comportamentos de risco para doenças crônicas não transmissíveis (comportamento e consumo alimentar, sedentarismo, excesso de peso, tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas e estado nutricional). Realizou-se uma análise por meio de frequências relativas e absolutas para caracterização dos sujeitos. Verificou-se a associação entre a variável dependente e as variáveis independentes por meio do teste de Qui-quadrado e Regressão Logística, utilizando o programa estatístico Stata 14.0. Conforme a resolução 510 de abril de 2016, se faz dispensável a submissão ao CEP/CONEP, pois o recorte deste estudo se deu em um banco de dados totalmente público com informações agregadas. **RESULTADOS** Identificou-se que a maioria dos alunos estavam concentrados na região Sudeste, tinha faixa etária de 13 a 15 anos e se estavam no ensino médio. A escolaridade materna mais predominante foi o ensino fundamental e a maioria dos alunos morava com família composta por pai e mãe. A insatisfação com a imagem corporal esteve prevalente no sexo feminino, na região nordeste, entre os que estavam no ensino médio e os filhos de mães que estudaram até o ensino superior. Em relação aos fatores de risco comportamentais para doenças crônicas não transmissíveis houve associação com o comportamento e consumo alimentar, excesso de peso e hábitos sedentários. **CONCLUSÃO** Diante de tais resultados, se faz necessário a efetividade de políticas públicas voltadas aos adolescentes, a fim de sensibilizá-los quanto a importância de hábitos saudáveis e proporcionar ambientes públicos seguros e salubres. É imprescindível também que a mídia propagasse informações acerca da importância dos pais criação hábitos saudáveis na família, na formação da imagem corporal de seus filhos e como a insatisfação com a autoimagem pode estar atrelada aos fatores de risco para doenças crônicas e/ou agudas.

Palavras-chave: Adolescente; Fatores de Risco; Imagem Corporal; Doenças Crônicas;

## **SATISFAÇÃO E PERCEPÇÃO CORPORAL ENTRE ESTUDANTES DE EDUCAÇÃO FÍSICA.**

THAYNA SANTANA DA COSTA; EMILY PINTO; SABRINA DANIELA LOPES VIANA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A insatisfação corporal é usada para avaliar a discrepância entre a imagem corporal real e a idealizada<sup>1</sup>. A pressão sofrida pelos universitários de Educação Física no decorrer do curso ou até mesmo durante o exercício de sua profissão pode influenciar no aumento do nível de descontentamento e distorção da imagem corporal<sup>2</sup>. **OBJETIVO** Analisar a satisfação e a percepção corporal de graduandos do curso de Educação Física de uma instituição privada de ensino superior na zona sul da cidade de São Paulo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob o parecer nº 2.958.912. A população foi composta por 126 graduandos de Educação Física de uma instituição de ensino localizada na zona sul de São Paulo. O levantamento

dos dados ocorreu por meio de questionário contendo perguntas sobre idade, peso, altura, semestre do curso, gênero e raça/etnia; o Body Shape Questionnaire (BSQ)<sup>3,4</sup> e Escala de silhuetas de Stunkard<sup>5</sup>. Foram realizadas as análises estatísticas no software Action Stat: média, desvio padrão, frequências, p-valor (intervalo de confiança de 95%), testes de Kruskal Wallis e de Wilcoxon. **RESULTADOS** Os estudantes em sua maioria eram do sexo masculino (71,0%), de cor parda (41,9%) seguida pela cor branca (32,3%) e faixa etária entre 20 a 29 anos (66,1%), sendo a idade média 23 anos (DP±5,5). No tocante ao estado nutricional: 68,3% estavam eutróficos, sendo o IMC médio de 24,2kg/m<sup>2</sup> (DP±3,6). Quanto ao BSQ, a pontuação média alcançada foi de 66,64 pontos (DP±4,5) e verificou-se que a maior parte dos estudantes estavam satisfeitos com a imagem corporal (75,2%), não havendo diferenças significativas quando comparado gênero (p=0,47), faixa etária (p=0,15), IMC (p=0,31) e semestre (p=0,84). Porém, de acordo com a escala de silhuetas de Stunkard, 64,6% dos entrevistados estavam insatisfeitos com a imagem corporal. Entre os indivíduos eutróficos, 33,72% (n=29) desejavam aumentar a silhueta e 32,56% desejavam diminuir a silhueta, somando 66,28% de insatisfeitos. Dos alunos que apresentaram sobrepeso, 34,52% (n=29) desejavam aumentar a silhueta e 32,14% desejavam diminuir-la. De acordo com os valores de IMC real e as silhuetas que os estudantes referiam ter, percebe-se uma distorção em 70,63% dos entrevistados. **CONCLUSÃO** Os resultados mostram que a insatisfação corporal está presente no público estudado, independente do IMC e semestre cursado. Percebe-se que a escala de silhuetas foi mais sensível no diagnóstico de insatisfação corporal que o BSQ e apontou que a maior parte dos estudantes se vê com um corpo diferente daquele correspondente ao seu IMC real. Ações com esse grupo são necessárias a fim de prevenir desenvolvimento de transtornos de imagem corporal e alimentares.

Palavras-chave: Imagem Corporal; Educação Física; Universitário; Corpo;

## **PRÁTICA EDUCATIVA NA CONSTRUÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES MAIS SAUDÁVEIS COMO FERRAMENTA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE DO TRABALHADOR EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA FEDERAL**

SARAH ALMEIDA CORDEIRO; THUANE PASSOS BARBOSA LIMA; BRUNO MACEDO DA COSTA; LORHANE CARVALHO MELONI; WANESSA NATIVIDADE MARINHO; DEBORA KELLY OLIVEIRA DAS NEVES.  
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Chef Circuito Saudável é um concurso de culinária realizado entre os trabalhadores, estagiários e bolsistas em uma instituição pública federal. Consiste em um programa desenvolvido com o intuito de estimular as habilidades culinárias, promover a valorização do ato de cozinhar e a integração social no ambiente de trabalho. A iniciativa é pautada nas diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, instituída pela portaria nº 7, de 26 de outubro de 2016, e na estratégia institucional da Agenda 2030, estabelecidas pelas metas nº 2 e 3 dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, do programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento do Milênio. Nesse contexto, o concurso buscou selecionar preparações culinárias,

numa prática educativa, a fim de contribuir na promoção da saúde do trabalhador. **OBJETIVO** Promover a saúde do trabalhador através do incentivo a alimentação mais saudável no ambiente de trabalho. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência da prática educativa realizada no período compreendido entre agosto e dezembro de 2019. Os candidatos que participaram do concurso, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e fizeram as inscrições de suas receitas, por meio de um formulário eletrônico, na intranet da instituição. Essas receitas passaram por um processo de seleção, segundo os critérios baseados no Guia Alimentar da População Brasileira e nos Alimentos Regionais Brasileiros, do Ministério da Saúde, e somente dez, foram selecionadas para a etapa final. Na etapa final as receitas foram apresentadas e degustadas por uma banca de jurados, sendo composta por convidados externos, nomes da gastronomia brasileira e também por representantes dos trabalhadores. Após a degustação e atribuição de nota pelos jurados, foi realizado um ranking com as dez melhores receitas em um evento com a participação aberta da instituição. **RESULTADOS** As orientações para as preparações culinárias foram disponibilizadas para os trabalhadores de maneira online, através da intranet (rede de comunicação interna) objetivando a sustentabilidade e um maior alcance do material por parte dos usuários, tendo em vista que além do grupo de trabalhadores da instituição, o material pode ser divulgado entre familiares e amigos dos usuários da rede. Além deste canal, o material foi divulgado em diversas atividades coletivas presenciais na instituição, como rodas de conversa, oficinas culinárias, eventos comemorativos, entre outros. Com isso, observamos boa aceitação por parte dos trabalhadores. Muitos relatavam desconhecimento de tais orientações e outros diziam que o material possui relevância para o preparo das refeições no ambiente de trabalho e no meio familiar. **CONCLUSÃO** O concurso Chef Circuito Saudável, como prática educativa em saúde, possui papel auxiliador no desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis no ambiente de trabalho. Sendo assim, é fundamental o papel do nutricionista na construção de informações, na orientação e manutenção dos aspectos que norteiam a promoção da saúde do trabalhador.

Palavras-chave: Alimentação saudável; saúde do trabalhador; promoção da saúde;

### **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: ABORDAGENS REALIZADAS PELA EQUIPE SAÚDE DA FAMÍLIA NUMA UNIDADE BÁSICA EM FORTALEZA-CE.**

NOENIA ALVES DE ARAÚJO; TICIANE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE.  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Estratégia Saúde da Família, modelo assistencial adotado pelo Ministério da Saúde para o Brasil na Política Nacional de Atenção Básica (PNAB), em 2006, tem como principal propósito reorganizar a prática de atenção à saúde em novas bases, fundamentando-se sob a ótica da promoção da saúde. A alimentação e nutrição, por sua vez, constituem requisitos básicos para a proteção e promoção da saúde, uma vez que é fator determinante para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs). Enfatiza-se a importância de pesquisar a prevalência dessas doenças e a sua associação com estado nutricional e consumo alimentar. As principais doenças que

compõem o perfil epidemiológico atual do Brasil estão diretamente relacionadas com a alimentação, aspecto fundamental para a qualidade de vida da população nas ações realizadas pela Estratégia Saúde da Família (BRASIL, 2006; BRASIL, 2010; Brasil, 2013). OBJETIVO Investigar a forma como a alimentação é abordada pelos profissionais que compõem a equipe de saúde da família numa Unidade de Saúde (US) em Fortaleza-Ceará. METODOLOGIA Trata-se de uma pesquisa exploratória com abordagem quantitativa, com entrevista semiestruturada, que utilizou como amostra onze profissionais integrantes das duas equipes que compõem a Unidade de Saúde cenário do estudo, além das entrevistas também foi utilizada a técnica da observação direta para a coleta das informações. Foram investigados: perfil dos profissionais, tempo de formação e de atuação, realização de orientação alimentar e em que situações isto ocorria, as estratégias e materiais adotadas nas ações educativas voltadas para alimentação, o conhecimento específico sobre o tema, e a prática de educação e orientação nutricional pela equipe. Todos os participantes da pesquisa assinaram o TCLE (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido). RESULTADOS Verificou-se que a maioria dos profissionais eram do sexo feminino (63,64%), a faixa etária predominante de adultos jovens (63,63%), o tempo de formação variou de 6 meses a 15 anos, destes, a maioria estava no intervalo de 1 a 5 anos de formação (45,46%). Em relação ao tempo de atuação na Estratégia Saúde da Família, 63,63% dos entrevistados atuavam de 1 a 5 anos, e 36,37% atuavam a menos de 1 ano; todos os membros da equipe faziam orientação nutricional, porém o conhecimento específico é frágil; os mesmos evidenciam a existência de uma demanda específica na área do profissional de nutrição; enfatizam a necessidade de capacitações voltadas aos temas de alimentação e nutrição. CONCLUSÃO Conclui-se com os resultados deste estudo que os profissionais da Estratégia Saúde da Família realizam rotineiramente atendimento a clientela cujas necessidades de saúde não se limitam a patologia em si, havendo a necessidade de desenvolver ações promotoras de saúde voltadas ao conhecimento de alimentação e nutrição; para isto é necessária a capacitação dos profissionais nessa temática, no entanto, chama-se a atenção sobre a importância do trabalho do profissional nutricionista na atenção básica, o que viria a contribuir para um atendimento integral à população.

Palavras-chave: Ações de Alimentação e nutrição; Alimentação e Nutrição na Atenção Básica; Doenças crônicas não transmissíveis; Estratégia Saúde da Família; Promoção da saúde

## **PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS DE MONTES BELOS, GOIÁS**

ADRIANA LUZ MARTINS SAGNO<sup>1</sup>; IDA HELENA CARVALHO FRANCESCANTONIO MENEZES<sup>1</sup>; LUCILENE MARIA DE SOUSA<sup>1</sup>; FRIDA ARAUJO SANTANA<sup>2</sup>; HAVILLA MENDES DE FARIA<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO MONTES BELOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial da Saúde (OMS) considera o excesso de peso um dos principais problemas de saúde do mundo. É o problema de saúde que mais cresce no mundo, sendo

considerada a mais importante desordem nutricional dos países desenvolvidos e em desenvolvimento. Não possui uma característica definida, já que suas causas são multifatoriais. Essa desordem nutricional tem contribuído para o desenvolvimento de diversas patologias gerando grandes desafios para os profissionais que atuam diretamente no tratamento de agravos causados pela obesidade. Nesse sentido a Atenção Básica configura-se como um espaço prioritário para o desenvolvimento de ações voltadas ao indivíduo com excesso de peso.(BRASIL, 2009; 2014; ARAÚJO et al., 2010).

**OBJETIVO** Avaliar a prevalência do excesso de peso em uma Unidade Básica de Saúde no município de São Luís de Montes Belos, Goiás. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo do tipo transversal. O local da pesquisa foi em uma Unidade Básica de Saúde em São Luís de Montes Belos, Goiás. A população foi composta por 2059 famílias. O cálculo amostral foi de 324 famílias, considerando uma perda de 30% a amostra total foi de 420 famílias. A coleta foi realizada com 332 famílias com uma perda de 21% que se recusaram participar da pesquisa ou não foram encontrados após três visitas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás sob o número de parecer: 2.359.875. Financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Todos participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados foi realizada com a finalidade de coletar as variáveis antropométricas de peso e altura para diagnóstico nutricional através do cálculo do IMC (Índice de Massa Corporal), dos membros adultos da residência com idade de 18 a 59 anos.

**RESULTADOS** Foram avaliados 533 indivíduos, sendo que 38% foram do sexo masculino e 62% do sexo feminino. A média de peso encontrada em maior proporção foi na faixa etária de 30 a 39 anos em ambos os sexos, sendo que em mulheres o maior foi 71,5 Kg e nos homens foi de 84 Kg. Em relação ao IMC foi encontrado uma média de sobrepeso maior em homens com idade entre 40 a 49 anos e nas mulheres a maior foi entre 50 a 59 anos. Em relação ao estado nutricional segundo o IMC para adultos observa-se que 33% estavam com sobrepeso, 30,5% com obesidade, sendo que 19,9% se encontravam com obesidade grau I, 6,8% com obesidade grau II e 3,8% com obesidade grau III. A média de IMC em mulheres em todas as faixas etárias apresentou sobrepeso. Já em relação a média de IMC dos homens observou que apenas os de idade entre 18 a 29 anos estão eutróficos.

**CONCLUSÃO** A prevalência do sobrepeso e da obesidade foi maior em mulheres do que em homens. Ainda assim, as taxas são altas para ambos os sexos, gerando índices preocupantes, uma vez que, todas as faixas etárias estão com sobrepeso. Portanto, observa-se a necessidade de implantar medidas de prevenção e tratamento com esses indivíduos. É importante salientar as dificuldades encontradas no tratamento do excesso de peso e a importância de incentivar a população em mudar os hábitos alimentares associado a prática de atividade física. Ressaltando a necessidade do acompanhamento por uma equipe multidisciplinar incluindo o nutricionista para orientar sobre os riscos e as mudanças no estilo de vida, principalmente no âmbito familiar.

Palavras-chave: Obesidade; Avaliação nutricional; Doenças Crônicas não Transmissíveis; Atenção Básica;

## **DEMANDA CLÍNICO-NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE ABAETETUBA/PA: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

MARCELO PIO DA SILVA TAVARES; UDSOM FELIPE MORAES BORGES; LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O programa de Capacitação em Atenção à Saúde da Criança Estágio Multicampi Saúde surgiu da parceria entre Ministério da Saúde (MS), Ministério da Educação (MEC), Órgãos municipais e a Universidade Federal do Pará (UFPA) e tem caráter extensionista. A saúde é um problema de definição social, cabendo aos profissionais conhecer suas reais necessidades. O estudo da demanda em saúde e suas causas são fundamentais para um planejamento adequado em determinadas localidades. **OBJETIVO** Relatar a demanda clínico-nutricional através de um projeto multidisciplinar do Ministério da Saúde em parceria a Universidade Federal do Pará em uma Unidade de Saúde da Família em um bairro periférico do município de Abaetetuba. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de alunos do curso de nutrição e psicologia, com o auxílio de uma enfermeira da Unidade de Saúde da Família a qual era o local de estudo no município de Abaetetuba, durante o mês de fevereiro de 2020, através de um projeto multidisciplinar. Foram divididos grupos de alunos, sendo esse composto por 4 alunos do curso de nutrição e um do curso de psicologia, para serem supervisionados por um preceptor no caso, enfermeira da Unidade para compreender a atuação do profissional no ambiente da Saúde Coletiva. Apesar do projeto ser voltado a saúde da criança, os alunos também participavam de atendimentos a demanda espontânea. A unidade de saúde funcionava de acordo com a Política Nacional de Saúde na Atenção Básica. Atendimentos com nutricionista e educador físico e outras profissões, eram realizados uma vez por semana através do Núcleo de Atenção a Saúde da Família (NASF), o qual, diante da decisão do atual governo, só tem recursos para funcionar até o final do ano de 2020. Para conhecer a demanda, foram acompanhados atendimentos com a enfermeira, visitas domiciliares, atendimentos com o NASF e conversas com os profissionais da Unidade. **RESULTADOS** Durante o período de estágio, foram identificados pontos que irão interferir no estado clínico e nutricional da população, como: localidade; questões higiênico-sanitárias e acessibilidade a alimentos. Casos de parasitoses principalmente infantil - foram mais frequentes, os quais interferiam diretamente no estado nutricional de crianças, com casos de desnutrição e carências nutricionais. Além disso, foi notória na unidade estudada, uma série de casos de gravidez na adolescência, que, apesar da atuação dos profissionais em ofertar educação em saúde e diálogos sobre planejamento familiar, a grande frequência de casos ainda existe. Entre os adultos e idosos, haviam casos de tuberculose, sendo primordial a atuação de um nutricionista no acompanhamento do tratamento da doença para manutenção do estado nutricional. Entretanto, entre esse grupo, a hipertensão arterial foi a patologia mais frequente ao longo do estágio, que, em conversa com os usuários e conhecendo seus hábitos alimentares, foi identificado que a maioria dos quadros de hipertensão, podem ser oriundos da alimentação inadequada, como o alto consumo de alimentos fritos e farinha de mandioca, sendo esta, a base principal da alimentação de muitas pessoas. Concomitante a isso, o alto consumo de alimentos ultraprocessados também são fatores que se associam aos casos. **CONCLUSÃO** Nota-se, portanto, a importância de se avaliar a demanda existente em um determinado bairro de um município, pois, o planejamento nutricional pode ser trabalhado com êxito conhecendo a necessidade populacional da localidade.

Palavras-chave: Necessidade Nutricional; Saúde Coletiva; Saúde Pública;

**COMA SEM DESPERDÍCIOS VISANDO O APROVEITANDO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: O RELATO DE EXPERIÊNCIA DA CONSTRUÇÃO DE UMA CARTILHA PARA FAMÍLIAS ASSISTIDAS PELA PASTORAL DA CRIANÇA DE UMA IGREJA NA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO.**

CLÁUDIA LARISSA CAMACHO PEREIRA; AMANDA DA SILVA FRANCO; JOYCE DA SILVA BRITO ANSELMO; FERNANDA BRITO DE CARVALHO; THAÍS MICHEL PINHEIRO; MARIA ALDA DE MELO SILVA DE MIRANDA.  
FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A utilização integral dos alimentos além da economia, envolve questões ambientais e o comer de forma adequada, atendendo as necessidades nutricionais dos indivíduos. A adoção de uma alimentação adequada e saudável é um problema econômico, pois boa parte da população não possui acesso aos alimentos de boa qualidade nutricional. Desta forma, aproveitar os alimentos integralmente, através da diversidade de vitaminas e minerais presentes em partes que são descartadas, geraria variedade de nutrientes aos indivíduos de baixa renda, diminuindo assim a incidência de doenças e deficiências nutricionais. Ações visando a redução do descarte inadequado de alimentos são indispensáveis, pois algumas informações são passadas de forma inverídica, gerando julgamentos e um alto índice de desperdício. **OBJETIVO** O objetivo desse relato é apresentar a construção de uma cartilha intitulada de Coma sem desperdícios, que tem por finalidade a apresentação de informações de como orientar a população a respeito de uma alimentação com mais diversidade nutricional, otimizando os gastos e potencializando o aproveitamento integral. **METODOLOGIA** Trata-se de relato de experiência da elaboração de material educativo desenvolvido por meio das seguintes etapas: definição de problemas e tema, referencial teórico e plano de ação. Neste trabalho, utilizou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, documento que é imprescindível para que os participantes estejam cientes dos possíveis riscos, benefícios e procedimentos que poderão ser realizados. Ademais, após a leitura deste termo, o indivíduo possui autonomia para participar do presente estudo. **RESULTADOS** A definição de problemas se deu junto à população do projeto, famílias assistidas pela pastoral da criança em Guaratiba RJ, no período de março de 2019. Foram levantadas questões do cotidiano das famílias no que se refere à alimentação. Assim, temas como falta de recursos financeiros, dificuldades de compra, armazenamento e conservação dos alimentos e de realizar preparações saudáveis com pouco recurso foram os principais aspectos identificados. A segunda etapa foi a busca do referencial teórico para elaboração das atividades que comporiam o plano de ação. Assim, a elaboração da cartilha se pautou em referenciais teóricos para as seguintes temáticas: aproveitamento integral dos alimentos; armazenamento, controle e qualidade dos alimentos e receitas que possuem o papel de diminuir os impactos ambientais. A última etapa resultou no plano de ação, baseado em dois encontros presenciais na igreja, abordando as necessidades da população. A Cartilha foi entregue no último encontro e buscou sistematizar as informações apresentadas nos encontros. A versão final da cartilha contém 20 páginas e foi organizada em 4 tópicos. Sendo eles: Sustentabilidade? Já olhou para sua geladeira Dicas da nutri Não é lixo, é comida!. **CONCLUSÃO** As famílias assistidas obtiveram maiores informações à respeito da alimentação mais saudável e nutritiva. Além disso, constatou-se a sua expressiva mobilização para a utilização de alimentos em sua forma integral e da crescente preocupação no armazenamento e

conservação dos alimentos, havendo, de forma constante, o esclarecimento de dúvidas a cerca dos temas abordados nos encontros.

Palavras-chave: Aproveitamento integral de alimentos; alimentação adequada e saudável; economia; segurança alimentar e nutricional;

## **AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ENTRE 5 A 10 ANOS PERTENCENTES A REGIÕES DE SAÚDE ASSISTIDAS PELO SISVAN WEB NO ESTADO DO PARÁ NO ANO DE 2019**

**HELEN BETÂNIA LOBATO RODRIGUES; SORAYA MARIANA MENDES DUARTE;  
RAYSSA DA SILVA GUIMARAES LIMA; VANESSA LIMA CARVALHO; MIRIÃ  
CRISTINA MENDES DA SILVA.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** Costa e colaboradores - 2017, destacam que às mudanças nos perfis demográfico e epidemiológico da população brasileira caracteriza uma progressão da chamada transição nutricional, onde a obesidade consolidou-se como agravo nutricional associado à alta incidência de Doenças Crônicas não transmissíveis DCNT. Por isso, com o objetivo de promover crescimento e desenvolvimento infantil adequado, o Ministério da saúde utiliza o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN Web, uma plataforma disponível via internet, caracterizado por ser um sistema de informação em saúde (SIS), atuando como banco de dados base para pesquisas, estratégias e auxiliando na criação de políticas públicas, analisando além do estado nutricional e consumo alimentar de várias faixa etárias, ambas assistidas pelo Sistema Único de Saúde SUS na Atenção Básica de Saúde. Como critério de diagnóstico para avaliação do Estado Nutricional, existe os índices antropométricos. Costa et al (2017) ajuda a definir índices antropométricos como a relação entre duas variáveis corporais entre si, com a finalidade de juntos traçarem diagnósticos mais eficientes. **OBJETIVO** Diante do exposto, o objetivo do trabalho foi avaliar o Estado nutricional de crianças entre 5 a 10 anos no estado do Pará pertencentes a regiões de saúde assistidas pelo Sistema de Vigilância Nutricional e Alimentar (SISVAN) no ano de 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e retrospectivo desenvolvido a partir da utilização do banco de dados secundários do SISVAN. Os dados analisados são referentes a crianças de 5 a 10 anos, utilizando apenas o Índice de Massa Corporal (IMC) por IDADE como critério de pesquisa. Foram consideradas as seguintes classificações: Magreza acentuada, Magreza, Eutrofia, Sobrepeso, Obesidade, e Obesidade grave. No que diz respeito a localidade, foram escolhidas apenas regiões de saúde, divididas em: Araguaia, Baixo Amazonas, Carajás, Lago de Tucuruí, Metropolitana I, Metropolitana II, Metropolitana III, Rio Caetés, Tapajós, Tocantins, Xingu, Marajó I e Marajó II, todas referentes ao estado do Pará. **RESULTADOS** Analisando o estado nutricional de 222.042 crianças do estado do Pará, constatou-se a prevalência de índices de eutrofia correspondentes a 72,63% (161.259), dentre as 13 regiões de saúde, em especial em Lago do Tucuruí equivalente a 77.74% (9682). Em seguida, a classificação de sobrepeso, com 12,53% (27.825), representada pela região metropolitana III

correspondente a 14.81% (4616). O terceiro maior índice corresponde a obesidade, com 5,31% (11.791), traduzidos pela região do Tocantins, equivalente a 6.78% (1581). O perfil nutricional de crianças com magreza foi equivalente a 4.04% (8.964), a região de saúde que apresenta prevalência de magreza é o Lago de Tucuruí com 4,67% (581). Por último, destaca magreza acentuada com 2.61% (5.789), a região de saúde que apresentou prevalência de casos com magreza acentuada foi a região Metropolitana III com 3.42% (1.067). **CONCLUSÃO** Apesar disso, os níveis de obesidade e sobrepeso se mostraram quantitativamente significativos, quando se leva em consideração as regiões de saúde no olhar individualizado. O estudo mostrou que a prevalência de eutrofia não reflete a realidade geral dessas regiões, sendo que em algumas regiões ocorreu predominância de casos referentes a obesidade e sobrepeso. Por isso, é necessário que haja um olhar cada vez mais humanizado por parte dos profissionais de saúde, especialmente nutricionistas, com a finalidade de promover hábitos alimentares saudáveis, justamente pelo o estado nutricional ser influenciado diretamente pelo consumo alimentar.

Palavras-chave: Estado Nutricional; SISVAN; Pará;

### **OUTUBRO ROSA E NOVEMBRO AZUL: ATIVIDADE INTEGRATIVA PARA PROMOÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS COM ESTUDANTES DE UMA FACULDADE DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO.**

ANA CRISTINA BRITO DA SILVA; SONIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA;  
OCILENE DOS SANTOS ANDRADE; MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO.  
FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O câncer de mama é o segundo mais frequente em mulheres no Brasil, representando em torno de 25% de todos os cânceres que afetam o sexo feminino. O câncer de próstata é o mais frequente entre os homens, considerado um câncer da terceira idade, já que cerca de 75% dos casos no mundo ocorrem a partir dos 65 anos, além de ser a segunda causa de morte por câncer em homens no Brasil, com mais de 14 mil óbitos. Uma das formas de evitar o câncer é a alimentação saudável, praticar atividade física e manter o peso adequado. A faculdade pode ser estendida como um espaço de articulação entre ações de educação e de saúde, conforme a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS). **OBJETIVO** Conscientizar, de forma interativa, o conhecimento sobre os benefícios da ingestão rica de alimentos de origem vegetal e pobre em alimentos ultraprocessados, como forma de prevenir o câncer. **METODOLOGIA** Foi realizada uma prática educativa integrativa no Auditório de uma faculdade da zona oeste do Rio de Janeiro e contou com a participação de 45 estudantes de nutrição da disciplina de Saúde Coletiva e o estágio Supervisionado de Saúde Coletiva, ambos acompanhados por suas professoras, visando à construção compartilhada de ações de promoção da saúde. Sendo aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os alunos do estágio realizaram a prática envolvendo o tema Outubro rosa e Novembro azul para os acadêmicos da disciplina. Sendo apresentados em 02 exposições, alimentos que previnem o câncer: origem vegetal, como frutas, hortaliças, legumes e cereais integrais, e os que contribuem para o desenvolvimento do

câncer: produtos ultraprocessados e embutidos; apresentados através de embalagens, produtos in natura e especiarias. Informando sobre as propriedades nutricionais dos alimentos expostos. e demonstração quantitativa de açúcar dos alimentos industrializados. **RESULTADOS** A prática educativa foi muito participativa e promoveu debate do grupo acerca do tema, resultando em posterior procura dos mesmos com maior interesse no assunto e foi notório como os participantes ficaram surpresos com as informações, principalmente sobre as dos alimentos industrializados que fazem parte do cotidiano da população e o aumento dos riscos de desenvolvimento de células neoplásicas em questão. **CONCLUSÃO** A atividade realizada pode atuar na promoção de informações de saúde referente ao tema abordado, despertando interesse sobre ações preventivas e os riscos de uma alimentação inadequada. A faculdade é um ambiente favorável à vivência e troca de saberes, fomentando que sejam cidadãos responsáveis por melhores hábitos alimentares, auxiliando também na formação profissional. O compartilhamento na ação educativa proporcionou estímulo para uma ingestão alimentar consciente.

Palavras-chave: alimentação; Câncer de mama; Câncer de Próstata;

## **PREVALÊNCIA DE SINTOMAS DE TRANSTORNO DE ANSIEDADE E DEPRESSÃO E A RELAÇÃO COM O EXCESSO DE PESO ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS: LINHA DE BASE PADU**

WALERIA DE PAULA; ADRIANA LÚCIA MEIRELES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No início da vida acadêmica os estudantes universitários enfrentam diversas transformações em um curto espaço de tempo, como mudanças nos hábitos alimentares, na rotina e relações sociais, os quais exigem responsabilidade e adaptação. Este é também um período propício ao aparecimento de sintomas de transtorno de ansiedade e depressão ou de piora de quadros já existentes. **OBJETIVO** Determinar a prevalência de transtornos de ansiedade e depressão e verificar a relação com o excesso de peso em estudantes ingressantes da Universidade Federal de Ouro Preto. **METODOLOGIA** O estudo teve delineamento transversal e a amostra foi composta por 356 estudantes ingressantes no ano de 2019 de quatorze cursos de diferentes áreas da Universidade Federal de Ouro Preto. Os estudantes responderam um questionário autoaplicado e impresso, que abrangia questões sociodemográficas, hábitos de vida e condições de saúde. A variável explicativa de excesso de peso foi obtida através das informações autorreferidas de peso e altura que originaram na classificação do índice de massa corporal. A variável desfecho foi obtida por meio da classificação dos sintomas de transtorno de ansiedade e depressão, avaliados pela escala DASS21 (Depression, Anxiety and Stress Scale -21). Foram realizadas análises descritiva e bivariada (regressão de Poisson com variância robusta bruta e ajustada por sexo e idade), no software estatístico STATA versão 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFOP. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A prevalência de sintomas de transtorno de ansiedade foi de 42,5% e de depressão de 33,2%, considerando a presença

de ao menos sintomas moderados ou severos para os transtornos. Dentre os participantes 57,6% eram do sexo feminino, 65,2% com idade menor ou igual a 20 anos. 22,5% dos estudantes foram classificados com excesso de peso e dentre eles 24,4% apresentaram sintomas de ansiedade e 28,8% de depressão. Na análise bivariada bruta foi observada a relação positiva entre os sintomas de depressão e excesso de peso (RP: 1,39/ IC: 1.01 1,89), mas a mesma não se manteve ao ser ajustada por sexo e idade. **CONCLUSÃO** Foi observada elevada prevalência dos transtornos de ansiedade e depressão em estudantes ingressantes, o que pode ser explicado pela própria forma de entrada nas Universidades, pressão para aprovação, ansiedade pré prova entre outros fatores. A maioria dos estudantes não apresentou excesso de peso, mas é importante ressaltar que essa variável pode ser modificada ao longo dos anos da vida acadêmica devido às práticas alimentares adotadas e embora não tenha sido observada relação estatística significativa com os sintomas de ansiedade e depressão deve-se acompanhar ao longo dos anos se essa variável pode potencializar os sintomas dos transtornos.

Palavras-chave: ansiedade; depressão; sobrepeso; estudantes;

## **FORMAS DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE PROMOVIDAS EM UM BANCO DE LEITE HUMANO**

VANDA HELOIZA MARVÃO SOARES<sup>1</sup>; MONIQUE DA COSTA LISBOA<sup>2</sup>; CREUSA BARBOSA DOS SANTOS TRINDADE<sup>1</sup>; CYNARA MELO SOUZA<sup>1</sup>; NATÁLIA PINTO ASSUNÇÃO<sup>3</sup>; PILAR MARIA DE OLIVEIRA MORAES<sup>1</sup>.

1. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 3. FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No Brasil, aponta-se que a maioria das mulheres inicia a amamentação, porém não concluem os seis meses de aleitamento materno exclusivo e isso, por vezes, acontece devido à falta de informação. O Banco de Leite Humano (BLH) é caracterizado como um elemento responsável por estratégias a favor da amamentação, fazendo com que seja fomentada uma maior assistência no binômio mãe-lactente (3). É de extrema importância a realização de atividades educativas onde possa ser feita a troca de confiança e conhecimento com o público, pois é através desta relação onde a promoção da saúde consolida-se (1). Além de promover o ensino-aprendizagem como via de mão dupla entre profissionais de saúde e o público-alvo, este processo é extremamente importante pois atua fortemente na promoção da saúde e também na reflexão e orientação da prática, da educação e da assistência aos agentes formadores envolvidos (2). **OBJETIVO** Identificar formas de abordagens de maior adesão nas práticas educacionais promovidas por um Banco de Leite Humano. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de natureza observacional e descritiva ocorrida no período de 2018 e 2019 em um Banco de Leite de Referência. A base do estudo foi retirada dos dados secundários disponíveis nos registros das frequências das atividades realizadas. Nos registros, foi possível verificar as formas metodológicas de ações educativas ocorridas nos dois anos citados. Todos os dados foram retirados e repassados para uma planilha eletrônica no software Microsoft Office

Excel para que fossem devidamente tabulados. **RESULTADOS** Nos anos de 2018 e 2019, o público alcançado com as atividades educativas realizadas pelo banco de leite humano totalizou em 793 pessoas. As práticas educativas dividiram-se em: rodas de conversa, palestras, visita acadêmica, treinamentos e oficinas de aleitamento materno. As atividades que mais se destacaram foram as rodas de conversa apresentando 39,6% das ações desenvolvidas na maioria das vezes com mães e profissionais de saúde; oficinas de aleitamento materno com cerca de 24,3%, sempre destinadas aos profissionais de saúde e visitas acadêmicas com o percentual de 18,2%, onde o público correspondia geralmente por alunos de instituições de ensino conveniadas. As ações educativas como palestras e treinamentos, obtiveram os resultados de 13,4% e 4,5%, respectivamente. **CONCLUSÃO** Pode-se observar que neste estudo há uma tendência da prática da roda de conversa como método de maior atividade no apoio à amamentação, onde o envolvimento coletivo, possibilita a troca de experiências consolidando e fortalecendo a promoção e o apoio ao aleitamento materno na sociedade.

Palavras-chave: educação; promoção; atividades educacionais;

## **IDENTIFICAÇÃO DOS ESTÁGIOS DE MUDANÇA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR À LUZ DO MODELO TRANSTEÓRICO: UM ESTUDO TRANSVERSAL**

**SAMARA CHRIST TEIXEIRA; FELIPE MENDES DELPINO; LARISSA PADILHA DE BRITO; LAURA SANTOS GULARTE; JUCELI SOARES SALLABERRY; DENISE PETRUCCI GIGANTE.**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** O estudo sobre comportamento alimentar está relacionado ao planejamento e sucesso de intervenções nutricionais. A identificação dos diferentes estágios do comportamento alimentar pelo modelo transteórico associada à intervenção nutricional, pretende orientar a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis. Considerando a complexidade do comportamento alimentar, é necessário que os estágios de mudança sejam avaliados com o foco em determinado hábito ou grupo alimentar, focalizando diferentes aspectos: tamanho e quantidade das porções ingeridas, consumo de gordura, frutas, legumes e verduras e prática de atividade física (TORAL et al, 2006). **OBJETIVO** Determinar estágios de mudança de comportamento alimentar em relação ao tamanho/quantidade das porções, consumo de frutas e verduras, consumo de gordura e prática de atividade física e classificar os indivíduos de acordo com o modelo transteórico. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado em adultos de 20-59 anos em nove territórios adstritos a Unidades de Estratégia de Saúde da Família em Pelotas/RS. Estágios de Mudança de Comportamento Alimentar foram avaliados por instrumento traduzido e adaptado no qual indica que as alterações no comportamento relacionado à saúde ocorrem através de cinco estágios distintos: pré-contemplação - a mudança comportamental não foi considerada e não há intenção de adotá-la num futuro próximo (TORAL et al, 2006). Contemplação - há consciência do problema e consideração da possibilidade de mudança (BERNARDES, 2009). Decisão - pretende-se alterar o comportamento num futuro próximo (PROCHASKA et al, 1996). Ação - alteração de comportamento no último mês (MOREIRA, 2010). Manutenção - modificação

de comportamento há pelo menos seis meses (TORAL et al., 2006). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Pelotas sob número 3.166.109. RESULTADOS Em relação aos estágios, para a quantidade e tamanho das porções, 28,9% foram classificados em pré-contemplação, 8,7% na contemplação, 0,9% na decisão, 8,3% na ação e 53,2% na manutenção. Para o consumo de frutas/vegetais, a pré-contemplação e manutenção apresentaram prevalências próximas, sendo 41,3% e 42,7% respectivamente, enquanto 11% foram classificados em contemplação, na ação 3,2% e decisão 1,8%. Para o consumo de gordura, maior proporção estava no estágio de manutenção 62,4%, mas cerca de um quarto ficou em pré-contemplação 24,8% e proporção semelhante foi encontrada em contemplação e ação 6,4%. Em relação a prática de uma vida mais ativa cerca de 70% referiram a manutenção dessa prática há mais de seis meses, enquanto um quarto 24,4% ainda se encontrava em pré-contemplação. Os estágios de contemplação 2,3% e ação 2,8% foram menos referidos. O estágio de decisão para a prática de atividade física ou consumo de gordura foi nulo. CONCLUSÃO A proporção de adultos que se encontra nos estágios de pré-contemplação ainda é bastante elevada, especialmente para o consumo de frutas, vegetais e gorduras. Por outro lado, essa população parece estar mais consciente em relação ao tamanho das porções e a prática de atividade física. Porém, pelo menos um quarto dos entrevistados ainda está no estágio de pré-contemplação também nesses comportamentos. Assim, a alta prevalência de adultos em pré-contemplação evidencia a importância de atenção especial para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e garantia de qualidade de vida nesse grupo populacional.

Palavras-chave: adultos; comportamento alimentar; dieta; estratégia de saúde da família;

## **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM VISTAS A GARANTIA DA DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA**

AMANDA DA SILVA FRANCO; LETÍCIA GUIMARÃES DE SÁ; THAÍS MICHEL PINHEIRO; CLÁUDIA LARISSA CAMACHO PEREIRA; MARIA ALDA DE MELO SILVA DE MIRANDA.

FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Segurança Alimentar e Nutricional, caracteriza-se pelo direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis, visando a garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). No Brasil, a Insegurança Alimentar e Nutricional foi observada em 22,6% da população brasileira, sendo a prevalência por região de 14,5% no Sudeste. Apesar de a fome ter diminuído, com a saída do Brasil do Mapa da Fome em 2014, atualmente ela volta a ser uma preocupação, o que demanda ações e estratégias mais focalizadas e específicas nos territórios mais vulneráveis. A Educação Alimentar e Nutricional vem sendo adotada como estratégia para promover o direito humano à alimentação adequada. OBJETIVO Relatar a experiência de elaboração de oficinas de educação alimentar e nutricional, a partir das

necessidades suscitadas por um grupo de famílias assistidas pela Pastoral da Criança na Zona Oeste do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência sobre a elaboração de oficinas teórica e prática desenvolvidas a partir do método de pesquisa-ação. No primeiro encontro obteve-se o aceite dos participantes, a partir da aplicação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e uma enquete dos assuntos que eles teriam interesse de ouvir. No segundo momento foi realizado um diagnóstico das famílias assistidas, sendo aplicado um questionário para coletar dados socioeconômicos e antropométricos e Escala Brasileira de Segurança Alimentar. A partir da análise dos questionários aplicados, deu início a segunda etapa: composta por 2 oficinas com a temática alimentação e nutrição, focando questões da organização até a preparo do alimento, visando o aproveitamento integral dos alimentos. As oficinas com duração de 4h, cada, foram realizadas na Pastoral da Criança em Guaratiba RJ, no período de março a junho de 2019 e contou com uma média de 13 famílias assistidas. **RESULTADOS** A primeira oficina realizada abordou os assuntos: economia doméstica (dicas de locais de compra, organização da geladeira, alimentos da safra), apresentação dos 10 passos para uma alimentação saudável (retirado do Guia Alimentar para a população brasileira de 2014). Buscou-se abordar a temática da sustentabilidade dando enfoque sobre ecossistema e o desperdício de alimentos, conscientizando como é possível reduzir os resíduos em seus lares. A segunda oficina teve como objetivo ensinar às famílias receitas saudáveis pautadas no aproveitamento integral dos alimentos, com base na cultura local. Ao final do encontro foi entregue uma cartilha com as informações compartilhadas nos dois encontros e um certificado de participação. **CONCLUSÃO** A insegurança alimentar e nutricional ainda é uma realidade no Brasil, conhecer as diferentes realidades e intervir é essencial para que seja possível melhorar o estado nutricional e hábitos alimentares dos indivíduos. As atividades tiveram boa adesão e de acordo com as avaliações realizadas ao final da capacitação, as famílias sentiam-se mais autônomas para fazer escolhas, bem como mantê-las em prática, podendo contribuir na garantia do DHAA.

**Palavras-chave:** Educação Nutricional; Segurança Alimentar e Nutricional; Aproveitamento Integral dos Alimentos; Economia Doméstica;

### **ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR CONSCIENTE PARA PROMOÇÃO DA SAÚDE INFANTIL: AÇÃO EDUCATIVA EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE EM BELÉM, PARÁ.**

DÉBORA SUELLEN RIBEIRO GOMES<sup>1</sup>; JANE DE ALMEIDA PEREIRA<sup>2</sup>; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA<sup>1</sup>; LETICIA DOS SANTOS RODRIGUES<sup>1</sup>; CAMILA DE CASSIA DA SILVA DE FRANCA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Entende-se por alimentação complementar a introdução de todo alimento nutritivo, sólido ou líquido, sendo este diferente do leite humano materno oferecido ao lactente, a fim de suprir

suas necessidades nutricionais, sendo recomendado seu início aos seis meses de vida da criança. Porém, neste momento é comum surgirem dúvidas pelas lactantes e familiares da criança sobre como iniciar este processo, e cabe ao profissional nutricionista orientá-los corretamente nesta fase para promoção de uma alimentação adequada, segura e saudável, tal como, auxiliar na redução de práticas incorretas e prejudiciais, auxiliando na prevenção de doenças associadas à alimentação complementar equivocada. **OBJETIVO** Realizar ação de Educação Alimentar e Nutricional com mães e familiares para orientar sobre a correta introdução alimentar de crianças que completaram seis meses de vida. **METODOLOGIA** A ação educativa ocorreu em uma Unidade Municipal de Saúde, em Belém-Pará. Foi planejada e executada por acadêmicas do curso de nutrição, sob orientação da nutricionista da Unidade e preceptora do Programa de Capacitação em Atenção à Saúde da Criança da Universidade Federal do Pará. A proposta educativa ocorreu no mês de outubro de 2019, no período da tarde e foi organizada em cinco etapas: 1. levantamento do referencial bibliográfico sobre a temática a ser abordada; 2. Produção de folder educativo com informações relacionadas a alimentação complementar; 3. Aquisição de frutas para demonstração da consistência adequada da alimentação a ser ofertada; 4. Aplicação da atividade na Unidade Municipal de Saúde, com a distribuição dos folders impressos aos usuários e explicação acerca da alimentação complementar, o que é, quais alimentos ofertar de acordo com a faixa etária da criança e forma de aleitamento, quantidade a ser ofertada, cuidados higiênicos a serem tomados durante o manuseio da preparação para a criança e demonstração prática sobre a consistência da mesma; 5. Nesta última etapa houve um espaço para perguntas e respostas acerca da temática proposta. **RESULTADOS** Esta ação educativa contou com a participação de 13 usuários, entre mães, avós, pais e tios de crianças que aguardavam atendimento na sala de vacina ou com a nutricionista. Observou-se o interesse do público presente em aprender quando ofertar novos alimentos à criança e como fazer isso, o que inclui quais alimentos são permitidos, como prepará-los, a quantidade que a criança pode receber, bem como a higiene na manipulação desse alimento. Os principais questionamentos foram: Quais frutas posso ofertar?, Quantas colheres são necessárias?, Posso temperar com sal?, Se eu não conseguir dar mama até os seis meses, posso dar outro leite?. Assim, foi possível compartilhar conhecimentos na tentativa de minimizar práticas equivocadas na introdução alimentar. Além disso, aliada a entrega de material explicativo, foi reforçada a importância da consulta com um nutricionista para avaliação e aconselhamento individual. **CONCLUSÃO** Com esta atividade foi possível observar os desafios para uma alimentação complementar correta, principalmente pela carência de conhecimento materno e familiar quanto a este processo. Logo, é de responsabilidade do profissional de saúde, orientar pais e familiares sobre a forma adequada de realizá-la, dando ênfase ao tipo de alimento a ser ofertado, sua consistência e quantidade, além dos cuidados higiênicos necessários promovendo-se hábitos alimentares saudáveis e redução de deficiências nutricionais na infância.

Palavras-chave: Educação em saúde; Alimentação infantil; Nutrição do lactente;

## **INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS, BIOQUÍMICOS E FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM IDOSOS.**

WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>1</sup>; RAYANNE VIEIRA DA SILVA<sup>2</sup>; ANGELA MARIA DE SOUZA MOREIRA<sup>3</sup>; ELENILCE PEREIRA DE CARVALHO<sup>4</sup>; LIVIA MARTINS COSTA E

SILVA<sup>4</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 4. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As doenças cardiovasculares estão surgindo com maior frequência ao passar dos anos, o que significa que os fatores associados ao seu desenvolvimento estão cada vez mais presentes na vida dos indivíduos, dentre eles, a obesidade apresenta importante destaque. O excesso de peso é representando muitas vezes pelas mudanças ocorridas na sociedade, especialmente associadas ao estilo de vida, como a má alimentação e o sedentarismo, refletindo de forma negativa sobre o metabolismo. Algumas estratégias clínicas são utilizadas para verificar a predisposição ou presença de doenças cardiovasculares, com objetivo de atuar de forma preventiva durante o desenvolvimento de cardiopatias. **OBJETIVO** Avaliar a presença de fatores de risco cardiovascular em idosos por meio de indicadores antropométricos e bioquímicos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado com 90 idosos atendidos no ambulatório de nutrição de um hospital universitário de Belém do Pará. A pesquisa teve aprovação pelo comitê de Ética e Pesquisa do Hospital João de Barros Barreto, sob o parecer número 3.599.208, sendo realizada no período de Maio a Novembro de 2019. Para a coleta de dados foram aferidas medidas antropométricas, tais como: circunferência da cintura e circunferência do quadril, como também a obtenção de resultados de exames bioquímicos. Os pontos de cortes utilizados para a circunferência da cintura foram de >94 centímetros para homens e >88 centímetros para as mulheres, para o cálculo da razão cintura/quadril, foi feita a divisão entre a circunferência da cintura e a circunferência do quadril, tendo como ponto de corte a classificação,  $\geq 0,85$  para mulheres e  $\geq 1,0$  para homens, conforme a organização mundial de saúde (OMS)<sup>3</sup>. Os resultados foram avaliados de forma descritiva. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 90 idosos, com idade entre 60 a 90 anos, sendo predominante o sexo feminino 71,11%. Foi identificado que 58,89% apresentou todos ou quase todos os fatores de riscos para a ocorrência de eventos cardiovasculares. Entre esses fatores, a inadequação pela razão cintura/quadril, foi a que mostrou-se mais prevalente na maioria dos indivíduos 87,78%, sendo 63,33% das mulheres e 24,44% dos homens; seguida pela circunferência da cintura elevada 70,0%, com prevalência de 56,67% nas mulheres e em 13,33% nos homens; o HDL-c apresentou níveis abaixo do recomendado em ambos os sexos 64,44%, com maior inadequação nas mulheres 45,55%, quando comparado aos homens 18,89%; 62,22%, dos valores de LDL-c esteve elevado em grande parte dos idosos avaliados sendo 43,33% das mulheres e 18,17% dos homens; já o colesterol total mostrou-se elevado em 46,67% dos idosos, sendo a maioria 37,78% em mulheres e 8,89% em homens; e por fim, o triglicérido demonstrou-se elevado em 45,55% dos idosos, sendo 34,44% nas mulheres e 11,11% nos homens. **CONCLUSÃO** Diante disto, foi observado que os indicadores antropométricos e bioquímicos utilizados para verificar a presença do risco cardiovascular em idosos, mostraram-se bastante expressivos, demonstrando uma forte relação com possíveis eventos cardiovasculares, especialmente no sexo feminino, onde houve uma maior prevalência das variáveis avaliadas. Destaca-se ainda, a necessidade de maiores intervenções sobre indicadores mais específicos para avaliar o risco cardiovascular em idosos, assim como, mais estudos direcionados a esse público.

Palavras-chave: Risco cardiovascular; Indicadores antropométricos; Indicadores bioquímicos; Envelhecimento;

## **PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE ÁGUAS PARA O CONSUMO HUMANO NO BRASIL**

MIRIÃ CRISTINA MENDES DA SILVA; SORAYA MARIANA MENDES DUARTE;  
RAYSSA DA SILVA GUIMARAES LIMA; MARIA FERNANDA QUEIROZ DA SILVA;  
RODRIGO SANTOS DE OLIVEIRA; INGRID DE AGUIAR RIBEIRO.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA - ANANINDEUA, PARÁ, BRASIL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A água de consumo é caracterizada por ser destinada à ingestão, preparação, produção de alimentos e à higiene pessoal (BRASIL, 2011). A legislação brasileira preconiza que a qualidade microbiológica ideal da água para o consumo humano apresenta ausência de coliformes termotolerantes e *Escherichia coli* em cada 100 ml de água (BRASIL, 2011), pois são bioindicadores de contaminação fecal. Assim, amostras fora dos padrões de qualidade podem apresentar riscos à saúde humana, podendo ocasionar doenças infecciosas intestinais (SIQUEIRA, 2015). Nesse contexto, a qualidade de água de consumo humano apresenta-se como um risco à saúde pública, principalmente em regiões de países em desenvolvimento, como o Brasil. Diante disso, torna-se importante determinar a epidemiologia dessa problemática no território brasileiro, uma vez que muitos trabalhos científicos recentes se restringem ao âmbito local. **OBJETIVO** Identificar o perfil epidemiológico de águas para o consumo humano no Brasil coletadas no período de 2002 a 2020. **METODOLOGIA** Realizou-se uma metaanálise de artigos, monografias, dissertações, teses e anais, realizados entre os anos de 2002 a 2020, através da ferramenta Google Acadêmico, pertencente a plataforma on line Google. Utilizou-se os seguintes descritores: coliformes na água de bebedouros para consumo humano, coliformes na água de torneiras para consumo humano, coliformes na água de caixas d'água para consumo humano, água para consumo humano e qualidade de água de consumo humano no Brasil. Os critérios de inclusão foram: trabalhos científicos realizados entre 2002 e 2020, com objetivo de análise da qualidade de água de consumo e que tenham coletado as amostras no território brasileiro. Os critérios de exclusão foram monografias, dissertações, teses e anais que tenham sido publicados no formato de artigo em revistas indexadas. Os dados coletados foram organizados no programa Excel® (Pacote Office® 316), analisando as seguintes variáveis: quantidade de amostras, tipos de amostras (bebedouro, torneiras e amostras mistas que apresentem mais de um tipo de redes de distribuição), padrões de potabilidade e seus fatores associados (higienização/potabilidade/tratamento/manutenção/limpeza/controlamento/monitoramento). **RESULTADOS** Constatou-se que das 3.527 amostras coletadas a partir de estudos realizados no Brasil, 42% estão impróprias ao consumo humano. Sendo os três maiores índices provenientes de bebedouros com 38,68%, amostras mistas com 30,18% e torneiras com 16,04%. De acordo com os dados investigados, as águas impróprias ao consumo humano estão relacionadas principalmente a três fatores: qualidade da água com 26,42%, fatores mistos com 26,41% e higienização com 15,1%. A qualidade da água pode ser comprometida não somente a partir do manancial, mas também devido a impurezas em instalações hidráulicas sanitárias, falta de manutenção e higienização de torneiras, bebedouros e filtros, sendo estes alguns dos principais vetores de doenças veiculadas a qualidade da água. **CONCLUSÃO** No Brasil 42% das águas não atendem os padrões estabelecidos pela lei

2.914/2011, sendo necessária políticas públicas direcionadas a qualidade das águas através de uma maior fiscalização do sistema hídrico, auxiliando assim na prevenção de doenças veiculadas pela água e garantindo a potabilidade da água a população.

Palavras-chave: Água; consumo; qualidade;

## **NÍVEL DE INSTRUÇÃO E SUA RELAÇÃO COM O CONSUMO DE ALIMENTOS RICOS EM AÇÚCAR E A REGIÃO DE RESIDÊNCIA DOS IDOSOS BRASILEIROS.**

TEREZA CRISTINA BLASI; TEREZA CRISTINA BLASI.  
UNIVERSIDADE FRANCISCANA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Introdução: O padrão e o consumo alimentar dos idosos está diretamente relacionado com o meio social e econômico onde mesmo está inserido (ASSUMPCÃO; et al., 2014; SOUZA; et al., 2016). Dentre estas variáveis destacasse o nível de instrução que impacta nas escolhas alimentares. **OBJETIVO** Objetivo: Verificar o nível de instrução e sua relação com o consumo de alimentos ricos em açúcar e região de moradia dos idosos brasileiros. **METODOLOGIA** Métodos: Estudo descritivo com abordagem quantitativa, sendo utilizados dados secundários obtidos da base de dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) de 2013 disponibilizada no Tabnet do DataSUS. Foram avaliadas as seguintes variáveis: nível de instrução (sem instrução e fundamental incompleto; fundamental completo e médio incompleto; médio completo e superior incompleto e superior completo), faixa etária  $\geq 60$  anos de idade, região do País (Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste) e percentual do consumo de alimentos ricos em açúcar (refrigerantes; refrigerantes/açúcar e consumo regular de doces). A coleta de dados ocorreu no mês de março de 2020. **RESULTADOS** O nível de instrução médio completo e superior incompleto apresentou o maior consumo de refrigerantes nas regiões Sudeste (16,1%) e Sul (14,8%) e nas regiões Norte, Nordeste e Centro-oeste o consumo foi verificado somente entre os idosos sem instrução e fundamental incompleto (6,6%; 8,2% e 17,3% respectivamente). Em relação ao consumo de refrigerantes/açúcar nas regiões Norte, Nordeste, Sul e Centro-oeste o consumo foi verificado somente entre os idosos sem instrução e fundamental incompleto (6,4%; 7,7%; 12,3% e 16,9% respectivamente) e na região Sudeste manteve-se o maior consumo destes alimentos entre os idosos com nível de instrução médio completo e superior incompleto (14,7%). Referente ao consumo regular de doces verificou-se que nas regiões Norte e Nordeste houve consumo somente entre os idosos sem instrução e fundamental incompleto (7,6% e 21,5% respectivamente). O nível de instrução médio completo e superior incompleto apresentou maior consumo somente na região Sul (31,4%), e entre os idosos com nível de instrução superior completo residentes nas regiões Nordeste e Sudeste (23,5% e 22,8% respectivamente) quando comparados com os demais níveis de instrução e regiões. **CONCLUSÃO** Conclusões: O nível de instrução que apresentou maior consumo de alimentos ricos em açúcar foi sem instrução e fundamental incompleto e a região com maior consumo de alimentos ricos em açúcar foi a Centro-oeste. Sendo assim, torna-se essenciais medidas públicas de educação em saúde com ênfase aos

aspectos nutricionais a fim de minimizar as comorbidades das doenças crônicas não transmissíveis entre este grupo etário.

Palavras-chave: Escolaridade; Idosos; Padrão Alimentar;

## **PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE USUÁRIOS DOS NÚCLEOS DE ATIVIDADE FÍSICA DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL, 2019.**

KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; CHRISTIANE TEIXEIRA SANTOS; REINALDO ALVES DE OLIVEIRA; ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; JULIANA MARIA DOS SANTOS MAIA VIEIRA; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA.  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ/AL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A pandemia da inatividade física é apontada como um dos modernos problemas de saúde pública (KOHL et al, 2012). Tanto a ausência de atividade física como o excesso de peso são considerados fatores de risco para uma série de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) como: diabetes, hipertensão arterial, obesidade, osteoporose, doenças cardiovasculares e dislipidemia. No contexto brasileiro, 46% da população adulta não atingem os níveis semanais de atividade física recomendados (MIELKE et al, 2015). De tal modo que investir em ações de promoção da atividade física enquanto política pública é fundamental. No Sistema Único de Saúde (SUS), a prática de atividade física ganhou espaço a partir da Política Nacional de Promoção a Saúde (PNPS) e vem sendo um recurso utilizado na Atenção Primária como fator de proteção as DCNT. A Secretaria Municipal de Saúde de Maceió (SMS) através da Gerência de Promoção e Educação em Saúde (GPES) tem um programa de atividade física de base comunitária que realiza ações de práticas corporais/atividade física e alimentação saudável em 12 Núcleos de Atividade Física (NAFs). **OBJETIVO** Descrever o perfil epidemiológico dos usuários dos Núcleos de Atividade Física (NAFs) do município de Maceió, Alagoas, 2019. **METODOLOGIA** Estudo populacional do tipo transversal descritivo, com usuários ativos nas atividades dos NAFs, que possuem idade igual ou superior a 20 anos. Os participantes foram submetidos a anamnese, Questionário de Prontidão para a Atividade física PAR-Q (AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE, 1991) e avaliação antropométrica. Na anamnese, foi referido por cada participante se possui ou não alguma DCNT. Após este momento, foram aferidos peso e altura, sendo calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificado de acordo com o preconizado para adultos (WHO, 1995) e idosos (THE NUTRITION SCREENING INITIATIVE, 1994). Para tabulação dos dados foi utilizado o programa Microsoft Office Excel versão 2010, sendo os dados apresentados através de estatística descritiva básica. **RESULTADOS** Foram avaliados 466 usuários, com idade média de 55,7 anos (DP  $\pm$ 8,8) e predominância de faixa etária entre 50 a 59 anos, sendo 61,8% de adultos e 38,2% de idosos. Observa-se ainda que os usuários são, em geral, do sexo feminino (98,5%). Dos usuários avaliados, 48,07% (224) relataram não possuir Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), enquanto 51,93% (242) apresentaram algum tipo, sendo a hipertensão arterial a doença mais predominante neste público, 40,13% (187), e dentre esses, 9,44% (44) também são diabéticos. Vale salientar que a depressão foi

relatada por 9,23% (43) dos participantes, sendo essa associada ou não com outras DCNTs. Com relação à classificação antropométrica, 1,07% (5) encontravam-se com baixo peso, sendo todos esses idosos, 28,76% (134) eutróficos, 48,07% (224) com sobrepeso e 22,10% (103) com obesidade, demonstrando que mais de 2/3 dos participantes apresentaram excesso de peso. CONCLUSÃO Observa-se através da amostra estudada um alto percentual de usuários com prevalência de DCNTs, destacando a hipertensão e a obesidade sobre os demais fatores de risco para doenças cardiovasculares. Estes resultados demonstram a necessidade dos profissionais de saúde monitorar os participantes inseridos neste tipo de intervenção, buscando estratégias eficazes para direcionar e organizar os serviços sempre levando em consideração as características do indivíduo e de seu território.

Palavras-chave: Atividade física; Avaliação antropométrica; Promoção da saúde; Situação de saúde;

## **ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE E HISTÓRIA MÉDICA PREGRESSA DE CRIANÇAS RESIDENTES EM ABRIGOS**

ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA<sup>1</sup>; POLIANA COELHO CABRAL<sup>1</sup>; ALVARO JORGE MADEIRO LEITE<sup>2</sup>; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente a assistência à saúde da criança abrigada no Brasil é de responsabilidade das próprias instituições de acolhimento, que deverão fazer os encaminhamentos para serviços da rede de saúde conforme demanda. Algumas instituições possuem profissionais de saúde em suas equipes, embora não haja obrigatoriedade pela legislação vigente. Maior frequência de distúrbios nutricionais em relação à encontrada em crianças de mesma faixa etária, que vivem com suas famílias, e comprometimento do desenvolvimento, foram verificados por vários autores em outros estudos. **OBJETIVO** Verificar a qualidade da atenção básica de saúde prestada a crianças residentes em abrigos. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado em cinco abrigos de um estado do Nordeste do Brasil, com crianças de até 60 meses de idade, no período de maio a agosto de 2017. Para a análise dos dados utilizou-se o programa SPSS versão 22.0. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado pelo juiz responsável pelos abrigos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco protocolo 2.019.560 de 18 de abril de 2017 (CAAE:64680116.4.00005208). **RESULTADOS** Observou-se leve predomínio de crianças do sexo feminino (52,4%), com idade variando de 1 a 60 meses e média de  $30,0 \pm 16,4$  meses. O principal motivo para o acolhimento das crianças foi a negligência (47,6%), e 10 (15,9%) crianças estavam há mais de 2 anos nas instituições. Do total da amostra, 14 (22,2%) crianças não possuíam a Caderneta de Saúde da Criança ou cartão de vacinação. Daqueles que possuíam, 5 (7,9%) não estavam com as vacinas atualizadas. Observou-se ausência de informações importantes, como o registro do acompanhamento do crescimento e desenvolvimento nas cadernetas. Quanto à suplementação de Vitamina A, apenas em 21 (33,3%) das cadernetas tinham informação sobre a administração de pelo

menos uma dose, e sobre a suplementação de ferro não havia registro de administração em nenhuma delas. Quanto aos antecedentes perinatais, em 44 (69,8%) dos prontuários das crianças não havia informação sobre a idade gestacional, 32(50,8%) sobre o peso ao nascer, 38 (60,3%) sobre o comprimento ao nascer, 38 (60,3%) sobre o perímetro cefálico e 55 (87,3%) perímetro torácico ao nascimento, 49 (77,8%) sobre o tipo de parto e 50 (79,4%) sobre a assistência pré-natal. O peso ao nascer das 49,2% das crianças que tinham essa informação, variou de 740g a 4115g (média=2642,2±671,1), sendo 14 (45,2%) baixo peso. Duas instituições possuíam profissionais de saúde em suas equipes. Não havia rotina de atendimento médico para as crianças, estas eram encaminhadas a postos de saúde ou unidades de pronto atendimento, quando apresentavam algum sintoma. **CONCLUSÃO** Os resultados revelam falha na assistência à saúde prestada às crianças, tanto prévia, quanto após à admissão nos abrigos. A ausência de registros nas cadernetas compromete o prognóstico de saúde, sobretudo o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento da criança, e é de responsabilidade das unidades de saúde.

Palavras-chave: assistência médica; institucionalização; caderneta de saúde;

## **EVOLUÇÃO DO PERFIL ALIMENTAR DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS ACOMPANHADAS NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO POLO DE MINAS GERAIS NOS ANOS DE 2016 A 2018**

ANIELE MAGATA PINHEIRO; NIZIA ARAUJO VIEIRA ALMEIDA; CLARICE LIMA  
ALVARES SILVA; ANGELICA HERINGER RESENDE; POLLYANNA COSTA CARDOSO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, -  
BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os dois primeiros anos de vida são fundamentais ao crescimento e desenvolvimento do infante e a alimentação destaca-se como importante determinante. O Ministério da Saúde consoante à Organização Mundial da Saúde preconiza o aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida e a partir dessa idade, a introdução alimentar adequada, oportuna e segura, aliada ao aleitamento materno continuado até os anos ou mais. O consumo de alimentos ultraprocessados deve ser evitado em menores de dois, pois associa-se aos hábitos alimentares não saudáveis e se correlaciona às carências específicas de micronutrientes, cárie dental além do excesso de peso e alergias alimentares. A utilização dos Marcadores de Consumo Alimentar pelos profissionais das equipes de saúde da atenção básica subsidia a construção de indicadores de nutrição pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e possibilita ações estratégicas de prevenção, promoção e tratamento nos diversos territórios de saúde. **OBJETIVO** Avaliar a evolução do perfil alimentar de crianças menores de dois anos acompanhadas na atenção básica em saúde de um município polo de Minas Gerais, no período de 2016 a 2018 e comparar os indicadores com os de Minas Gerais e Brasil. **METODOLOGIA** A partir dos relatórios públicos gerados pelo sistema informatizado da Vigilância Alimentar e Nutricional, o SISVAN-Web, foram investigados indicadores de saúde e nutrição a partir do instrumento Marcadores de Consumo Alimentar em menores de dois anos, coletados na atenção

básica de saúde de Governador Valadares (Minas Gerais), no triênio 2016 a 2018. Foram definidos os indicadores aleitamento materno exclusivo em menores de seis meses; introdução alimentar em crianças de seis a oito meses; aleitamento materno continuado, consumo de alimentos fontes de ferro e vitamina A e alimentos ultraprocessados em crianças de seis a vinte e três meses. Utilizou-se estatística descritiva e de associações. Adotou-se como significante valores de  $p < 0,05$ . O estudo não foi apreciado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, uma vez que são excluídas da necessidade de registro e avaliação pesquisas que se enquadrem nos incisos II, III e V do artigo 1º da Resolução nº 510, de 07 de abril de 2016. RESULTADOS Foram aplicados Marcadores de Consumo Alimentar em 854 crianças no ano de 2016; 1370 em 2017 e em 2018, 1272, conforme resolução da Secretaria Estadual de Saúde/Minas Gerais Nº 5.250, que estabeleceu cobertura mínima de 30%. Verificou-se elevação nas prevalências de aleitamento materno exclusivo em menores de 6 meses, de 33,3% para 86,3%, estatisticamente significativa ( $p < 0,0001$ ) e na introdução da alimentar de 18,5% para 29% ( $p = 0,029$ ). Foi relatado aumento no consumo de alimentos fontes de vitamina A, no entanto, em relação aos alimentos fontes de ferro, houve diminuição. Ocorreu no período redução no consumo de alimentos ultraprocessados, de 43% para 23,3% (p<0,05). CONCLUSÃO A vigilância nutricional é de grande relevância na identificação precoce de hábitos alimentares não saudáveis e o monitoramento dos indicadores de nutrição possibilita intervenções oportunas à melhoria das condições de saúde e nutrição do grupo etário estudado.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Alimentação Complementar; Vigilância Nutricional;

## **CARACTERIZAÇÃO OPERACIONAL DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE INSTITUIÇÕES FEDERAIS NO RIO DE JANEIRO**

MARIA DAS GRAÇAS GOMES DE AZEVEDO MEDEIROS; ANIKA STEPHANIE APARECIDA SILVA; SERGIO GIRAO BARROSO; THAISA VAZ LEOCORNYL LOLE; MURIEL DA SILVA CARNEIRO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) visa democratizar o ensino nas Instituições federais de ensino superior (IFES) através de ações de assistência estudantil, para indivíduos historicamente em situações sócio política e econômica desfavoráveis (ALBUQUERQUE E PEDRON, 2018). Dentre essas ações temos a alimentação instituída por meio dos restaurantes universitários (RU), que têm como objetivo fornecer alimentação de qualidade nutricional, sensorial e segura no aspecto sanitário, assim como promover a educação alimentar e nutricional. A gestão dos RU exige, portanto, a aplicação de conhecimentos científicos e técnicos que serão utilizados como estratégias organizacionais necessárias à execução das decisões e alcance de metas (NASCIMENTO et al, 2017). **OBJETIVO** Analisar os aspectos gerenciais de Serviços de Alimentação, assim como as ações realizadas com vistas a implementação da política de assistência estudantil no âmbito de Restaurantes Universitários. **METODOLOGIA** Pesquisa exploratória, quali-quantitativa realizada em três Restaurantes Universitários pertencentes as Instituições Federais de Ensino Superior,

localizados no estado do Rio de Janeiro, no período de setembro a novembro de 2019 (MARKONI e LAKATOS,2011) . A pesquisa de campo compreendeu a aplicação de um questionário, pré-testado, de auto resposta com questões, abertas e objetivas, pertinentes a gestão dos RU, no formato digital. Aspectos abordados: organizacionais e institucionais ligadas a assistência estudantil; gestão de cardápios; gestão de custos; gestão de ambiente alimentar saudável; gestão de recursos humanos; gestão de qualidade e gestão de segurança de alimentos. Para a análise dos dados qualitativos, utilizou-se a análise de conteúdo segundo Bardin (2010) e nas análises estatísticas aplicou-se o teste Shapiro-Wilk para avaliação da normalidade das variáveis. Após determinar se houve normalidade das variáveis aplicou-se o teste ANOVA, tomando como resultado significativo p**RESULTADOS** Todos os coordenadores responderam conhecer o Programa de Assistência Estudantil, e possuir nutricionista como coordenador geral do Restaurante Universitário, sendo este responsável pelo planejamento dos cardápios, favorecendo uma alimentação adequada e saudável. Todos oferecem almoço e jantar, e um oferta desjejum. Quanto a gestão, observou-se prevalência da terceirização, sendo a adoção desse modelo uma forma de diminuição de custos. Os estudantes pagam refeições com valores subsidiados, variando de R\$ 0,70 a R\$ 6,00, valores bem abaixo da média nacional para refeições realizadas fora de casa, R\$ 34,14. Quanto aos aspectos positivos e negativos, não houve diferença significativa, o que demonstra paridade entre os estabelecimentos. **CONCLUSÃO** Estatisticamente não houve diferenças significativas entre os restaurantes universitários, entretanto observou-se aspectos operacionais que os diferenciam, sobretudo aos relacionados ao custo de refeições e a composição dos cardápios oferecidos. Quanto a política afirmativa relativa ao fornecimento de refeições é possível afirmar que os gestores não possuem gerencia sobre os recursos financeiros oriundos do Plano Nacional de Assistência Estudantil destinado ao custeio dos serviços de alimentação, com prejuízo para o aluno em condição de vulnerabilidade socioeconômica que não possui a gratuidade da refeição.

Palavras-chave: Políticas Públicas; Restaurante Universitário; Serviço de Alimentação; Plano Nacional de Assistência Estudantil;

## **NÃO SE TRATA DE PESO: AÇÕES EDUCATIVAS EM NUTRIÇÃO BASEADAS NO COMER INTUITIVO**

SABRINA DANIELA LOPES VIANA; CAROLINE DOS SANTOS MEDEIROS; BRENDA HEHNKE.

CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O comer intuitivo (CI) está baseado em comer quando estiver com fome, parar de comer quando estiver saciado e não fazer restrições alimentares a menos que sejam por razões médicas. O CI está relacionado com menor IMC, menor insatisfação corporal e menor psicopatologia alimentar (restrição, preocupação com forma, peso e alimentação). Estudos clínicos mostram que a implementação do comer intuitivo não resulta em perda significativa de peso, mas pode auxiliar na manutenção do peso corporal, particularmente a longo prazo, e na melhoria da saúde psicológica

(AZEVEDO, 2013; VAN DYKE e DRINKWATER, 2014). OBJETIVO Desenvolver ações educativas em nutrição com base no comer intuitivo. METODOLOGIA Trata-se de um projeto de pesquisa e extensão universitária aprovado pelo Comitê de Ética do UNASP sob o parecer 2.958.912. Os dados aqui relatados fazem parte das ações realizadas por integrantes do grupo de estudo Não se trata de peso junto à comunidade universitária de uma instituição de ensino privada na cidade de São Paulo e comunidade entorno. Nas intervenções, foram usados como recursos: imagens, bilhetes, frases de autocuidado, autoconhecimento, aceitação corporal, autoestima, olhar mais gentil de profissionais de saúde; além da distribuição de kits sobre as 25 maneiras de amar seu corpo com lanches produzidos pelas integrantes do grupo. As atividades foram baseadas ou retiradas do livro Nutrição Comportamental (Alvarenga et. al. 2018). RESULTADOS Durante o ano de 2019, o grupo de estudos Não Se Trata de Peso desenvolveu ações com base nos princípios do comer intuitivo: 1. Rejeitar a mentalidade de dieta; 2. Honrar a fome; 3. Fazer as pazes com a comida; 4. Desafiar o policial alimentar; 5. Sentir a saciedade; 6. Descobrir o fator de satisfação; 7. Lidar com as emoções sem usar a comida; 8. Respeitar o seu corpo; 9. Exercitar-se sentindo a diferença; e o 10. Honrar a saúde praticar uma nutrição gentil (ALVARENGA et al.; 2018). Foram estas as atividades: Palestra sobre os 10 princípios do comer intuitivo com os funcionários do setor administrativo da instituição; reuniões do grupo com finalidade na leitura, estudo e apresentações de livros; postagens nas redes sociais sobre positividade corporal; palestra sobre posicionamento do nutricionista nas redes sociais; participação de eventos de conscientização de transtornos alimentares; intervenção junto ao público universitário no Encontro Interdisciplinar em Saúde; celebração do dia da secretária no qual as secretárias receberam um lanche e um pote com 25 frases com maneiras de amar o corpo; outubro rosa: atividades com pacientes oncológicas e ações educativas em Unidades Básicas de Saúde do distrito do Capão Redondo. CONCLUSÃO As ações de extensão propiciaram educação em saúde junto à comunidade universitária e do entorno da instituição. Além disto, despertou nos estudantes integrantes do grupo de estudo Não se trata de peso, o interesse pela pesquisa, o aprofundamento teórico sobre a temática e o engajamento nas ações desenvolvidas junto à comunidade.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Corpo; Extensão Universitária; Nutrição;

## **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PERCEPÇÃO DOS PROFESSORES DE UMA ESCOLA DA REDE MUNICIPAL DE VILA VELHA**

MARCELO ELISEU SIPIONI; MILENA JASTROW RIBETT; MARIANA SANTIAGO ZOUAIN; ANA MARIA BARTELS REZENDE.  
UNIVERSIDADE VILA VELHA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação alimentar e nutricional (EAN) está incluída como uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), sendo uma ferramenta importante para debelar problemas referentes à alimentação e nutrição em nível individual ou coletivo. A nova legislação (Lei nº 13.666/2018) incluiu a EAN como tema transversal do currículo do ensino fundamental e médio. Desta forma, compreende-se que dentre os profissionais responsáveis pela EAN, em nível escolar,

destacam-se os professores como elemento central para a efetividade da iniciativa legal. OBJETIVO Portanto, este trabalho tem como objetivo avaliar a percepção dos professores do ensino fundamental de uma escola da rede municipal de Vila Velha sobre Educação Alimentar e Nutricional. METODOLOGIA Para tal, foi elaborada uma entrevista semiestruturada, contendo 25 questões no total e dividida em três blocos: Perfil do Entrevistado, Conhecimento sobre a Alimentação Saudável na Escola e Temas em EAN, visando à coleta de informações e entendimento do dia a dia dos professores sobre o referido assunto. Para auxílio da coleta de dados, foi utilizado um gravador facilitando a captação de áudio, e dando suporte e apoio complementar ao diário de campo. Para analisar as abordagens sobre Alimentação na prática dos professores dentro da sala de aula, embasaram-se como referencial teórico a fundamentação legal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (Resolução FNDE nº 32/2006) que contém os princípios e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar que tem como um dos elementos a aplicação da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem. As informações coletadas nas entrevistas foram tabuladas em tabelas do software Microsoft Excel 2010 e contabilizadas suas frequências simples, no caso de questões fechadas. As questões abertas foram transcritas e categorizadas de acordo com a semelhança das respostas encontradas. Após categorização, contabilizou-se também a frequência de repetição da categoria em cada resposta. Assim, a população de estudo incluiu dezesseis professores do ensino fundamental da Unidade Municipal de Ensino Fundamental Coronel Joaquim de Freitas, localizada em Vila Velha/ES, do 1º ao 5º ano. A escola foi indicada pela gestão da secretaria municipal de educação, que também deu anuência à realização do estudo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Vila Velha UVV sob o nº 3174086. RESULTADOS Observou-se que, mesmo tendo em média dezoito anos de experiência profissional, os entrevistados não se sentem capacitados para realização de atividades voltadas a Alimentação e Nutrição. Apesar disso, todos entendem a importância do tema e a necessidade de uma abordagem transversal em sala de aula. No entanto, ressaltam que não cabe apenas à comunidade escolar tratar deste assunto, a família, Secretaria de Saúde e profissionais da área. CONCLUSÃO Dessa forma, fica cada vez mais evidente a importância da capacitação de professores na Educação Alimentar e Nutricional, para que possam contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis e na promoção da saúde a curto, médio e longo prazo, no ambiente escolar.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar; Professores; Alimentação Saudável na Escola;

## **PERFIL ALIMENTAR DAS USUÁRIAS DE UMA ACADEMIA DA SAÚDE EM UMA CIDADE DO SUL DO MARANHÃO**

GREACY KELLY RODRIGUES AZEVEDO; PALOMA STEFANNY LIMA NUNES; PAULO MENIS.

INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO MARANHÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Academia da Saúde, criado pelo Governo Federal em 2011, tem seus serviços desenvolvidos em parceria com os municípios constituindo-se como integrante do bloco da Atenção Básica e realiza práticas de atividade física, educação em saúde e promoção de hábitos alimentares saudáveis. No município de Imperatriz estão em funcionamento cinco unidades deste programa, possuindo espaços físicos próprios, onde são realizadas atividades físicas e de promoção à saúde. **OBJETIVO** Este estudo buscou conhecer os hábitos alimentares das frequentadoras da academia da saúde, tendo em vista que avaliar o padrão de consumo alimentar, é essencial para orientar as ações de atenção em saúde e para promover a melhoria do perfil alimentar e nutricional da população atendida.. **METODOLOGIA** A pesquisa insere-se na área de Nutrição em Saúde Coletiva, é descritiva transversal e quantitativa, sendo considerada como estudo de caso. Para a coleta dos dados foi aplicado um Questionário com perguntas fechadas relacionadas a saúde e de Frequência Alimentar sobre o consumo de grupos de alimentos, precedido do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi realizado no mês de outubro de 2018, e para uma população de 70 frequentadoras foi captada uma amostra de 30 pessoas, escolhidas aleatoriamente, por conveniência, que atenderam os critérios de elegibilidade: idade entre 20 e 65 anos; frequência mínima de 3 dias na academia, portadoras de alguma doença crônica não transmissível. Os dados foram verificados através do programa Microsoft Excel (2010). **RESULTADOS** Os resultados da pesquisa mostraram uma população composta exclusivamente por mulheres, com predomínio de doenças articulares, seguido de patologias do sistema cardiorrespiratório. A entrevista mostrou que as usuárias da academia da saúde têm em sua maioria (66%) a faixa etária de 35 a 54 anos. Quando questionadas sobre como se sentiam em relação ao seu peso a maioria das entrevistadas (72%) relatou que se considerava acima do peso e afirmou ter vontade de diminuir o peso. As patologias mais relatadas foram doenças articulares (29%) seguida de hipertensão (25%). O questionário Média do consumo dos alimentos por grupos obteve como principais resultados o consumo: Grupo hortaliças, verduras e legumes 17%; Grupo ovos, carnes e leite e Grupo óleos e gorduras, ambos com 16%; Grupo cereais, pães e tubérculos, Grupo frutas e Grupo bebidas, embutidos e industrializados com 13% cada; oleaginosas com 9%, leguminosas 7%; massas 5% e finalizando, sobremesas com 4%. **CONCLUSÃO** Assim, os dados revelaram que os hábitos alimentares dos usuários da academia da saúde no período estão relacionados a um alto consumo de óleos e gorduras e das bebidas, embutidos e industrializados. Além disso, apontou para uma ingestão considerável das hortaliças, verduras e legumes. Desse modo, acredita-se com essas informações, torna-se possível facilitar a elaboração de orientação aos usuários deste serviço de saúde voltadas para sua realidade.

Palavras-chave: Academia da Saúde; Hábitos alimentares; Perfil Nutricional; Mulheres.;

## **EXCESSO DE PESO ENTRE GESTANTES USUÁRIAS DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE DE ARACAJU**

ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; ANDREZZA BRITO DE SOUZA; SAMARA SANTOS BATISTA; VICTORIA VIEIRA ABREU; DANIELLE GOES DA SILVA; ISABELA REIS DO NASCIMENTO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O excesso de peso no período gestacional está intimamente relacionado a diversas comorbidades que trazem riscos para a saúde materno-infantil (WHO, 1995). Por conta dos possíveis agravos nessa fase é necessária uma ampla atenção, pois a gestação possui uma predisposição ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e excesso de peso, acarretando complicações durante parto (IOM, 2009; OLIVEIRA et al., 2018). Com isso, a avaliação do estado nutricional é de suma importância para traçar condutas que minimizem os desfechos desfavoráveis relativos a quadros de inadequações. **OBJETIVO** Avaliar o excesso de peso e seus fatores associados entre gestantes atendidas na rede pública de saúde em Aracaju. **METODOLOGIA** Estudo transversal com gestantes maiores de 18 anos, sem histórico de doença ou cirurgia tireoidiana. Realizado em 13 Unidades Básicas de Saúde do município de Aracaju. Aplicou-se questionário semiestruturado, digitalizado no aplicativo REDCap™ para obtenção de informações acerca dos aspectos socioeconômicos, demográficos, antecedentes obstétricos e de saúde. Os dados antropométricos da última consulta de pré-natal foram coletados a partir da caderneta da gestante, tabulados do software EpiData versão 3.1 e classificados através dos critérios estabelecidos por Atalah et al. (1997). A análise estatística foi realizada pelo software STATA versão 14. Foi realizada análise descritiva dos dados, testes de Kruskal-Wallis e Mann-Whitney para testar associações do IMC atual com as outras variáveis. Adotou-se valor de p menor que 0,05. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Sergipe sob parecer de nº 2.897.523. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 206 gestantes (12,6% no primeiro, 38,8% no segundo, 48,5% no terceiro trimestre gestacional), com média de idade de 26,3 ( $\pm 6,0$ ) anos, idade gestacional de 25,3 ( $\pm 8,8$ ) semanas. A maioria da amostra se autodeclarou parda (66,5%). A média do peso atual foi de 71,4 ( $\pm 13,5$ ) kg e de Índice de Massa Corporal (IMC) atual de 27,6 ( $\pm 5,0$ ) kg/m<sup>2</sup>. Na classificação do IMC atual observou-se 30,1% de sobrepeso e 20,3% de obesidade. A presença de gestação anterior ( $p=0,004$ ) e de hipertensão gestacional ( $p=0,005$ ) se associou significativamente o IMC atual. Além disso, mulheres que se declararam chefe de domicílio apresentavam significativamente maiores IMC atual ( $p=0,018$ ). Não foram encontradas associações do IMC atual com escolaridade, cor/raça, gravidez planejada, tipo de parto, recebimento do Bolsa Família e viver com companheiro. **CONCLUSÃO** As gestantes avaliadas apresentaram alto percentual de excesso de peso, sendo que as múltiparas, hipertensas e chefe do domicílio apresentaram maiores valores de IMC. Portanto, é necessária maior atenção ao estado nutricional de gestantes com tais características, a fim de evitar o ganho de peso excessivo na gestação, evitando assim problemas futuros tanto para saúde da mãe, quanto da prole. Apoio: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DB/CGAN, FAPITEC/SE/UFS e PIBIC/UFS.

Palavras-chave: gestação; sobrepeso; obesidade; estado nutricional;

## **SISTEMAS ALIMENTARES, INFLUÊNCIA NA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM FAMÍLIAS RESIDENTES NO DISTRITO DE SUSSUNDENGA, EM MOÇAMBIQUE**

MAITU ABIBO BUANANGO<sup>1</sup>; PEDRO FERNANDO CHIMELA CHUME<sup>2</sup>; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ZAMBEZE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O objetivo do presente estudo foi compreender os sistemas alimentares e sua influência na Segurança Alimentar e Nutricional no Distrito de Sussundenga, em Moçambique. Neste país, com altas taxas de desnutrição infantil, contrasta a existência de condições favoráveis à produção de alimentos, como bacias hidrográficas e terras aráveis. A literatura revela múltiplas perspectivas e vertentes sobre essa temática. Daí a necessidade de compreensão das dinâmicas dos sistemas alimentares locais **OBJETIVO** compreender os sistemas alimentares e sua influência na Segurança Alimentar e Nutricional no Distrito de Sussundenga, em Moçambique **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal misto, de abordagem quali-quantitativa, pautada na triangulação de métodos. Para a análise de interações nos sistemas alimentares, considerou-se 3 dimensões de subsistemas, nomeadamente: ambiental, sócio-político e económico (Erickson, 2008). Considerou-se como unidade, as mães com pelo menos dois filhos menores. Foram feitas entrevistas semi-estruturadas para 131 mães, após a Assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se roteiro de perguntas baseado no Questionário de Diversidade Dietética, proposto pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (2010). Sobre a triangulação de dados, Minayo (2013) foi o referencial, a qual adota a postura dialética, que permite a criação de um processo de dissolução de dicotomias: entre quantitativo e qualitativo **RESULTADOS** No subsistema ambiental, destaca-se: fraca qualidade; falta de tratamento e acesso insuficiente à água, solos arenosos e com fissuras, cobertura vegetal ameaçada pelas queimadas. As queimadas são preocupantes, dada a predominância de extração de árvores para a lenha e carvão, como as principais fontes de combustível, quer para iluminação, preparo de alimentos, quer para espantar o frio no inverno, na lareira, prejudicando a prática da agricultura e da pecuária. Regista-se, também, a falta de regulação e fiscalização de preços de produtos agrícolas, aliada a fraca capacidade de compra. Para o subsistema sócio-político: fraco uso de conhecimentos técnicos e tecnológicos na produção de alimentos; produção de monoculturas. 73% de famílias cultivam apenas o milho; venda de terras; e fraca comunicação entre as estruturas administrativas e a população. No subsistema económico, aponta-se: falta de abrangência no acesso as áreas de cultivo, sendo cada vez menores as parcelas; falta de sistema de transporte público. **CONCLUSÃO** Da interação de actividade dos sistemas alimentares, são muito fortes os sintomas de insegurança alimentar, nas famílias do Distrito de Sussundenga.

Palavras-chave: Comunidades rurais; Insegurança Alimentar; Produção de alimentos;

## **ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS E NUTRICIONAIS RELACIONADAS AO TIPO DE PARTO EM CRIANÇAS DE 7 A 10 ANOS DO MUNICÍPIO DE COARI-AM**

STEPHANEY ARAGAO SOARES; REGINA COELI DA SILVA VIEIRA; ANDRE BENTO CHAVES SANTANA; AMANDA FOSTER LOPES HANADA; KEMILLA SARMENTO REBELO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, AMAZONAS - AM - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O sobrepeso e a obesidade têm crescido exponencialmente nas últimas décadas em vários países, bem como a taxa de parto cesáreo (DE ONIS; BLOSSNER; BORGHI, 2010). Características socioeconômicas e o tipo de parto são alguns dos fatores que podem afetar o estado nutricional na infância, com risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta, e por isso devem ser investigados. **OBJETIVO** Analisar as características socioeconômicas e nutricionais relacionadas ao tipo de parto em crianças de 7 a 10 anos no município de Coari-AM. **METODOLOGIA** Um total de 97 crianças do primeiro ao quinto ano do ensino fundamental foram aleatoriamente recrutadas em escolas públicas do município de Coari-AM. O diagnóstico do estado nutricional das crianças e das mães foi realizado através do cálculo do índice de massa corporal (IMC). As mães responderam a um questionário contendo questões referentes ao parto, aleitamento materno, características socioeconômicas e consumo alimentar. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Amazonas (CAAE 20000919.0.0000.5020). **RESULTADOS** A idade média das crianças estudadas foi de  $8,60 \pm 0,98$  anos, com predominância do sexo feminino (50,52%) em comparação ao masculino (49,48%). O IMC das crianças nascidas por cesariana ( $17,17 \pm 2,42$ ) foi semelhante ao das nascidas por PV ( $16,42 \pm 2,44$ ). De acordo com a classificação do estado nutricional das crianças, a maioria das nascidas por PV encontra-se em eutrofia (72,97%), seguidas das que se encontram com sobrepeso (10,81%), magreza (9,46%) e obesidade (6,76%). Em relação as nascidas por PC, a maioria também se encontra em eutrofia (78,26%), seguida das com sobrepeso (17,39%) e obesidade (4,35%), mas nenhuma apresentou magreza. A idade média das mães entrevistadas foi de  $33,13 \pm 7,04$  anos, sendo a maioria casada ou amigada (67,01%). Quanto a escolaridade, 14,43% estudaram somente até a quarta série, 36,08% até a oitava, 45,36% até o terceiro colegial, 3,09% com ensino superior incompleto, e apenas 1,05% apresentam ensino superior completo. Em média moram  $5,70 \pm 2,07$  pessoas por domicílio, sendo que 88,66% das mães recebem o benefício bolsa família. A renda familiar mensal gira em torno de 221,00 até 440,00 reais. Quanto ao tipo de parto, a maioria das crianças nasceram por PV (76,29%) e o restante por PC (23,71%). O tempo gestacional médio foi de  $39,21 \pm 1,58$  semanas, a duração média do aleitamento materno exclusivo foi de  $5,35 \pm 1,50$  meses, e do aleitamento materno complementar foi de  $15,22 \pm 9,03$  meses. Em relação aos alimentos consumidos pelas crianças no dia anterior à entrevista, o feijão foi consumido por 34,02%; frutas frescas por 77,32%; verduras e/ou legumes por 56,7%; embutidos por 50,52%; bebidas adoçadas por 53,61%; macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados por 58,76%. Mais da metade (51,55%) realizou as refeições ao mesmo tempo que assistiram TV ou utilizaram o computador e/ou celular. **CONCLUSÃO** Os resultados preliminares indicam que as crianças nascidas por parto cesáreo apresentam maior percentual de sobrepeso do que as nascidas por parto vaginal. No entanto, ainda é necessária a realização de mais análises para determinar como os fatores socioeconômicos e o consumo alimentar podem estar relacionados ao estado nutricional observado.

Palavras-chave: estado nutricional; tipo de parto; infância;

## CONSUMO DE BEBIDAS AÇUCARADAS ASSOCIADO AO ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS E IDOSOS DE UMA COMUNIDADE DE SÃO LUÍS-MA

LUANA LOPES PADILHA<sup>1</sup>; NATANIELE FERREIRA VIANA<sup>2</sup>; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE<sup>1</sup>; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS<sup>3</sup>.

1. FACULDADE ESTÁCIO DE SÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MA, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Introdução: De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira as bebidas com elevado teor de açúcar de adição, como os refrigerantes e os refrescos artificiais, são classificadas como alimentos ultraprocessados. No Brasil, segundo os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o consumo de refrigerantes não dietéticos da população adulta chega a 15 milhões de litros por dia e é o sexto alimento mais consumido, perdendo apenas para o café, feijão, arroz, carne e sucos. O alto valor calórico das bebidas açucaradas e o consumo excessivo deste tipo de alimento pode levar ao aumento da adiposidade corporal, elevar o risco de excesso de peso e favorecer o aparecimento de doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer, além de contribuir para aumentar o risco de deficiências nutricionais. **OBJETIVO** Objetivo: Analisar a associação entre o consumo de bebidas açucaradas e o estado nutricional de adultos e idosos de uma comunidade de São Luís- MA. **METODOLOGIA** Métodos: Trata-se de um estudo transversal, realizado com 249 adultos e idosos, de uma comunidade periférica do município de São Luís-MA. Foram coletadas informações socioeconômicas e demográficas, do estado nutricional e do consumo de bebidas açucaradas. Para a associação do consumo das bebidas com o estado nutricional foi utilizado o teste do qui quadrado ou Exato de Fisher. O nível de significância adotado foi de 5%. O trabalho respeitou os preceitos da Resolução N°466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), sobre aspectos éticos e legais que aprovam diretrizes e normas para desenvolvimento de pesquisa com seres humanos. Este trabalho foi submetido à apreciação da Plataforma Brasil/Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), sendo aprovado sob número de parecer 2.290.025, do Comitê de Ética da Universidade Federal do Maranhão. **RESULTADOS** Resultados: Os participantes da pesquisa apresentaram em sua maioria excesso de peso (55,65%); 43,78% tiveram risco elevado para complicações cardiometabólicas pela circunferência da cintura, 77,51% risco elevado segundo relação cintura estatura e relação cintura quadril (56,63%). O consumo de refrigerantes do tipo normal perfaz 49,96% e o consumo geral das bebidas com elevado teor de açúcar foi de 43,79%. A circunferência da cintura associou-se significativamente com o consumo das bebidas ( $p=0,008$ ). **CONCLUSÃO** Conclusão: O presente estudo mostrou que pode haver uma relação entre o consumo das bebidas com elevado teor de açúcar de adição e o aumento da gordura andróide favorecendo o risco cardiovascular.

Palavras-chave: Sobrepeso; Bebidas ricas em açúcares de adição; Adultos; Idosos;

## CARACTERIZAÇÃO DOS ATENDIMENTOS REALIZADOS EM UM SALA DE APOIO À AMAMENTAÇÃO DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA DO PARÁ

NATÁLIA PINTO ASSUNÇÃO<sup>1</sup>; MARA LUCINDA GOMES DO AMARAL<sup>2</sup>; ANA CARLA BARBOSA FIGUEIREIDO<sup>2</sup>; CYNARA MELO SOUZA<sup>2</sup>; ERIKA FERNANDA RODRIGUES FERREIRA<sup>3</sup>; VANDA HELOIZA MARVÃO SOARES<sup>2</sup>.

1. FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL; 3. ESCOLA SUPERIOR MADRE CELESTE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O leite humano é o alimento que contém todos os nutrientes necessários ao lactente nos primeiros seis meses de vida (1). A amamentação tem inúmeros benefícios, tais como a involução uterina materna mais rápida, o vínculo mãe-filho e o fornecimento de suporte de alto valor nutricional para a criança (2). Entre os principais fatores que favorecem a interrupção do aleitamento materno exclusivo (AME), destacam-se: fissuras, mastite, pega incorreta, que causam dores durante a amamentação; inexperiência da nutriz, por desconhecer os benefícios do aleitamento materno e do manejo da lactação. Sabe-se que a inclusão de redes de apoio no período pré e pós-natal favorece o sucesso do AME (3). **OBJETIVO** Caracterizar os atendimentos realizados em uma sala de apoio à amamentação de uma maternidade pública de referência do estado do Pará. **METODOLOGIA** Foi feito um estudo observacional, descritivo no período de janeiro a fevereiro de 2020 na sala de atendimento destinada a promoção, proteção e apoio do aleitamento materno e suas intercorrências. A população de estudo foram os dados secundários disponíveis na sala no período do estudo. Nos registros observaram-se atendimentos de mães e bebês ainda internados na maternidade e outros externos ao hospital, correspondendo a um total de 105 binômios atendidos. Estes tipos de atendimentos eram categorizados em: correção de pega, orientações sobre aleitamento materno, baixo peso do RN, ordenha, fissura na mama, translactação e relactação, conforme registro profissional. Foi realizada a extração dos dados registrados e transportados para uma planilha eletrônica no software Microsoft Office Excel para a tabulação destes dados. **RESULTADOS** Obteve-se um total de 105 atendimentos realizados pela sala de apoio de janeiro a fevereiro de 2020. Nestes dois meses, a correção de pega foi a dificuldade mais relatada pelas nutrizas de ambos os públicos, totalizando em 58% da procura, sem nenhum fator associado. Cerca de 22% das mães procuraram a sala informando a correção de pega como fator principal associado a outras dificuldades como, por exemplo, ordenha, baixo peso do recém-nascido (RN), fissura na mama, relactação, RN utilizando fórmulas infantis, entre outros. Aproximadamente 20% dos atendimentos foram para orientações sobre aleitamento materno como relactação, ganho e baixo peso do RN e translactação, sem associação da correção de pega. Quanto a origem do público, constatou-se que 51,4% das mães atendidas eram da própria maternidade e 48,6% eram de outros locais. **CONCLUSÃO** Portanto, pode-se concluir que ainda há uma grande dificuldade atrelada às técnicas da amamentação. Isto reforça ainda mais o quanto é imprescindível os cuidados na promoção, proteção e apoio do aleitamento materno. Desta forma, é necessário que seja mantido a constante orientação e assistência ao binômio mãe-lactente como forma de reduzir os impactos no aleitamento materno.

Palavras-chave: aleitamento materno; banco de leite de referência; recém-nascido; mama;

## **TECENDO REDES INTERSETORIAIS NA IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA CRESCER SAUDÁVEL NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ**

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; REINALDO ALVES DE OLIVEIRA; CHRISTIANE TEIXEIRA SANTOS; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; JULIANA MARIA DOS SANTOS MAIA VIEIRA; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA.  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Crescer Saudável (PCS) objetiva contribuir para o enfrentamento da obesidade infantil por meio de ações a serem realizadas no âmbito do Programa Saúde na Escola (PSE). As ações abrangem a vigilância nutricional, a promoção da alimentação adequada e saudável, o incentivo às práticas corporais e de atividade física, e ações voltadas para oferta de cuidados para as crianças que apresentam obesidade (BRASIL, 2019a). A Organização Mundial da Saúde considera a obesidade uma epidemia mundial associada ao consumo alimentar e ao nível de atividade física dos indivíduos, e sua prevalência crescente vem sendo atribuída a diversos processos, em que o ambiente e não apenas o indivíduo e suas escolhas, assume um lugar estratégico na compreensão do problema e no planejamento de propostas de intervenções que contribuam com o seu controle e redução (BRASIL, 2019a; WHO, 2019). Ressalta-se a necessidade da articulação intersetorial, em função da complexidade dos determinantes da obesidade sendo necessário intervir nos ambientes obesogênicos abordar elementos da vida cotidiana por meio de ações coordenadas e multissetoriais (BRASIL, 2019b). **OBJETIVO** Implantar as ações do PCS e fortalecer o planejamento intersetorial entre os profissionais da saúde e educação em Maceió/AL. **METODOLOGIA** No processo de planejamento para a implantação do PCS foi estruturado um plano operativo utilizando a metodologia de oficinas com a formação de grupos de trabalhos (GT). As oficinas foram realizadas em Maceió na qual o público alvo foram profissionais da saúde e educação. As oficinas foram estruturadas em 3 etapas: a primeira com uma abordagem teórica sobre o PCS baseada no Instrutivo disponibilizado pelo Ministério da Saúde; a segunda etapa com a formação dos GTs, onde cada grupo discutiu as ações já realizadas que atendem aos objetivos e metas do PCS e as ações que podem ser planejadas e realizadas intersetorialmente; e a terceira com socialização das impressões do grupo, formulação e apresentação das estratégias de ações planejadas em cada GT. Os participantes assinaram o TCLE e realizaram avaliação da oficina através de depoimentos. **RESULTADOS** Foram realizadas 7 oficinas distritais com o total de 168 participantes entre profissionais da saúde e educação, no período de agosto a setembro de 2019. Nas oficinas foram formados os GTs de acordo com a pactuação entre escolas e unidades de saúde obedecendo o planejamento territorial. O planejamento das atividades foi realizado a partir do resgate das ações efetuadas de promoção da alimentação adequada e saudável e das práticas corporais e de atividade física em cada escola, pensando no cumprimento das metas estabelecidas. **CONCLUSÃO** A implantação e implementação do PCS consiste como uma importante estratégia de apoio e fortalecimento da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e da Promoção da Saúde contribuindo para a efetivação das ações do Programa Saúde na Escola e na melhoria do perfil nutricional dos educandos. Dessa forma, as oficinas contribuíram no processo de fortalecimento do planejamento e articulação entre profissionais da saúde e educação. As abordagens multiprofissionais e intersetoriais contribuíram para o reconhecimento da importância do trabalho

colaborativo e em rede para a efetividade e continuidade das ações, bem como na defesa dos direitos da alimentação adequada e das ações de apoio e promoção da saúde no âmbito individual e coletivo.

Palavras-chave: Obesidade Infantil; Estado Nutricional; ATIVIDADE FÍSICA;

## **ALIMENTAÇÃO CARDIOPROTETORA: OFICINA COM GRUPOS DE CESSAÇÃO DO TABAGISMO NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL**

KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; GILDA LANUZIA TEODOZIO; CHRISTIANE TEIXEIRA SANTOS; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA; JULIANA MARIA DOS SANTOS MAIA VIEIRA.  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ/AL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O tabagismo está entre as causas de morte evitáveis e fator de risco para desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (WHO, 2011). A alimentação inadequada também é considerada um fator de risco das DCNT (ABESO, 2016). Segundo a Organização Mundial de Saúde, as DCNT são as principais causas de morte no mundo e apresentam enorme custo que vai além da saúde (WHO, 2018). O material Alimentação Cardioprotetora: Manual de Orientação para Profissionais da Atenção Básica elaborado pelo Ministério da Saúde (MS) tem como objetivo orientar a alimentação de indivíduos portadores de fatores de risco cardiovasculares. Essa proposta classifica os alimentos em grupos com base nas cores da bandeira do Brasil (BRASIL, 2018). **OBJETIVO** Fomentar a adoção de hábitos alimentares saudáveis entre os usuários dos grupos de cessação do tabagismo do município de Maceió/AL. **METODOLOGIA** Foram realizadas quatro oficinas com diferentes grupos de Cessação de Tabagismo em um Centro de Saúde, em Maceió/AL, nos anos de 2018 e 2019. Cada reunião contou com a participação média de 17 pessoas, e duração de 1h30. Cada encontro foi composto por dois momentos: inicialmente foram explanados, através de apresentação de slides e diálogo com o grupo, os métodos da Dieta Cardioprotetora Brasileira (DICA Br) propostos no manual de Alimentação Cardioprotetora (BRASIL, 2018); e a segunda etapa, consistiu em uma parte prática, utilizando a bandeira do Brasil e figuras de alimentos distribuídos entre os participantes, sendo verde os alimentos cardioprotetores, amarelo os alimentos que o consumo deve ser controlado, azul os alimentos que devem ser consumidos em pequenas quantidades e menor proporção e o grupo vermelho, que indica os alimentos que não devem ser consumidos. **RESULTADOS** As oficinas alcançaram o total de 68 participantes. No primeiro momento, foram debatidos os seguintes temas: público-alvo para seguir as orientações do material utilizado (indivíduos com fatores de risco para DCV, frisando tabagismo, excesso de peso e sedentarismo); classificação dos grupos alimentares com base na bandeira do Brasil; leitura de rótulos de alimentos; comparativo de custo entre alimentação cardioprotetora e de alimentos ultraprocessados (CARVALHO et al., 2015; BRASIL, 2018). No segundo momento, os usuários classificaram figuras de alimentos segundo os grupos da DICA Br, montado, assim, a bandeira do Brasil, e deixando fora dessa bandeira os alimentos que não devem ser consumidos pelo público-alvo. Foi dialogado com os participantes sobre a escolha dos alimentos, fazendo a associação entre teoria e prática do método

abordado, estimulando a reflexão crítica dos problemas pelos indivíduos, para que sejam capazes de perceber a saúde como um direito social, gerando o alcance do autocuidado e melhora da qualidade de vida (BRASIL, 2016). **CONCLUSÃO** As oficinas potencializaram a promoção de hábitos alimentares saudáveis, através do fortalecimento do processo de autonomia e reflexão dos sujeitos sobre suas escolhas alimentares, bem como auxiliaram na qualidade de vida e/ou controle da doença nos portadores de DCV e de seus fatores de risco. Ainda percebe-se que, para replicação das oficinas, faz-se necessária adaptações a fim de favorecer a melhor compreensão do público alvo. No entanto, os materiais utilizados de baixo custo e fácil acesso e a estratégia lúdica proposta são potentes ferramentas dessa estratégia metodológica.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Educação nutricional; Fatores de risco;

## **DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA E POPULARIZAÇÃO DA CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO: O CASO DO PERFIL @NUTRIÇÃO\_COMCIÊNCIA**

MANOELA PESSANHA DA PENHA<sup>1</sup>; CLAUDIA OLSIESKI DA CRUZ<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4ª REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O conhecimento científico é central para favorecer a inclusão social, compreender os processos ligados à aceitação ou à rejeição das inovações, aperfeiçoar modelos de popularização científica e de ensino de ciências. Infelizmente, a ciência é pensada muitas vezes como externa e autônoma em relação ao restante da sociedade. Atualmente, observa-se muitas informações sobre saúde e alimentação disponíveis nos mais diversos meios de comunicação. Porém, a população brasileira nunca esteve com nível de obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis tão elevados, segundo a VIGITEL. Esses dados podem ser um indicativo de que a qualidade das informações disponibilizadas não tem contribuído para a saúde da população, visto que se utiliza discurso especializado para difundir informações científicas, ou informações sem informação científica são veiculadas por pessoas leigas, porém influentes, atingindo um grande público. **OBJETIVO** Apresentar uma estratégia de popularização da ciência da nutrição, por meio de uma rede social (Instagram), cujo objetivo foi desenvolver nos alunos a capacidade de se comunicar em redes social sob a ótica da Divulgação Científica em Nutrição e divulgar a ciência da Nutrição sem modismo, com respaldo científico e linguagem popular, incentivando sempre atitudes saudáveis e mudanças de hábitos alimentares. **METODOLOGIA** Será relatada a experiência do perfil chamado Nutrição com Ciência, de abril de 2019 a março de 2020. A equipe de trabalho para criação do perfil foi estruturada com dois docentes nutricionistas e um grupo de 11 alunos do curso de nutrição de uma instituição de ensino superior particular localizada no município do Rio de Janeiro. O perfil foi estruturado para divulgação e popularização da ciência, através de postagens com linguagem destinada ao público leigo, relacionadas a saúde, alimentação e nutrição. As escolhas de temas para postagens levam em consideração datas comemorativas da área de saúde, de acordo com o Ministério da Saúde e do Conselho Federal de Nutricionistas, além de receitas culinárias. As imagens utilizadas

nas postagens são de responsabilidade de cada colaborador do perfil, que utilizam banco de dados de imagens gratuitas (Canva) ou fotos próprias. As postagens ocorrem em horário específico, diariamente, de acordo com o horário de maior movimento pelas métricas das redes sociais utilizadas (18h). É feito o acompanhamento das interações com os seguidores através das curtidas, comentários e reposts feitos na página, permitindo que o público se sinta parte da construção do perfil. **RESULTADOS** De abril de 2019 a março de 2020 foram 447 publicações. Dados de março de 2020 apontavam para 2081 seguidores. Este crescimento ocorreu de maneira orgânica, sem qualquer tipo de financiamento por postagens patrocinadas. Observa-se uma interação entre o público e o perfil, o que evidencia que a linguagem utilizada nas postagens é acessível, de fácil leitura e entendimento, atingindo o público em geral. A postagem com maior número de interações foi a que discutiu o nutricionista gordo, com 2749 interações. **CONCLUSÃO** O perfil Nutrição com Ciência traz para a população receitas de fácil reprodução, incentivo de hábitos saudáveis, informações de qualidade com respaldo científico, dando a oportunidade para o início a pequenas mudanças de hábitos alimentares, corroborando com o propósito do perfil que é a entrega de conteúdo e informação de qualidade, popularizando a ciência da nutrição.

Palavras-chave: Divulgação científica; Popularização da ciência; Alimentação e nutrição; Redes sociais;

## **PRODUÇÃO, DISPONIBILIDADE, CONSUMO DE ALIMENTOS, ANTES E DEPOIS DA OCORRÊNCIA DO CICLONE TROPICAL IDAI, E PRESENÇA DO ESTADO NAS AÇÕES DE PREVENÇÃO E MITIGAÇÃO DE DESASTRES NATURAIS, EM MOÇAMBIQUE**

MAITU ABIBO BUANANGO<sup>1</sup>; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; PEDRO FERNADO CHIMELA CHUME<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO” – UNESP, CAMPUS DE ARARAQUARA, SÃO PAULO, BRASIL, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ZAMBEZE - UNIZAMBEZE, BEIRA, MOÇAMBIQUE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** o estudo avaliou o acesso os alimentos, antes e depois da passagem do Ciclone Tropical IDAI nas comunidades rurais moçambicanas de Sussundenga, e a presença do Estado, face aos desastres naturais, junto a mães com filhos menores, numa perspectiva política e histórica. O IDAI fez 518 vítimas mortais, 1.641 feridos e mais de 146 mil pessoas desabrigadas. Moçambique é um dos países da África mais vulneráveis a tais desastres, tendo em conta a sua localização geográfica. Estudos como estes são necessários na medida em que os efeitos das intempéries são sentidos em várias esferas: na saúde e no êxodo rural, o que propicia o surgimento da desnutrição infantil. **OBJETIVO** avaliar o acesso os alimentos, antes e depois da passagem do Ciclone Tropical IDAI nas comunidades rurais moçambicanas de Sussundenga, e a presença do Estado, face aos desastres naturais, junto a mães com filhos menores **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal misto, de

abordagem quali-quantitativa, pautada na triangulação de métodos. Considerou-se como unidade, 131 mães com pelo menos dois filhos menores, através de entrevistas semi-estruturadas, após a Assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se roteiro de perguntas baseado no Questionário de Diversidade Dietética, proposto pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (2010). Sobre a triangulação de dados, Minayo (2013) adota a postura dialética, que permite a criação de um processo de dissolução de dicotomias: entre quantitativo e qualitativo. **RESULTADOS** O milho (68,7%) e inhame (25,1%) sofreram mais perdas. Poucos alimentos difíceis de aquisição. Muito difícil de se achar: inhame (17,6%). Antes do ciclone, o milho era o alimento mais disponível (73,3%) e mais consumido de (84%), tendo reduzido a disponibilidade e o consumo do mesmo após a ocorrência. O ciclone, também, causou enormes danos às terras produtivas. 5% das famílias já alguma vez receberam algum apoio, em alimentos pelo Estado, e 9% já receberam algum apoio, pelas Organizações Não Governamentais. 89% informaram nunca ter recebido qualquer tipo de apoio. Há sentimento de ausência do Estado nas questões de regulação de preços, recolha de resíduos sólidos, disponibilização de água encanada e ou apropriada ao consumo humano, e no provimento de sistema público de transporte. A população percorre a pé distâncias superiores a 30km, para se beneficiar de assistência hospitalar. Somente 14% referiram que nunca faltou comida em casa. Há necessidade de elevação dos espaços de diálogo diplomático entre o Estado e as Organizações Não Governamentais. O sentimento de ausência do Estado pode estar na origem da manifesta resignação por parte da população, que denota conformismo com a situação e uma certa apatia para intervir. Embora percebida a ausência do Estado, numa perspectiva político-histórica, o governo de Moçambique aprovou instrumentos estratégicos necessários **CONCLUSÃO** Menor disponibilidade de alimentos e dificuldades na aquisição. Fraca presença do Estado no apoio das populações antes e após o ciclone. Necessidade de empoderamento da mulher, através da educação, sabida a situação geográfica do país e a conseqüente vulnerabilidade para a ocorrência de desastres naturais

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Depressão Tropical; política pública.;

### **ESTILO DE VIDA E DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO EM BELÉM DO PARÁ.**

WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>1</sup>; THAIS FRANCO DOS SANTOS<sup>1</sup>; LIVIA MARTINS COSTA E SILVA<sup>2</sup>; DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA<sup>1</sup>; ELENILCE PEREIRA DE CARVALHO<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo a Organização Mundial da Saúde, o envelhecimento populacional é um fenômeno global que não se restringe apenas aos países com maior desenvolvimento e renda elevada, estima-se que nos próximos 40 anos cerca de 80% dos idosos residam em países em desenvolvimento,

como o Brasil. O aumento da população de idosos tem por consequência o crescimento de doenças crônicas não transmissíveis, entre estas doenças estão a hipertensão arterial sistêmica e diabetes, ambas possuem como característica fundamental fatores de risco que incluem tabagismo, inatividade física e consumo de álcool. No campo da nutrição as orientações aos idosos limitavam-se a dietoterapia, porém atualmente esta visão foi ampliada e leva em consideração o estilo de vida saudável que, onde uma das estratégias é a promoção da prática de atividades físicas para prevenir e potencializar o tratamento de indivíduos com alguma doença. **OBJETIVO** Relacionar o estilo de vida e a presença de Doenças crônicas não Transmissíveis em idosos atendido em um ambulatório de um hospital escola de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Participaram deste estudo pacientes idosos que frequentavam o ambulatório do hospital universitário, os indivíduos possuíam idade igual ou superior a 60 anos, todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Trata-se de um estudo transversal, realizado com idosos atendidos no ambulatório de nutrição de um Hospital Universitário de Belém do Pará. A pesquisa teve aprovação pelo comitê de Ética e Pesquisa do Hospital João de Barros Barreto, sob o parecer número 3.599.208, sendo realizada no período de Maio a Novembro de 2019. Foi aplicado um questionário com questões sociodemográficas (idade, sexo e renda), estilo de vida (prática de atividade física, tabagismo, etilismo) e presença de doenças crônicas não transmissíveis. **RESULTADOS** Foram atendidos 106 pacientes, a maioria (72,64%) é do sexo feminino, com renda mensal que varia de um a dois salários mínimos (65,00%). Não houve alto percentual de indivíduos que referem ser tabagistas (6,67%) ou etilistas (12,38%), entretanto 35,24% afirmam ser ex-etilistas e 41,94% ex-tabagistas. Havia 45,71% diabéticos e 67,62% hipertensos. A maioria dos idosos (73,58%) afirmou não praticar atividade física. **CONCLUSÃO** O perfil dos pacientes revela a feminização da velhice, a baixa renda e o baixo grau de instrução dos idosos do estudo. Em relação ao estilo de vida a maioria dos pacientes referiu não praticar atividade física e possuir hábitos pregressos (etilismo e tabagismo) que podem ter contribuído para o alto número de indivíduos acometidos com doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Doença crônica; Estilo de vida; Saúde do idoso;

## **INFLUÊNCIA DAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS NAS PRÁTICAS EDUCATIVAS REALIZADAS POR NUTRICIONISTAS**

**NATÁLIA DE ALVARENGA GUEDES; MARIA FLAVIA GAZZINELLI BETHONY.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** Apesar de ter sido proposto em 2012 o marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas, com o objetivo de unificar o conceito de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), promover reflexão, orientação, e direcionar ações para o emprego de recursos e abordagens educacionais ativas e problematizadoras, estudos identificam que após o marco as práticas de EAN não modificaram-se, ainda apresentando raízes biomédicas e operando com transmissão de conhecimento. Compreender os conhecimentos, atitudes e comportamentos dos profissionais implica conhecer as representações que possuem dos objetos e fins aos quais almejam

atingir, indicando a importância do estudo das representações sociais de quem as realiza. Com a análise das representações sociais dos nutricionistas sobre EAN pode-se compreender a execução das ações educativas. **OBJETIVO** Analisar as representações sociais de nutricionistas do núcleo ampliado de saúde da família e atenção básica (NASF-AB) sobre EAN, e identificar como influenciam na prática desses profissionais. **METODOLOGIA** Estudo delineado com método qualitativo de pesquisa, descritivo, com base na teoria das representações sociais, realizado em 2018 com 31 nutricionistas do NASF-AB de Belo Horizonte MG, a partir de entrevistas e questionário semiestruturado. Com parecer favorável número 2.585.120, e certificado de apreciação ética número 82129317.5.3001.5140. Utilizou-se amostragem probabilística aleatória estratificada com intervalo de confiança de 90%. Analisaram-se os questionários com distribuição de frequência, e as entrevistas a partir da análise de conteúdo. **RESULTADOS** Recolheram-se representações sociais das entrevistas realizadas agrupando-as em quatro categorias. Duas categorias possuem representações ancoradas no paradigma biomédico de saúde devido a representações de EAN normativas, transmissoras de informações nutricionais, que relacionam modificação de hábitos alimentares somente à reeducação alimentar. As demais categorias predominantemente ancoram-se no paradigma biopsicossocial, por levarem em consideração as características sociais, culturais e subjetivas dos participantes dos processos educativos. Enfatiza-se a construção de autonomia utilizando o diálogo como método de comunicação, e em outras ações, a dialogicidade e experimentação, com a noção de que se aprende com a prática e a vivência emocional e sensível, bem como, com um olhar sobre o vivido. Porém, há ausência de problematização, abordando-se determinados temas na perspectiva do profissional em detrimento da do participante, aproximando-se do paradigma biomédico em saúde, e assemelhando-se às práticas de EAN anteriores ao marco de referência. A convivência de duas racionalidades antagônicas pode revelar uma tentativa de ruptura com os modelos hegemônicos da educação em saúde, baseados na normatividade e na homogeneização dos participantes. O investimento em uma educação pela experimentação decorre muito mais da intenção de romper com um modelo dominante reconhecidamente frágil em termos da produção de respostas, do que propriamente de uma compreensão da educação dentro de um outro enquadramento teórico que relacione aprendizagem e subjetividade nas ações. **CONCLUSÃO** Pode-se afirmar que as variadas representações sociais sobre EAN influenciaram de forma diferenciada as práticas de nutricionistas do NASF-AB, e que a ruptura com o modelo biomédico parece expressar muito mais a negação de um modo de fazer a prática do que propriamente a afirmação e defesa de outro.

Palavras-chave: NUTRIÇÃO; ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE; EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL; REPRESENTAÇÕES SOCIAIS;

### **COMPARATIVO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BRASILEIRAS CAUCASIANAS E NEGRAS DE 05 A 07 ANOS DE IDADE COM BASE NOS DADOS DO SISVAN NO ANO DE 2019**

SUANAM ALTAIR TAVARES DE MENEZES; ANA CLARA DE ANDRADE BARRETO;  
VICTOR PINHEIRO GOMES E ALBUQUERQUE; FRANCISCA ANDREA BRITO  
FURTADO; WALDEIR DE SOUZA FERREIRA JUNIOR; ANA CLARA LACERDA

CERVANTES DE CARVALHO.  
FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A desnutrição e o excesso de peso durante a infância são considerados graves problemas de saúde pública, pois podem levar a diversos riscos e prejuízos no desenvolvimento infanto-juvenil, a magreza acentuada poderá conduzir a várias deficiências, dentre elas, raquitismo, marasmo, as carências nutricionais podem acarretar distúrbios no neurodesenvolvimento, atraso no crescimento dentre outras, por outro lado a obesidade infantil induz em tão pouca idade a doenças como diabetes mellitus, hipertensão e distúrbios cardiovasculares. **OBJETIVO** Comparar o estado nutricional utilizando o parâmetro do IMC (índice de massa corporal) por idade de crianças brancas e negras com faixa etária entre 5 a 7 anos brasileiras. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa documental, realizada por meio de consultas de relatórios a públicos do SISVAN disponíveis pelo sistema e-gestor AB®. DabSus® Os mesmos foram gerados por meio da combinação das seguintes palavras-chave: Tipo de relatório (Estado nutricional), Ano de referência (2019), Mês de Referência (Todos), Agrupar por (Região), Região (Todos), Região de cobertura (Todos), Fases da Vida (Criança), Idade (5 a 7 anos), Índice (IMC x Idade), Sexo (Todos), Raça e Cor (Branca/ Preta), Acompanhamentos Registrados (Todos), Povo e Comunidade (Todos), Escolaridade (Todos). A pesquisa foi realizada no período março de 2020. **RESULTADOS** Foi analisado o estado nutricional de 583.894 crianças brancas em todo o Brasil. Dentre elas 11.702 (2%) apresentavam-se com magreza acentuada, 16.804 (2,88%) com magreza, 382.568 (65,52%) estavam eutroficas, 89.607 (15,35%) com sobrepeso, 46.336 (7,94%) com obesidade e 36.877 (6,32%) com obesidade grave. Com relação ao grupo das crianças negras, foram analisadas 66.030 ao todo. Das quais 1.884 (2,85%) apresentaram quadro magreza acentuada, 2.483 (3,76%) estavam classificadas com magreza, 44.497 (67,39%) estavam em eutrofia, 8.798 (13,32%) diagnosticadas com sobrepeso, 4.407 (6,67%) com obesidade e 3.961 (6%) com quadro de obesidade grave. **CONCLUSÃO** O estado nutricional prevalente em ambos os grupos foi a eutrofia, embora a pesquisa demonstre que o número de crianças negras com peso adequado é superior ao das crianças brancas a porcentagem de crianças negras em situação de desnutrição e com baixo do peso é maior quando comparado ao grupo das crianças brancas, ressaltando que os índices para sobrepeso, obesidade e obesidade grave foram maiores nas crianças caucasianas revelando ainda uma intensa situação de desigualdade social relacionada a questões raciais.

Palavras-chave: Child; Malnutrition; Public Health;

## **A PUBLICIDADE DE ALIMENTOS DIRECIONADA A CRIANÇA NA TELEVISÃO ABERTA BRASILEIRA: UM ESTUDO COMPARATIVO**

INGRID RAFAELLA DOS SANTOS MELO<sup>1</sup>; RENATA ALVES MONTEIRO<sup>2</sup>; RODRIGO PINHEIRO VIANNA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Entre os fatores que determinam as escolhas e o consumo de alimentos estão os meios de comunicação em massa, em especial, a publicidade comercial veiculada na televisão, desempenha um papel decisivo na constituição dos hábitos alimentares, principalmente infantis. As mensagens publicitárias podem explorar aspectos vulneráveis deste público, havendo casos em que a publicidade contém informações falsas que induzem o consumidor a erros na sua decisão de compra.

**OBJETIVO** O presente trabalho objetiva analisar a publicidades televisiva dirigidas à criança, tendo como base a Resolução de nº 163 do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente (CONANDA) 2014.

**METODOLOGIA** Foi realizado um estudo quantiqualitativo a partir da análise de peças publicitárias nos dois canais abertos de maior audiência em duas capitais do país, Brasília e João Pessoa. Foi gravada a programação cinco vezes na semana durante o período de janeiro a junho de acordo com um esquema de horário pré-estabelecido. Todas as peças foram gravadas e descritas em um formulário padrão elaborado pelos pesquisadores. Após a seleção das peças publicitárias, foi feito um detalhamento de todas as informações coletadas e as peças foram classificadas em abusivas ou não de acordo com a Resolução 163/2014 do Conanda. Foi realizada a análise descritiva dos dados quantitativos e a análise de conteúdo categorial temática clássica.

**RESULTADOS** Os alimentos ultraprocessados foram os que apresentaram maior número de peças publicitárias expostas no período (98%, n= 354). As estratégias publicitárias mais utilizadas na publicidade direcionada ao público infantil foram: o uso de mascote e de elementos do universo infantil, como jingles e personagens animados ou o uso de personagens humanos de identificação infantil; os produtos são geralmente apresentados tal como prontos para o consumo, sendo a peça publicitária normalmente direcionada exclusivamente a este público, sem mensagens para o responsável. Foi verificado também que na capital João Pessoa o quantitativo de publicidades alimentícias veiculadas é superior a capital Brasília. A análise de conteúdo das peças publicitária destacou principalmente valores pessoais de realização, experimentação e internacional, favorecendo a identificação infantil a partir de tais valores.

**CONCLUSÃO** É importante construir estratégias analíticas que possibilitem ao poder público o controle do que é exposto à criança na televisão, bem como aos profissionais da saúde, comunicação, e à sociedade civil organizada participarem e auxiliarem nos mecanismos regulatórios que impeçam a veiculação de publicidade enganosas e/ou abusivas, que levem a persuasão de crianças ao consumo de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Consumo infantil; Marketing abusivo; Publicidade de alimentos; Publicidade enganosa; Regulação da publicidade

## **OFICINA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL BASEADA NO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRAREALIZADA COM IDOSAS EM MACEIÓ/AL**

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA; CHRISTIANE TEIXEIRA SANTOS; JULIANA MARIA DOS SANTOS MAIA VIEIRA.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Guia Alimentar para População Brasileira aborda os princípios e as recomendações da Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS). Este instrumento deve ser utilizado para apoiar as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que fazem parte de um processo permanente e gerador de autonomia com a participação ativa dos sujeitos, em todas as fases da vida (BRASIL, 2014; BRASIL 2012). Essas ações devem ser realizadas com abordagens diferenciadas, fazendo parte do processo de trabalho dos diversos setores. Para abordagem coletiva de PAAS, em especial com idosos, sugere-se o método de oficina que tem como objetivo promover a construção do conhecimento, por meio da reflexão sobre um tema central, inserido em um contexto social, congregando informações e reflexões e relacionando-as com significados afetivos e vivências (BRASIL, 2019). **OBJETIVO** Realizar oficinas utilizando o guia alimentar como instrumento de EAN entre idosos participantes da Associação Locutor Marreco do município de Maceió/AL. **METODOLOGIA** Foi utilizado a metodologia de oficinas para trabalhar ações de EAN fundamentada no guia alimentar (BRASIL, 2019). O público alvo foi idosos da Associação Locutor Marreco. A atividade realizada em 2019, em Maceió/AL, teve como facilitadoras nutricionista e enfermeira (preceptoras do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde PET Saúde Interprofissionalidade) e estudantes dos cursos de nutrição, enfermagem, serviço social. Após a etapa de apresentação, a oficina foi dividida em 3 momentos: o primeiro com uma abordagem sobre PAAS e os níveis de processamento dos alimentos; o segundo com a formação de uma roda de discussão a partir dos Dez Passos para uma Alimentação Saudável; e o terceiro com declamação de um cordel baseado nos Dez Passos para uma Alimentação Saudável. Os participantes assinaram o termo de consentimento livre esclarecido e realizaram avaliação da oficina através de depoimentos. **RESULTADOS** Participaram da oficina 39 idosos. Inicialmente os facilitadores e participantes se apresentaram, e logo após teve início a apresentação dos níveis de processamento dos alimentos utilizando o semáforo nutricional e réplicas de alimentos e/ou embalagens de alimentos que foram, a seguir, distribuídos entre as participantes para que as mesmas colocassem em caixas segundo o nível de processamento dos mesmos, a saber: in natura e minimamente processados (caixa verde), processados (caixa amarela) e ultraprocessados (caixa vermelha). Na segunda etapa foi discutido os Dez Passos para uma Alimentação Saudável, através de um folder, contendo cada passo e figuras ilustrativas. Na terceira etapa uma cordelista participante do grupo foi convidada para declamar o cordel, que contém os Dez Passos para uma Alimentação Saudável em forma de poema, utilizando linguagem informal e de fácil compreensão. **CONCLUSÃO** A realização de oficinas de EAN é uma importante estratégia de apoio para implementação da diretriz de PAAS que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. A metodologia de oficinas permite abordar o Guia como um instrumento orientador simples e contextualizado com a cultura alimentar. Permite ainda uma ampla divulgação do seu conteúdo, garantindo a sua compreensão por todos. A abordagem interprofissional pode contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, auxiliando na prevenção da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, principais causas de morbimortalidade na faixa-etária trabalhada.

Palavras-chave: Educação Nutricional; Saúde Coletiva; Promoção da Saúde; Nutrição Idoso;

## **AVALIAÇÃO DAS FRAGILIDADES NA ASSISTÊNCIA À PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO NAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ**

MARIANA CORRÊA VASCONCELLOS DOS SANTOS.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Organização Mundial da Saúde recomenda o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida e que o mesmo seja complementado até os vinte quatro meses ou mais. Estudos mostram que apesar da grande veiculação de informações a respeito dos benefícios provenientes do aleitamento materno e da existência de leis e programas que incentivam e apoiam à amamentação, ainda se observa que os índices a nível mundial estão abaixo do preconizado. Assim, considerando as questões de saúde materno-infantil, o apoio ao aleitamento materno caracteriza-se como uma das ações primordiais a serem exercidas no campo da atenção básica. Diante disso, surge a iniciativa do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e Qualidade da Atenção Básica como uma das estratégias mais novas e relevantes no sentido de melhorar a qualidade da Atenção Básica. Assim, destaca-se que o acompanhamento e o monitoramento constantes são indispensáveis para o fortalecimento das ações de promoção, proteção e apoio à amamentação. **OBJETIVO** Identificar as fragilidades na assistência à promoção do aleitamento materno nas unidades básicas de saúde do estado do Pará de acordo com os indicadores do Programa de Melhoria do Acesso e Qualidade da Atenção Básica. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e de análise descritiva. Neste estudo, foram utilizados dados secundários obtidos do instrumento de avaliação externa do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e Qualidade da Atenção Básica, 3º ciclo de avaliação nas unidades básicas saúde do estado do Pará. A amostra foi composta de mulheres que engravidaram nos últimos dois anos e que responderam ao questionário do Módulo III Entrevista na unidade de saúde com o usuário. Analisaram-se as respostas das usuárias [n=665] que responderam ao bloco 13 Atenção ao pré-natal; 14 Revisão de parto e 15 Utilização: Condições de saúde. O projeto original foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca/Fiocruz, instituição responsável pela coordenação do programa, estando de acordo com a Resolução 466, de 12 de dezembro de 2012. Os dados do 3º ciclo estão publicamente disponíveis para fins de pesquisa. **RESULTADOS** Os resultados encontrados neste estudo demonstram a média de idade das entrevistadas foi de 26,6 anos (18 a 22). A maior parte das mulheres (95,8%) afirmaram a realização de acompanhamento de pré-natal, demonstrando um resultado satisfatório, tendo em vista a importância dessa assistência, no entanto 318 (47,8%) usuárias negaram que tiveram as mamas examinadas durante o pré-natal. Quanto a consulta de pós-parto, 314 (47,2%) entrevistadas não realizaram a mesma e 200 (30,1%) não passaram pelo exame das mamas nesse momento. Além disso, 223 (33,5%) usuárias afirmaram que não foi realizada consulta na primeira semana de vida da criança. **CONCLUSÃO** Foi possível identificar uma alta frequência de mulheres que realizaram o pré-natal nas unidades de saúde, demonstrando que a atenção básica continua sendo a porta de entrada preferencial dos usuários. Por outro lado, foi possível observar algumas fragilidades na oferta integral da assistência materno-infantil, demonstrando falhas durante o acompanhamento de pré-natal e principalmente de puerpério e acompanhamento da criança. Dessa forma, os resultados encontrados evidenciam a necessidade de permanente monitoramento e avaliação das ações de incentivo ao aleitamento materno desenvolvidas na atenção básica do estado no Pará.

Palavras-chave: Amamentação; .Atenção Primária à Saúde; .Avaliação em Saúde;

## **PRÁTICAS ALIMENTARES, CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICA E PRIVADA DE SÃO LUÍS-MA**

LUANA LOPES PADILHA<sup>1</sup>; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE<sup>1</sup>; NATANIELE FERREIRA VIANA<sup>2</sup>.

1. FACULDADE ESTÁCIO DE SÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A adolescência compreende o período entre 10 e 19 anos. As transformações inerentes à esta fase acarretam efeitos no comportamento alimentar dos adolescentes. As práticas alimentares desses indivíduos sofrem tanto a influência de fatores internos autoimagem, autoconceito e condições de desenvolvimento psicossocial, como externos família, grupo sociais e mídia. **OBJETIVO** Avaliar as práticas alimentares e o conhecimento sobre alimentação saudável por adolescentes pertencentes às escolas pública e privada da cidade de São Luís - MA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal, realizado entre os meses de agosto e setembro de 2016, com 102 adolescentes pertencentes a uma escola pública e uma privada do município de São Luís - MA. Para a coleta de dados foi aplicado um questionário validado e adaptado, formado por 12 perguntas que abordaram as refeições realizadas e as frequências de consumo diário de alimentos em cada uma dessas refeições. Os alimentos avaliados foram agrupados segundo grupos alimentares. A comparação entre as escolas pública e privada foi realizada usando o teste qui quadrado ou Exato de Fisher. O nível de significância adotado foi de 5%. Este estudo seguiu os preceitos éticos instituídos pela Resolução Nº466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS) / Ministério da Saúde, o qual trata de pesquisas com seres humanos, comprometendo-se em utilizar as informações coletadas apenas para fins científicos, garantindo o sigilo dos dados coletados, assim como não provocará qualquer tipo de injúria aos adolescentes estudados. Os pais ou responsáveis tiveram que concordar com a participação dos adolescentes mediante aceite e assinatura do TCLE e, os adolescentes tiveram que concordar voluntariamente em participarem da pesquisa, mediante aceite e assinatura do TA. **RESULTADOS** As práticas alimentares dos alunos da escola pública apresentaram aspectos positivos quanto ao consumo de alimentos pertencentes aos grupos alimentares: cereais, tubérculos e raízes, verduras e legumes e leguminosas comparados aos alunos da escola privada (p **CONCLUSÃO** Diante do exposto, alerta-se a necessidade da escola à adoção de estratégias de educação nutricional buscando estimular esses adolescentes a consumirem alimentos dos grupos alimentares mais saudáveis, em detrimento dos alimentos industrializados.

Palavras-chave: Hábitos alimentares; Adolescentes; Práticas alimentares saudáveis; Alimentação saudável;

**A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO FERRAMENTA  
TRANSDISCIPLINAR APLICADA COM ESTUDANTES DE ENSINO MÉDIO EM UM  
CAMPUS DA REDE FEDERAL DE ENSINO NA REGIÃO NOROESTE DO MUNICÍPIO  
DE SÃO PAULO**

BIANCA BLANCO.  
INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO – IFSP – CAMPUS PIRITUBA, SÃO PAULO, SP,  
BRASIL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Educação Alimentar e Nutricional (EAN), através de uma construção histórica nacional a partir de 1930 tinha uma contextualização biológica e obteve espaço e significado nos dias atuais enquanto direito. (BRASIL, 2012). Essa mudança conceitual foi alicerçada a partir do processo de renovação de Promoção da Saúde (WHO, 1986; WHO, 1988). Paulo Freire inspirou esse processo de renovação uma vez que a educação enquanto saberes e práticas trouxe a democratização e equidade de acesso. (BRASIL, 2008). A EAN em 2018 foi inserida na Constituição Federativa do Brasil no artigo 9, trazendo a transdisciplinaridade como Dessa forma, a EAN vai ao encontro das práticas pedagógicas e pode ser estruturada juntamente com Referencial Curricular para Educação Infantil, os Parâmetros Curriculares Nacionais de Ciências Naturais (1º e 2º Ciclos; 3º e 4º Ciclos; e, Meio Ambiente e saúde Tema Transversal Saúde) e as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Básica apresentam orientações direcionadas ao trabalho com temas relativos à saúde, incluindo a alimentação (Zompero, 2015). Esse processo vai ao encontro dos preceitos do estudante desenvolver uma nova postura de protagonista a partir das atividades planejadas nessa parceria professor-aluno no ensinar-aprender, junto com o(a) Nutricionista e as ferramentas de EAN (Silva, 2013). **OBJETIVO** Implementação da Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, potencializar o aprendizado transdisciplinar, e estimular a autonomia intelectual dos discentes construtivamente. **METODOLOGIA** Baseados nas correntes teóricas de aprendizagem tais como a aprendizagem pela interação social, preconizada por Lev Vygotsky (1896-1934), a aprendizagem pela experiência, de John Dewey (1859-1952), a aprendizagem significativa de David Ausubel(1918-2008), bem como a perspectiva freiriana da autonomia (Paulo Freire, 1921-1997), foi escolhida um dos campus de uma escola federal onde a Nutricionista que ingressou em 2017 para a construção das atividades inerentes a Alimentação Escolar expandisse o trabalho também para o campo educacional e da saúde coletiva. Dessa forma, com a parceria Nutricionista-Professor(a)-Aluno(a), as experiências foram ampliadas com as competências técnicas empenhadas e atividades desenvolvidas no ambiente acadêmicas. Para isso, usou-se o Marco de Referência de EAN e para cada um dos 9 eixos, foram desenvolvidas atividades específicas para atendimento e entendimento do quesito citado. **RESULTADOS** Percebeu-se melhor desempenho nas disciplinas de ciências a partir da parceria professor/a e nutricionista, além do melhor entendimento e diversidade na aceitação dos alimentos servidos na Alimentação Escolar. Também ampliou-se o interesse em projetos integradores e de extensão com temáticas relacionadas, bem como a conscientização das políticas e programas de combate as doenças crônicas em jovens tais como diabetes, hipertensão, obesidade, dentre outros. **CONCLUSÃO** O Nutricionista Escolar deve trabalhar diretamente com os discentes com temáticas de interface com a sala de aula, para que dessa forma a parceria desenvolvida nessa tríade resulte em conhecimento, desenvolvimento de

habilidades e saberes em prol da construção técnica-científica sobre a temática central de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: ensino; educação básica; parâmetros curriculares; hábito alimentar; educação alimentar e nutricional

**ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: CENÁRIO ANTERIOR À LEI Nº 12.982/2014.**

JUAREZ CALIL ALEXANDRE; SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO.  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Para alcançar seu objetivo, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) prevê, entre suas diretrizes, o emprego de alimentação adequada e saudável, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica. Em 2014, a Lei nº 12.982 incluiu no programa a expressa exigência de cardápio específico para esses alunos com necessidades alimentares especiais (ANAE). **OBJETIVOS** A pesquisa teve por objetivo evidenciar características e fragilidades do atendimento da alimentação da alimentação escolar aos ANNE antes da Lei nº 12.982/2014. **METODOLOGIA** Tratou-se de estudo qualitativo pesquisa exploratória descritiva, pelo método survey, em função da exiguidade de tempo e recursos e da necessidade de conhecer uma realidade pouco explorada pela literatura científica. Os dados foram coletados em setembro de 2014 utilizando a ferramenta Sisquest, desenvolvida a partir do software livre LimeSurvey. O projeto foi dispensado pelo Comitê de Ética em Pesquisa por não envolver aspectos pessoais dos entrevistados, visto que tratava de informações inerentes ao monitoramento do Programa, competência do órgão. Ainda assim, os entrevistados concordaram virtualmente com Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram recebidas 2.584 respostas, das quais 1.644 foram consideradas válidas. Houve uma participação de Entidades Executoras (EEx) municipais da região Sul (40,22%) relativamente maior que das demais regiões, que variaram de 22,91% a 29,56% entre o Norte e o Sudeste, respectivamente. Das EEx participantes, 55,49% informou haver demanda e, destas, a maioria estava prestando atendimento (88,60%). A maioria recebia a demanda via diretores das escolas ou diretamente das mães e relatou não haver articulação prévia com a Secretaria de Saúde. As necessidades mais comuns foram obesidade, intolerância a lactose, desnutrição e APLV, variando entre as regiões. Em relação ao planejamento do cardápio especial, foi mais recorrente a elaboração de documento de orientação sobre as modificações dietéticas do que, propriamente, a elaboração de cardápios individuais. O maior obstáculo relatado foi em relação à quantidade e ao envolvimento dos recursos humanos, especialmente de nutricionistas. Verificou-se que 77,91% das EEx não atendiam os parâmetros numéricos de referência, com média de um nutricionista para 5.492 alunos, variando de 1:3.997 no Sudeste a 1:14.431 no Norte. Foram relatadas dificuldades também no abastecimento de alimentos

específicos para os ANNE e mais da metade das EEx participantes não realizava ações de EAN relacionadas às necessidades nutricionais específicas. **CONCLUSÃO** Os resultados evidenciaram, majoritariamente, a ausência de planejamento e investimento específicos para atendimento aos ANAE e as implicações de limitações da execução do próprio Programa. **REFERÊNCIAS** Palavras-chave: Nutrição em Saúde Pública; Segurança Alimentar e Nutricional; Programas e Políticas de Nutrição; Alimentação Escolar; Intolerância Alimentar

Palavras-chave: Nutrição em Saúde Pública; Segurança Alimentar e Nutricional; Programas e Políticas de Nutrição; Alimentação Escolar; Intolerância Alimentar

**AVALIAÇÃO DO CUMPRIMENTO DA NORMA BRASILEIRA DE  
COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE 1ª  
INFÂNCIA, BICOS, CHUPETAS E MAMADEIRAS (NBCAL): ESTUDO DE CASO EM  
COMÉRCIOS DE CEILÂNDIA E BRAZLÂNDIA, DISTRITO FEDERAL.**

GLAYCE MARIANO ALVES<sup>1</sup>; RAINA SOARES VERAS DO NASCIMENTO<sup>1</sup>; JUAREZ  
CALIL ALEXANDRE<sup>1</sup>; MIRIAM OLIVEIRA DOS SANTOS<sup>2</sup>.

1. CURSO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DE BRASÍLIA, -  
BRASIL; 2. SECRETARIA DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Norma Brasileira de Comercialização de Produtos para Lactentes e Crianças de 1ª Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL) apresenta um conjunto de legislações que regulamenta promoção comercial e a rotulagem de alimentos e produtos destinados a recém-nascidos e crianças de até três anos de idade, com o intuito de assegurar o uso apropriado desses produtos para que não haja interferência na prática do aleitamento materno. **OBJETIVOS** O objetivo dessa pesquisa foi avaliar o cumprimento das exigências de promoção comercial da NBCAL em alimentos destinados a lactentes e crianças de 1ª infância no comércio das cidades de Ceilândia e Brazlândia, Distrito Federal. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa qualitativa com finalidade descritiva, por meio de estudo de caso com coleta de dados em campo, composta pelas seguintes etapas de pesquisa: (1) avaliação das condições de exposição promoção comercial e (2) avaliação do conhecimento dos gerentes sobre a norma, ambos por meio de instrumentos de observação e questionários propostos pela Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar (IBFAN BRASIL, 2007). O estudo foi aplicado de uma amostra de conveniência composta de doze estabelecimentos comerciais, seis em cada cidade (região administrativa), assim representados: duas farmácias locais; duas farmácias de rede; um mercado local e um supermercado de rede. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa da em Pesquisa da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz - Brasília), CAAE número 93799118.9.0000.8027, sob parecer de número 2.887.182 e os entrevistados firmaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Em Ceilândia, a maior porcentagem de não conformidades foi apresentada nos estabelecimentos de rede, visto que 100% dos gerentes demonstraram desconhecimento sobre a norma, enquanto em apenas 16,6% dos estabelecimentos analisados daquela cidade observou-se a presença a devida mensagem de

advertência. Em Brazlândia, a farmácia local apresentou 72,70% de irregularidades, seguida do supermercado (58,8%). Na farmácia de rede observou-se 54,50% de adequação. **CONCLUSÃO** O estudo evidenciou a necessidade divulgação da norma entre os profissionais e estabelecimentos da área e importância de monitoramento da norma, incluindo a fiscalização por órgão competente e a ação de consumidores, evitando estratégias de marketing abusivas. Todas as categorias de profissionais de saúde têm um papel importante na promoção do aleitamento materno, orientado o leite materno exclusivo até o sexto mês de vida do bebê e complementado até os dois anos de vida. Os farmacêuticos podem contribuir para a proteção do aleitamento materno, necessitando, para tanto, maior conhecimento da NBCAL. **REFERÊNCIAS BRASIL.** Lei nº 11.265 de 3 de janeiro de 2006. Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. Presidência da República, Brasília, 2006. \_\_\_\_\_. Decreto nº 8552, de 3 de novembro de 2015. Regulamentação da Lei Federal 11.625/2006. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2015. IBFAN BRASIL – Rede Internacional em defesa do Direito de Amamentar. Manual do curso de Capacitação em Monitoramento. Jundiaí: IBFAN, 2007. Disponível em: <http://www.ibfan.org.br/documentos/ibfan/doc-678.pdf>. Acesso em 05 jun 2018. **Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Alimentos Infantis; Fórmulas Infantis; Promoção de Alimentos; Nutrição do Lactente

**Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Alimentos Infantis; Fórmulas Infantis; Promoção de Alimentos; Nutrição do Lactente

## **DESENVOLVIMENTO DE INDICADORES DE DESEMPENHO DA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR USANDO A TÉCNICA DELPHI**

DANIELA BICALHO ALVAREZ<sup>1</sup>; TACIO DE MENDONCA LIMA<sup>2</sup>; BETZABETH SLATER VILLAR<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a chave para garantir a qualidade da gestão e da tomada de decisões dos gestores, além de otimizar os recursos públicos de saúde. Dessa forma, o indicador de desempenho é uma ferramenta útil e definido como uma medida quantitativa que pode ser usada para rastrear o progresso de uma organização e possibilita o monitoramento, a tomada de decisões e a melhoria da qualidade<sup>1,2</sup>. Não há indicadores de desempenho publicados para avaliar a gestão do PNAE. **OBJETIVOS** Desenvolver e validar o conteúdo de indicadores de desempenho da gestão do PNAE. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo psicométrico de construção e validação de instrumento. Para validação de conteúdo do instrumento, o grupo de pesquisa estabeleceu 12 indicadores possíveis para avaliação do painel de especialistas. Trinta nutricionistas especialistas da área foram convidados a participar por meio da técnica Delphi<sup>3,4</sup>, em dois rounds e por questionário online. A seleção de especialistas foi realizada

com base baseada no coeficiente de competência (K), um questionário de auto-avaliação. Apenas especialistas com  $0,8 > K > 0,8$ . Após a primeira rodada, 4 indicadores não obtiveram resultado satisfatório para evidência de validade de conteúdo em alguns atributos. Esses indicadores foram reestruturados e submetidos para uma nova avaliação. Além disso, um novo indicador foi criado para apreciação dos especialistas. Ao final da segunda rodada da técnica Delphi, todos os 13 indicadores alcançaram consenso. Os indicadores são: (1) Execução dos recursos financeiros, (2) Universalidade do atendimento, (3) Monitoramento técnico do programa, (4) Oferta de alimentos in natura nos cardápios, (5) Uso de produtos ultraprocessados nos cardápios, (6) Apoio à agricultura familiar, (7) Adequação das necessidades nutricionais, (8) Promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno (9) Inclusão da Educação Alimentar e Nutricional, (10) Necessidades alimentares especiais, (11) Adesão à alimentação escolar, (12) Controle Social da alimentação escolar e (13) Horário das refeições.

**CONCLUSÃO** Um conjunto de 13 indicadores foi desenvolvido e validado para avaliar o desempenho da gestão do PNAE utilizando o consenso do método Delphi. Espera-se que esses indicadores sirvam para promover a avaliação da gestão operacional desta política pública.

**REFERÊNCIAS** 1. TRONCHIN, D.M.R; MELLEIRO, M.M.; KURCGANT, P.; GARCIA, A.N.; GARZIN, A.C.A. Subsídios teóricos para a construção e implantação de indicadores de qualidade em saúde. *Rev Gaúcha Enferm.* Rio Grande de Sul, v. 30, n. 3, p.542-546, 2009. 2. Mainz, J. Developing evidence-based clinical indicators: a state of the art methods primer. *Int J Qual Health Care.* v.15, p.5-11, 2003. 3. FERNÁNDEZ, S.H.M. Criterio de expertos: Su procesamiento a través del método Delphi. *Histodidáctica.* 2002. 4. BOULKEDID. R; ABDOUL, H; LOUSTAU, M; SIBONY, O; ALBERTI, C. Using and reporting the Delphi method for selecting healthcare quality indicators: a systematic review. *PLoS One.* 2011. 5. LANDIS, J.R; KOCH, G.G. The Measurement of Observer Agreement for Categorical Data. *Biometrics.* v.33, p.159-174, 1977. Palavras-chave: alimentação escolar; avaliação de programas; indicador; validade

Palavras-chave: alimentação escolar; avaliação de programas; indicador; validade;

## **RELAÇÃO ENTRE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E PERFIL DA DIETA DE IDOSOS**

IZABELLA FERNANDES RABELO; MARINA ALVES PINHEIRO; JORDANNA DE SOUZA FERREIRA; LUCIANA BRONZI DE SOUZA.  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O envelhecimento é um processo natural onde ocorrem mudanças fisiológicas, psicológicas e sociais. A partir do final da década de 60, nota-se a diminuição da fecundidade, queda na mortalidade e aumento da expectativa de vida na população, que é o processo conhecido por transição demográfica. Somado a esses fatores, a transição nutricional, decorrente de mudanças no padrão alimentar e o sedentarismo, trouxeram grande impacto para a saúde e o estado nutricional dos idosos. Cerca de 60% da população idosa está com excesso peso e, pelo menos, uma doença crônica não transmissível. Dentre as mudanças do padrão alimentar, destaca-se o aumento do consumo de

alimentos ultraprocessados, que se faz cada vez mais presente no hábito alimentar da população, alimentos estes com elevado índice glicêmico, considerável teor de sódio, maior densidade energética, elevados teores de açúcar, gordura saturada e trans, além de baixos teores de fibras e potássio, levando assim ao prejuízo da qualidade da dieta e ao perfil nutricional. OBJETIVOS Avaliar a influência que o consumo de alimentos ultraprocessados exerce sobre a composição da dieta de idosos. METODOLOGIA Estudo epidemiológico transversal, com utilização de dados do projeto matriz intitulado “Capacidade funcional, estado nutricional e consumo alimentar em idosos”, que utilizou uma amostra representativa de idosos de um município de porte médio do interior paulista. Foi aplicado formulário padronizado para a obtenção dos dados sociodemográficos. Já o consumo alimentar dos idosos foi obtido através da aplicação de 3 recordatórios de 24 horas, coletados em dias não consecutivos, incluindo um dia do final de semana. Os dados de consumo alimentar foram digitados no software NDS-R (Nutrition Data System - Research) para quantificação dos nutrientes e energia. Os alimentos foram categorizados conforme a classificação NOVA. A associação estatística entre distribuição energética de macronutrientes com o consumo de alimentos ultraprocessados foi feita por meio de testes qui-quadrado ou exato de Fisher. Esta pesquisa atende aos princípios/normas da Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humano da Faculdade de Medicina de Botucatu, sob protocolo nº3.111/2009. RESULTADOS O presente estudo avaliou 361 idosos, sendo destes, a maioria do sexo feminino (62,6%), casados (58,7%) e com idade média de 72, 1 (DP=7,35) anos. Entre as enfermidades referidas, observou-se maior prevalência de Hipertensão Arterial Sistêmica (44,68%), Diabetes Mellitus tipo 2 (28,81%) e Hipercolesterolemia (15,51%). O consumo energéticos médio dos idosos foi  $2433,96 \pm 1191,79$ , sendo o grupo dos alimentos in natura ou minimamente processados (1) responsável por 60,41% da ingestão energética diária total, os ingredientes culinários (2) por 17,66%, os alimentos processados (3) por 11,05% e os ultraprocessados (4) por 10,88%. Em relação aos macronutrientes, os alimentos in natura foram os que mais contribuíram para fornecimento de carboidratos, proteínas e fibras. Já o fornecimento dos lipídeos se deu, principalmente pelos ingredientes culinários. Destaca-se que o grupo de alimentos ultraprocessados não contribuiu para a quantidade total de fibras consumidas. CONCLUSÃO Os alimentos ultraprocessados apontam para uma qualidade nutricional inferior aos demais grupos analisados, sendo alimentos ricos em açúcar, gorduras, sal e pobre em fibras, o que pode contribuir para o aumento da ocorrência das doenças crônicas não transmissíveis. REFERÊNCIAS ALVES, J. E. D. A transição demográfica e a janela de oportunidade. Instituto Fernand Braudel de Economia Mundial, São Paulo, p. 3, 2008. AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. Sociologias, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276-307, 2017. BARBOSA, M. A importância da alimentação saudável ao longo da vida refletindo na saúde do idoso. 2012. 41 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Nutrição Clínica) - Departamento de Ciências da Vida da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2012. BERTI, T. L.; ROCHA, T. F.; CURIONI, C. C.; JUNIOR, E. V.; BEZERRA, F. F.; CANELLA, D. S.; FAERSTEIN, E. Consumo alimentar segundo o grau de processamento e características sociodemográficas: Estudo Pró-Saúde. Revista Brasileira de Epidemiologia, Rio de Janeiro, n. 22, 2019. BIELEMANN, R. M., MOTTA, J. V. S., MINTEN, G. C., HORTA, B. L., GIGANTE, D. P. Consumo da dieta de ultraprocessados e impacto na dieta de jovens adultos. Revista de Saúde Pública, Rio Grande do Sul, v. 49, n. 28, 2015. Palavras-chave: Alimentação; Inquéritos Nutricionais; Nutrientes; Saúde do idoso; Ultraprocessados.

Palavras-chave: Alimentação; Inquéritos Nutricionais; Nutrientes; Saúde do idoso; Ultraprocessados;

## **ESTADO NUTRICIONAL E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS, ENTRE ALUNOS BRASILEIROS.**

NALU DE MORAES RIBEIRO; IANE RAQUEL BARATA GUIMARÃES; VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, é realizada pelo Ministério da Saúde em parceria com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, ocorre de três em três anos com o intuito de monitorar a prevalência de fatores de risco e proteção à saúde dos adolescentes brasileiros. As doenças crônicas não transmissíveis são doenças de longa e indefinida duração, prolongado tratamento, de elevado custo e de múltiplos fatores; requerem contínua atenção e esforços tais doenças tem acometido até mesmo jovens e adolescentes. Além dos determinantes sociais que interferem no aparecimento dessas doenças, têm-se os comportamentos de risco modificáveis (tabagismo, alcoolismo, sedentarismo e a má alimentação) como fatores de risco. OBJETIVOS Observar o excesso de peso e fatores de risco comportamentais para doenças crônicas não transmissíveis entre adolescentes brasileiros. METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal, descritivo com amostra populacional e de base de dados secundários da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (2015). Foi trabalhada a amostra 2, cujo o banco de dados contém informações dos alunos de 13 a 17 anos, frequentadores a partir do 6º ano do ensino fundamental até o 3º ano do ensino médio. Realizou-se análise descritiva por meio de frequências relativas e absolutas para caracterizar os sujeitos, quanto às seguintes variáveis: Excesso de peso, tabagismo, consumo de álcool, sedentarismo e consumo alimentar. Foi considerado nível de significância de 5%, utilizando o programa estatístico Stata, versão 15.0. Para a coleta de dados da PENSE houve a aprovação da pesquisa sob o parecer Conep n 1.006.467, de 30.03.2015. Mas para a análise desses dados nesse estudo se fez dispensável a submissão ao CEP/CONEP, pois o recorte deste trabalho se deu em um de banco de dados totalmente público com informações agregadas. RESULTADOS Observou-se que quanto ao consumo de bebida alcoólica e uso de cigarro, a maioria dos alunos tanto o sexo masculino quanto o sexo feminino se omitiram de responder tais questionamentos, dos que responderam, 29,2% afirmaram ter consumido bebidas alcoólicas nos últimos 30 dias e 6,5% responderam ter feito uso de cigarro nos últimos 30 dias. A maioria dos adolescentes (80,%) afirmaram estar fisicamente inativos praticando menos de 300 minutos de atividades físicas semanais, 87,8% dos estudantes do sexo masculino e do sexo feminino 71,9%. Quanto ao consumo de ultraprocessados (68,1%) consomem alimentos industrializados/ ultraprocessados de maneira irregular, ou seja, menos de cinco vezes por semana, onde os adolescentes do sexo masculino destacaram-se com 69,4% e as adolescentes com 66,7%. Em relação ao estado nutricional, a maioria dos adolescentes estava sem excesso de peso (76,3%), comparando por sexo, os adolescentes do sexo masculino apresentaram um percentual de 76,2% e as adolescentes um percentual de 76,3%. CONCLUSÃO Por meio deste estudo pode-se concluir que os alunos se sentem incomodados a responderem perguntas acerca do consumo de álcool e cigarro, preferindo se absterem de responder, mas os que responderam mostraram que o índice do consumo dessas drogas entre os adolescentes continua aumentando em relação a pesquisa de saúde

realizada em 2012. Observou-se também um índice elevado de estudantes sem excesso de peso, fisicamente inativos e consumo irregular de ultraprocessados. Dessa forma, se faz necessário que a conscientização quanto aos malefícios acarretados pelo uso de drogas e falta de atividade física continuem sendo realizados nas escolas. REFERÊNCIAS BRASIL. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil, 2011-2022. Departamento de Análise de Situação de Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde. 148 p.: il. 2011. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas redes de atenção à saúde e nas linhas de cuidado prioritárias /Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 28 p.: il. IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar: 2015 / IBGE, Coordenação de População e Indicadores Sociais. – Rio de Janeiro: IBGE, 2016. 132 p. Palavras-chave: Adolescentes; Doenças crônicas; Fatores de risco; Sobrepeso

Palavras-chave: Adolescentes; Doenças crônicas; Fatores de risco; Sobrepeso;

## **AValiação ANTROPOMÉTRICA DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM NÍVEL POPULACIONAL: UMA NOVA ABORDAGEM BASEADA NA CLASSIFICAÇÃO DE WATERLOW**

HAROLDO DA SILVA FERREIRA; MONICA LOPES DE ASSUNCAO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A metodologia atualmente utilizada para avaliação antropométrica do estado nutricional em nível populacional, classifica as crianças menores de cinco anos em quatro categorias: eutrofia, magreza (desnutrição aguda), déficit estatural (desnutrição crônica) e excesso de peso (obesidade). No entanto, algumas crianças podem ter déficit estatural e magreza concomitantemente, enquanto outras, além do déficit estatural, apresentam também excesso de peso. Essas condições estão associadas a maior suscetibilidade à mortalidade ou a doenças crônicas não transmissíveis, respectivamente. **OBJETIVOS** Apresentar uma nova abordagem para classificação antropométrica do estado nutricional de crianças em nível populacional, a qual discrimina seis condições nutricionais. Adicionalmente, para facilitar sua utilização, fornece uma rotina de comandos no Stata que processa os escores z dos índices antropométricos estatura-para-idade e peso-para-estatura, obtendo-se as respectivas prevalências das seis condições nutricionais. **METODOLOGIA** Trata-se de uma adaptação da classificação de Waterlow. Para demonstrar a aplicação da nova abordagem, foram utilizados dados de dois inquéritos domiciliares de base populacional, os quais foram realizados em 1992 (n=1.229) e 2015 (n=987) com amostras probabilísticas de crianças menores de cinco anos do estado de Alagoas, Nordeste do Brasil. A classificação de Waterlow adaptada é baseada em um esquema de cruzamento de variáveis, envolvendo as categorias obtidas pela aplicação de pontos de corte aos índices estatura-para-idade ( $z < -2$ ;  $z \geq -2$ ) e peso-para-estatura ( $z < -2$ ;  $-2$  a  $2$ ;  $> 2z$ ). O projeto para a pesquisa de 2015 (processo 010102/0355) foi aprovado pelo Comitê de Ética em

Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas. A utilização do estudo de 1992 foi realizada com o consentimento do titular dos direitos do respectivo banco de dados (Prof. Cesar Victora, da Universidade Federal de Pelotas). **RESULTADOS** Com a classificação ora proposta, obtiveram-se em 1992 e 2015 as seguintes prevalências (%), respectivamente: eutrofia (71,0 e 80,2), déficit estatural (20,8 e 2,7), magreza (0,8 e 2,1), déficit estatural + magreza (0,5 e 0,0), excesso de peso (4,8 e 14,4) e baixa estatura + excesso de peso (2,0 e 0,5). As prevalências de magreza, déficit estatural + magreza e baixa estatura + excesso de peso nunca foram superiores a 2,3%. Possivelmente esses valores devem ser muito mais altos nos países/regiões onde existe alta prevalência de desnutrição. No total, 472 crianças apresentaram baixa estatura-para-idade. Pela classificação antropométrica usual, elas seriam interpretadas como portadoras de desnutrição crônica. No entanto, 39 (8,3%) delas estavam acima do peso e sete (1,5%) apresentavam simultaneamente déficit estatural e magreza, situação associada a extremo risco de mortalidade, fato que talvez explique a baixa prevalência dessa condição em estudos transversais. **CONCLUSÃO** Além de identificar crianças emaciadas, nanicas e com excesso de peso, a classificação de Waterlow adaptada também identificou crianças com duas outras condições, que geralmente são negligenciadas na maioria dos inquéritos antropométricos. Cada uma dessas condições possui características diferentes (etiologia, abordagem preventiva e terapêutica, danos à saúde do paciente e nível de prioridade nas políticas públicas). Tais aspectos justificam sua identificação nos diferentes cenários em que são realizados os estudos sobre o estado nutricional de crianças. **REFERÊNCIAS** 1 FERREIRA, H. S. et al. Time trends (1992-2005) in undernutrition and obesity among children under five years of age in Alagoas State, Brazil. *Cad Saude Publica*, v. 29, n. 4, p. 793-800, 2013. 2 FERREIRA, H. S.; LUCIANO, S. C. Prevalence of extreme anthropometric measurements in children from Alagoas, Northeastern Brazil. *Rev Saude Publica*, v. 44, n. 2, p. 377-380, 2010. 3 VICTORA, C. G. The Association between Wasting and Stunting: An International Perspective. *J Nutr*, v. 122, n. 5, p. 1105-1110, 1992. 4 WATERLOW, J. C. Classification and definition of protein-calorie malnutrition. *Br Med J*, v. 3, n. 5826, p. 566-569, 1972. 5 WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO); UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND (UNICEF). Recommendations for data collection, analysis and reporting on anthropometric indicators in children under 5 years old. Geneve: WHO; UNICEF, 2019. 144p. Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Desnutrição; Epidemiologia; Excesso de Peso

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Desnutrição; Epidemiologia; Excesso de Peso

### **GANHO DE PESO ACELERADO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA EM COORTE DE LACTENTES NASCIDOS A TERMO E SEM BAIXO PESO**

CAROLINE DE BARROS GOMES<sup>1</sup>; BEATRIZ MORALES DE MENDONÇA<sup>2</sup>; CAMILA CARVALHO BRITO<sup>2</sup>; MARIA ANTONIETA DE BARROS LEITE CARVALHAES<sup>1</sup>.

1. FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL; 2. INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS DE BOTUCATU - UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Dentre os fatores apontados como associados ao risco de obesidade na infância e doenças crônicas na vida adulta estão fatores intrauterinos e relativos aos primeiros anos de vida, incluindo ganho de peso acelerado nos primeiros meses de vida. À exceção da prematuridade e da restrição de crescimento intrauterino, outros fatores de risco de ganho de peso acelerado no primeiro ano de vida ainda não estão bem estabelecidos. **OBJETIVOS** O objetivo deste trabalho foi identificar a ocorrência e fatores de risco de ganho de peso acelerado em uma coorte de lactentes nascidos a termo e sem baixo peso acompanhados do nascimento até os 12 meses de idade. **METODOLOGIA** Trata-se de sub-projeto de estudo de coorte prospectivo desenvolvido em município do interior paulista, com lactentes a termo e sem baixo peso ao nascer acompanhados até 12 meses de idade. Dos 656 lactentes incluídos na coorte do estudo matriz, foram excluídos 15 lactentes com condições ao nascer que dificultam a amamentação/alimentação, como gemelaridade, fissura labiopalatina e mãe positiva para HIV, entre outras, e 37 prematuros e/ou com baixo peso ao nascer, resultando em uma amostra de 603 lactentes. As medidas de peso e comprimento foram tomadas no recrutamento e em domicílio, quando as crianças tinham 3, 6, 9 e 12 meses de idade. O ganho de peso foi considerado acelerado quando a diferença de escore-z de IMC/idade foi acima de + 0,67. Foram considerados três períodos de tempo para avaliação do ganho acelerado: 1º, 2º e 1º e 2º semestres de vida. Dados socioeconômicos, demográficos, história obstétrica, estado nutricional e saúde mental materna, alimentação e peso ao nascer do lactente foram obtidos no recrutamento. Dados de saúde e alimentação do lactente foram coletados aos 2, 3, 4, 6, 9 e 12 meses. Realizou-se modelagem hierarquizada, agrupando-se os fatores de exposição em três blocos: 1) Fatores distais, incluindo socioeconômicos e demográficos; 2) Fatores intermediários, como estado nutricional materno pré-gestacional, ganho de peso gestacional, saúde mental materna, tipo de parto e peso ao nascer do lactente; 3) Fatores proximais: aleitamento materno e frequência à creche aos 6 e 12 meses. Os desfechos foram dicotomizados e as análises envolveram regressão logística múltipla, considerando p

Palavras-chave: Crescimento; Lactentes; Fator de risco;

## **A INTEGRAÇÃO SAÚDE/EDUCAÇÃO ATRAVÉS DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA (PSE): RELATO DE EXPERIÊNCIA MULTIPROFISSIONAL**

**NAIARA CARVALHO ROCHA; KAROL VEIGA CABRAL; PAULO DE TARSO RIBEIRO DE OLIVEIRA.**  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Saúde na Escola foi instituído pelo Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007. É uma política intersetorial entre o Ministério da Saúde e o Ministério da Educação e tem como objetivo promover saúde e a cultura da paz enfatizando a prevenção e agravos à saúde. No ambiente escolar a integração entre saúde e educação permite ao aluno a compreensão de temas importantes como alimentação, higiene pessoal, métodos contraceptivos, entre outros. As atividades de educação em saúde são realizadas pela equipe multiprofissional da Estratégia Saúde da Família de

abrangência da comunidade junto aos educadores para auxiliar no processo ensino/aprendizagem.

**OBJETIVOS** Relatar a experiência de atuação no Programa Saúde na Escola de acadêmicos dos cursos de Enfermagem, Nutrição, e Psicologia em escolas da rede municipal e estadual na área abrangente de uma Estratégia Saúde da Família. **METODOLOGIA** Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, desenvolvido por acadêmicos do estágio Multicampi Saúde: saúde da criança paraense na atenção básica – articulação entre ensino, pesquisa e gestão em atenção à saúde da criança, durante o mês de fevereiro no ano de 2020. As atividades foram realizadas com alunos do ensino fundamental da rede pública no município de Abaetetuba, Pará. Contou com a participação de escolares de ambos os sexos, entre 4 a 14 anos de idade. Foram antecipadamente planejadas em grupo multiprofissional levando em consideração aspectos como: faixa etária, contexto social e econômico do público alvo. Os encontros duraram aproximadamente 40 minutos, sendo exploradas temáticas de acordo com a necessidade observada pelos profissionais da Estratégia Saúde da Família junto a cada escola. Com as turmas do segundo e quinto ano a equipe abordou os 10 passos para uma alimentação saudável baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira com linguagem acessível e de forma dinâmica, já com a turma do nono ano foi realizada uma roda de conversa com o tema ansiedade e transtornos alimentares baseado nas próprias experiências dos adolescentes. **RESULTADOS** As atividades foram desenvolvidas pela equipe multiprofissional composta por enfermeiras, agentes comunitárias de saúde, estudantes de nutrição, psicologia e enfermagem. A vivência contribuiu significativamente para a formação dos acadêmicos, especialmente ao que se refere a compreensão do trabalho em equipe multidisciplinar, destacando a pactuação entre a Estratégia Saúde da Família e a escola para a efetividade do Programa Saúde na Escola. Ainda, a possibilidade de trabalhar com faixas etárias diferentes permitiram conhecer as peculiaridades e dificuldades do desenvolvimento de trabalhos educacionais com as distintas etapas do desenvolvimento humano. Além disso, viu-se um engajamento bem satisfatório tanto da escola na recepção e motivação dos professores e coordenadores para o desenvolvimento das atividades, como dos alunos envolvidos nas atividades propostas pelos acadêmicos. **CONCLUSÃO** Dessa forma, a atividade demonstrou aos futuros profissionais a importância do trabalho multiprofissional e intersetorial para o sucesso de ações de educação em saúde desenvolvidas no território, unindo os saberes formais do campo da saúde aos saberes locais. Além disso, permitiu aos acadêmicos vivenciar a atuação na prática do Programa Saúde na Escola e conhecer a importância de práticas de formação em serviço durante a graduação para a construção da vida profissional. **REFERÊNCIAS** 1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Instrutivo PSE / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 2. FRANÇA, Camila de Jesus; CARVALHO, Vivian Carla Honorato dos Santos de. Estratégias de educação alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde: uma revisão de literatura. Saúde debate, Rio de Janeiro, v. 41, n. 114, p. 932-948, set. 2017. Disponível em: . acesso 17 Mai 2020. <https://doi.org/10.1590/0103-1104201711421>. 3. VIEIRA, Camila Kuhn et al. A INTEGRAÇÃO SAÚDE/EDUCAÇÃO DESENVOLVIDA PELO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA: UMA RELATO DE EXPERIÊNCIA. CATAVENTOS-Revista de Extensão da Universidade de Cruz Alta, v. 10, n. 1, p. 134-144, 2018. Palavras-chave: Educação em Saúde; Formação Profissional; Promoção da Saúde

Palavras-chave: Educação em Saúde; Formação Profissional; Promoção da Saúde;

## DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DA MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CRECHE PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL

ISABELA FARIAS RODRIGUES; ISABELA AYRES ALVES.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No âmbito escolar, além dos manipuladores de alimentos, o educador é um profissional responsável por auxiliar na formação de hábitos alimentares infantis ao qual são designadas atividades como: cuidados higiênicos, de saúde e alimentação, sendo, em alguns casos, parte do seu trabalho o porcionamento dos alimentos e o oferecimento às crianças. Apesar de existirem políticas que estimulam à adoção de alimentação saudável nas creches e escolas, faltam esclarecimentos e ensinamentos voltado a este público, pois em sua formação não são apresentadas disciplinas específicas sobre cuidados com a alimentação infantil. **OBJETIVOS** Observar distribuição das refeições e comportamentos realizados por profissionais responsáveis por essa tarefa (manipuladores, educadores e educadores sociais voluntários); verificar o processo da distribuição dos alimentos para os pré-escolares; realizar análise de resto-ingestão; oferecer subsídios para a elaboração de um material educativo de rápida consulta para prevenir os problemas relacionados à alimentação dos escolares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional e descritivo, mix-método (abordagem quantitativa e qualitativa), o qual observou-se alunos do período integral do ensino infantil, os manipuladores de alimentos responsáveis pela distribuição das refeições e os educadores sociais. Foi consultado o setor responsável pela Educação Alimentar e Nutricional na Secretaria de Educação do DF a fim de entender a demanda dos educadores sociais voluntários e professores e da Nutricionista da Regional de ensino. O diagnóstico foi realizado em quatro etapas: observação na área de produção, observação das atividades dos manipuladores, observação dos educadores sociais voluntários e professores no almoço das escolares e análise de resto-ingestão (Cardoso, et. al 2010; BRASIL, 2017; BRASIL, 2014). Com base no diagnóstico, foi possível obter insumos para a elaboração do instrumento educativo aos envolvidos com a alimentação dos escolares. **RESULTADOS** A partir do diagnóstico, percebeu-se a necessidade de orientações quanto à aspectos relacionado e higiene e boas práticas de alimentação e manipulação da refeições aos manipuladores, professores e educadores voluntários. Observou-se a ausência de treinamentos periódicos aos responsáveis pela alimentação dos alunos e pouca aplicabilidade de procedimentos operacionais padrão. A partir do método resto-ingestão foi possível verificar a baixa aceitação do cardápio (39%) uma vez que o índice mínimo recomendado pelo FNDE para escolas atendidas pelo PNAE é que a aceitabilidade mínima deve ser de 90%. Observou-se também, que os educadores sociais voluntários e professores, em sua maioria replicam crenças, preferências e costumes sem apropriado embasamento dificultando ou prejudicando a alimentação adequada e segura. **CONCLUSÃO** É indispensável o treinamento de boas práticas e condições higiênico-sanitária a todos envolvidos com as refeições. O acompanhamento e monitoramento dos processos de manipulação e distribuição de alimentos a fim de identificar e corrigir irregularidades é essencial, uma vez que essa supervisão não acontece com frequência, estratégias que promovam a capacitação e desenvolvimento de habilidade, como instrumentos educativos, que contribuam com a qualidade e segurança das refeições distribuídas se faz necessárias a fim de instrumentalizar e empoderar os responsáveis e envolvidos com a alimentação, contribuindo assim com a oferta de alimentos de qualidade e seguros, e ainda com a criação e promoção de hábitos alimentares adequados e saudáveis. **REFERÊNCIAS** BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual para aplicação

dos testes de aceitabilidade. 2a Edição – Revisada e Atualizada no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) Brasília – DF 2017. BRASIL. Ministério da Educação Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Manual de Orientação para a Alimentação Escolar na Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e na Educação de Jovens e Adultos. Brasília, 2012. BRASÍLIA. Secretaria de Estado e Educação do Distrito Federal. Portaria número 22, de 02 fevereiro de 2018. Dispõe sobre Instituir o Programa Educador Social Voluntário, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, a partir de 26 de fevereiro de 2018 até 21 de dezembro de 2018. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 05 fev. 2018. p. 12. CARDOSO, R. D. C. V., GÓES, J. Á. W., ALMEIDA, R. C. D. C., GUIMARÃES, A. G., BARRETO, D. L., SILVA, S. A. D. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia). Rev. Nutr., 23(5):801-811, set./out.. Campinas, 2010. LOPES, A. C. C.; PINTO, H. R. F.; COSTA, D. C. I. O.; MASCARENHAS, R. J.; AQUINO, J. S. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. 2014. Palavras-chave: Alimentação escolar; Boas práticas; Manipulação de refeições; Pré escolares

Palavras-chave: Alimentação escolar; Boas práticas; Manipulação de refeições; Pré escolares;

## **ADOÇÃO DE PRÁTICAS CULINÁRIAS POR INDIVÍDUOS COM SOBREPESO E OBESIDADE**

ISABELLE SANTOS<sup>1</sup>; LIANE MURARI ROCHA<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS E AGRÁRIAS DE ITAPEVA, ITAPEVA - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nas últimas décadas ocorreram mudanças significativas nos hábitos alimentares da população, a principal delas foi a substituição de alimentos caseiros e naturais por alimentos industrializados com elevada densidade energética e baixa qualidade nutricional. Essas mudanças são atribuídas ao ritmo de vida acelerado nas grandes cidades e a saída da mulher para o mercado de trabalho, e contribuem de forma significativa para o aumento dos casos de obesidade. **OBJETIVOS** O presente estudo teve como objetivo avaliar a adoção das práticas culinárias por indivíduos com sobrepeso/obesidade após ações de educação nutricional de um projeto de extensão. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo longitudinal com duração de 30 dias realizado com 10 indivíduos (60% mulheres) com idade média de 31,6±9,0 anos. Todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi realizada avaliação antropométrica para classificação do estado nutricional. O peso foi mensurado em quilogramas utilizando balança digital previamente calibrada. Os indivíduos foram pesados sem calçado e vestindo roupas leves. A altura foi verificada utilizando estadiômetro, subdividido em 0,1 cm. Após foi calculado índice de massa corporal (IMC). O hábito intestinal e o consumo de água também foram registrados. Os hábitos alimentares foram avaliados por meio de recordatórios 24 h. Todos os indivíduos receberam orientações nutricionais e

uma lista de alimentos divididos em macronutrientes e alimentos ricos em fibras. Semanalmente ocorria a inclusão de novos alimentos. A lista era igual para todos para facilitar a troca de receitas. Foi criado um grupo em uma rede social e os indivíduos foram orientados a fotografar as refeições e compartilhar, com o objetivo de incentivar os demais. Esta medida também permitiu o acompanhamento para adequação das porções e combinações dos alimentos. Conforme ocorria a inclusão de novos alimentos na lista, era pedido aos participantes que criassem uma receita e compartilhassem com o grupo. Os alimentos foram os seguintes: repolho, batata baroa, grão de bico, escarola, cenoura, abobrinha, berinjela, couve flor, brócolis, beterraba, abóbora cabotiã e lentilha. **RESULTADOS** Observou-se no início que a maioria dos participantes apresentava obesidade grau I (50%), seguido por obesidade grau III (20%), sobrepeso (20%) e obesidade grau II (10%). Após as orientações nutricionais e a adoção das práticas culinárias houve perda de peso média de  $6,0 \pm 2,8$  kg. As mulheres perderam menos peso ( $4,6 \pm 2,6$  kg) quando comparadas aos homens ( $7,8 \pm 2,2$  kg). A distribuição do IMC foi alterada, passando a prevalência do sobrepeso (60%), seguido pela obesidade grau I (20%) e obesidade grau II (20%). O hábito intestinal apresentou melhora, no início 42,8% dos pacientes apresentavam mau funcionamento e no final todos evacuavam normalmente. O consumo de água também apresentou melhora. Com relação a adoção das práticas culinárias, os participantes relataram que se sentiram mais confiantes em preparar a própria comida. Dividir suas receitas aumentou a variedade dos cardápios, desenvolvendo a criatividade na cozinha e serviu de incentivo aos que não possuíam costume de experimentar novos alimentos e prepará-los. Os participantes viram que era possível ter uma alimentação saudável e saborosa. **CONCLUSÃO** Conclui-se que houve boa adesão, a formação de grupos e o incentivo às práticas culinárias foram positivos nas mudanças de hábitos alimentares e na perda de peso. **REFERÊNCIAS** Palavras-chave: Obesidade; Perda de peso; Práticas culinárias

Palavras-chave: Obesidade; Perda de peso; Práticas culinárias;

## **ALCANCE DA COBERTURA DO PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA A - 2017 A 2019**

BRUNA MACEDO LOPES; LEDIANE NUNES CAMARA; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo a Organização Mundial da Saúde, em todo o mundo, 190 milhões de crianças com idade pré-escolar são afetadas pela deficiência de Vitamina A, estimativa essa que se torna mais preocupante considerando que tal patologia está associada a diarreia, frequentes infecções causadas pela redução da capacidade imunológica, morbidades respiratórias e problemas no sistema visual. A necessidade de Vitamina A de um organismo pode ser suprida com alimentos ricos neste micronutriente, porém nem sempre o indivíduo consegue prover seu organismo com as recomendações diárias de vitamina A. Para enfrentamento deste problema no Brasil, este micronutriente é fornecido a crianças de 6 a 59 meses de idade em todos os estados brasileiros através

do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A. **OBJETIVOS** Demonstrar o alcance da cobertura do Programa de Suplementação de Vitamina A na atenção básica de saúde no Brasil entre os anos de 2017 a 2019. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com dados públicos da Plataforma Digital de Informação e Gestão da Atenção Básica que não identificam o sujeito, portanto, segundo o Artigo 1º da Resolução CNS nº 510/16, não necessita de registro nem avaliação pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Amparado com pesquisa bibliográfica realizada na base de dados da Scientific Electronic Library Online e documentos governamentais. A pesquisa baseou-se em demonstrar o quantitativo de crianças suplementadas com Vitamina A, de 2017 a 2019, atendidas na Atenção Básica de saúde no Brasil. **RESULTADOS** Em 2017: a meta de suplementação com Vitamina A em crianças de 6 a 11 meses era de 1.526.328, a cobertura alcançou apenas 855.751 (56.07%); Nas crianças de 12 a 59 meses as metas para a 1ª e 2ª dose eram de 4.785.417 e 2.776.877 respectivamente, porém a 1ª dose teve cobertura de 2.111.659 (44.13%) e a 2ª dose cobertura de 840.664 (30.27%). Em 2018: a meta de suplementação para crianças de 6 a 11 meses foi de 1.447.946, com cobertura de apenas 749.287 (51.75%); Para a faixa etária de 12 a 59 meses a 1ª e 2ª dose tinham como meta 4.411.479 e 2.783.162, respectivamente, todavia, a 1ª dose teve alcance de 1.725.379 (39.11%) e a segunda 858.465 (30.84%). Para 2019: a meta foi de 1.431.765 suplementações na faixa etária de 6 a 11 meses, com cobertura de 1.023.197 (71.46%); Para as crianças de 12 a 59 meses a 1ª e 2ª dose tinham como meta 4.453.979 e 2.821.886, respectivamente; Contudo a 1ª dose teve cobertura de apenas 2.081.455 (46.73%) e a 2ª dose 1.002.210 (35.52%). Apesar de se ter uma cobertura maior que 50% na faixa etária de 6 a 11 meses, o alcance da suplementação ainda é muito baixo na idade de 12 a 59 meses. Os achados deste estudo corroboram com outros estudos que consideram a baixa efetividade do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A, o que é preocupante, visto que a hipovitaminose A é responsável por cegueira e aumento dos índices de morbimortalidade. **CONCLUSÃO** Os resultados encontrados demonstram que o programa ainda não tem atingido suas metas. Porém, os dados apontam que estratégias mais efetivas devem ser implementadas para o alcance das metas já existentes. Dessa forma, podemos considerar que o Programa de Suplementação de Vitamina A é de extrema relevância no enfrentamento deste grave problema de saúde pública, que tem efeitos negativos no desenvolvimento saudável da criança. **REFERÊNCIAS** BRASIL. Departamento de informática da Secretaria de Atenção Primária a saúde. Micronutrientes. Disponível em: <https://sisaps.saude.gov.br/micronutrientes/>. Acesso em: 21 de maio de 2020. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual de condutas gerais do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. LIMA, D.B.; DAMIANI, L.P.; FUJIMORE, ELIZABETH. Deficiência de vitamina A em crianças brasileiras e variáveis associadas. Revista paulista de pediatria, v.36, n.2. São Paulo. Abril 2018. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS). Directriz: administración de suplementos de vitamina A a lactantes y niños 6–59 meses de edad. Ginebra, 2011. Palavras-chave: atenção básica; crianças; hipovitaminose A

Palavras-chave: atenção básica; crianças; hipovitaminose A;

## MANUAL DE ORIENTAÇÕES DIETÉTICAS PARA O ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM TRATAMENTO PARA CESSAÇÃO DO TABAGISMO

GABRIELLE DE SOUSA FEITOSA<sup>1</sup>; NATASHA DA SILVA COSTA<sup>2</sup>; ELENILMA BARROS DA SILVA<sup>2</sup>; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, GOIANÉSIA DO PARÁ - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 3. SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O tabagismo está inserido na Décima Revisão da Classificação Internacional de Doenças (CID-10), no grupo dos transtornos mentais e de comportamento decorrentes do uso de substância psicoativa. O ganho de peso é um dos principais responsáveis pelos altos índices de reincidência. Nota-se a importância da criação do manual de referência e apoio ao profissional da nutrição, com abordagens para o paciente em período de cessação do tabagismo. **OBJETIVOS** O objetivo deste estudo é elaborar um manual de orientações dietéticas para o acompanhamento nutricional de pacientes em tratamento para cessação do tabagismo. **METODOLOGIA** Estudo de revisão de literatura e metodológico, sendo caracterizado pela construção de dois materiais, o primeiro para as estratégias para o profissional na área de nutrição e o segundo para orientações dietéticas para pacientes no tratamento em cessação do tabagismo. O estudo foi realizado no período de fevereiro a dezembro de 2017, utilizou-se bancos de dados como a Scielo, Bireme, PubMed, Lilacs, além de livros, cartilhas e revistas no período de 1970 á 2017 em linguagem em português e inglês. **RESULTADOS** O Manual foi desenvolvido em forma de cartilha, contando com uma extensão para ser utilizado como objeto de suporte para o paciente. Os materiais foram divididos por eixos, com o objetivo de deixá-los organizados com abordagens inicialmente sobre o tabagismo e transcorrendo com temas comportamentais, hábitos alimentares e tipos de alimentos importantes na cessação do tabagismo. Na elaboração do manual do profissional foram abordados 9 eixos e utiliza uma linguagem técnica, sendo eles: Aspectos introdutórios; Epidemiologia do consumo de tabaco; Políticas públicas para o tratamento; Os efeitos da nicotina e doenças associadas no parar de fumar; Os aspectos psicológicos no parar de fumar; O acompanhamento nutricional do indivíduo no parar de fumar; O parar de fumar e o ganho de peso; Estresse da dieta; Nutrição e o parar de fumar. E no manual para o paciente, foram abordados 6 eixos: Apresentação; A importância de procurar grupo de apoio; A nutrição e o parar de fumar; O papel da vitamina C; O papel do triptofano; O ganho de peso durante o processo do parar de fumar, contando com uma linguagem voltada para termos mais populares de fácil compreensão. **CONCLUSÃO** O estudo possibilitou a criação de materiais que serão de utilidade no contexto da saúde coletiva, considerando a escassez de materiais relacionados à cessação do tabagismo com enfoque na alimentação, e especificamente voltado ao nutricionista, e ao indivíduo nesse processo. **REFERÊNCIAS** ALVARENGA, M; FIGUEIREDO, M; TIMERMAN, F; ANTONACCIO, C. Nutrição comportamental. Editora Manole Ltda, 2015. FILHO, V. W; MIRRA, A.P; LOPES, R.V.M; ANTUNES, L.F .Tabagismo e câncer no Brasil: evidências e perspectivas.Rev. bras. epidemiol.,v.13, n.2; 2010. FRANÇA, S. A.V; NEVES, A. L. F; SOUZA, T. A. D; MARTINS, N. C. N; CARNEIRO, S.R; SARGES, E. S. N. F; SOUZA, M. F. A. H. Fatores associados à cessação do tabagismo. Rev. Saúde Pública vol.49 São Paulo 2015 Epub Feb 27, 2015. GONÇALVES-SILVA, R. M. V; LEMOS-SANTOS, M. G. F; BOTELHO, C. Influência do tabagismo no ganho ponderal, crescimento corporal, consumo alimentar e hídrico de ratos. J

Pneumol 1997; 23:124-30. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. O cuidado da pessoa tabagista. Caderno de Atenção Básica. Brasília /DF 2015. Disponível em: . Acesso em: 18 de abr 2017. Palavras-chave: Pacientes; Alimentação; Abstinência; Hábito; Comportamento

Palavras-chave: Pacientes; Alimentação; Abstinência; Hábito; Comportamento

## **ALTURA MATERNA E OUTROS FATORES ASSOCIADOS À ANEMIA INFANTIL EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS**

HAROLDO DA SILVA FERREIRA<sup>1</sup>; CARLA MARIANA XAVIER FERREIRA<sup>2</sup>; TAMARA RODRIGUES DOS SANTOS<sup>1</sup>; LAISE GABRIELLY MATIAS DE LIMA SANTOS<sup>1</sup>; MONICA LOPES DE ASSUNCAO<sup>1</sup>; MARLY AUGUSTO CARDOSO<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA GRANDE, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A anemia é uma enfermidade em que o indivíduo apresenta hipóxia tissular em virtude de reduzido transporte de oxigênio causado por redução da concentração de hemoglobina ou do número de eritrócitos. Afeta aproximadamente um terço da população mundial, sobretudo de países de média e baixa renda, causando diversos prejuízos a saúde infantil. Possui diversas etiologias, mas a deficiência de ferro é seu principal determinante. De acordo com a Organização Mundial de Saúde, qualquer estratégia implementada em atenção a essa enfermidade deve ser adaptada à realidade local, levando em consideração seus principais determinantes. A escassez de estudos epidemiológicos tendo como foco a população quilombola evidencia a necessidade do desenvolvimento de pesquisas que produzam informações que permitam a implementação de políticas públicas articuladas com as suas características e peculiaridades. **OBJETIVOS** Investigar os fatores associados à prevalência de anemia em crianças das comunidades remanescentes de quilombos do estado de Alagoas. **METODOLOGIA** Inquérito domiciliar realizado em 2018, envolvendo todas as crianças (6 a 59 meses) residentes em 34 das 68 comunidades quilombolas de Alagoas. A anemia foi identificada por nível de hemoglobina em sangue capilar 0,10 foram excluídas da análise e paulatinamente reintroduzidas e avaliadas quanto a alterações na magnitude das razões de prevalência das variáveis que permaneceram no modelo. Se ocorressem alterações nas magnitudes acima de 10%, a variável era novamente incluída e mantida nos modelos múltiplos finais. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (nº 33527214.9.0000.5013). **RESULTADOS** A prevalência de anemia foi de 38,1% (IC95%: 33,5-42,7). Após ajuste, os fatores que permaneceram nos modelos múltiplos finais foram: sexo masculino, faixa etária 4, mães relativamente mais altas (terço superior da distribuição de alturas), criança não ter recebido suplementação de vitamina A nos últimos 6 meses, teve problema que motivou atendimento em serviço de saúde nos últimos 30 dias e, possuir maior índice de massa corporal-para-idade. **CONCLUSÃO** A alta prevalência observada configura a anemia como relevante problema de saúde pública em crianças das comunidades quilombolas de Alagoas. Considerando os danos causados à

saúde e a multiplicidade dos fatores de risco associados à anemia, torna-se urgente a adoção de estratégias intersetoriais que atuem sobre os fatores de risco modificáveis e aumentem a vigilância em relação àqueles não modificáveis. REFERÊNCIAS CASTRO, T. G. et al. Anemia e deficiência de ferro em pré-escolares da Amazônia Ocidental brasileira: prevalência e fatores associados. *Cad Saude Publica*, v. 27, n. 1, p. 131-142, 2011. MCCARTHY, E. K. et al. Iron status, body size, and growth in the first 2 years of life. *Matern Child Nutr*, v. 14, n. 1, 2018. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Iron deficiency anaemia - assessment, prevention and control: a guide for programm managers. Geneva: WHO, 2001. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). The global prevalence of anaemia in 2011. Geneva: WHO, 2015. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Nutritional anaemias: tools for effective prevention and control. Geneva: WHO, 2017. Palavras-chave: Inquéritos epidemiológicos; Anemia; Saúde de grupos específicos; Fatores de risco; Criança

Palavras-chave: Inquéritos epidemiológicos; Anemia; Saúde de grupos específicos; Fatores de risco; Criança

## **ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS COM ADVERTÊNCIA NA FORMA DE TRIÂNGULOS: A PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR**

SUSANA PEREIRA ANTUNES; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; CLARICE LIMA ALVARES SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES,  
GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O entendimento da rotulagem nutricional auxilia na escolha de alimentos mais saudáveis, promove a saúde e previne doenças com mais eficácia devido a autonomia que oferece aos indivíduos no momento da compra (LINDEMANN et. al., 2016). Contudo, a obrigação da rotulagem não garante a compreensão do consumidor sobre o significado das informações (PONTES et. al., 2009). No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária pretende alterar a rotulagem nutricional dos alimentos e uma das propostas é a do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Ela indica a inclusão de um selo de advertência frontal, representado por um triângulo, em produtos com elevada quantidade de nutrientes e que devam ter ingestão reduzida (BRASIL, 2018). **OBJETIVOS** Analisar a percepção de consumidores sobre a proposta de rotulagem nutricional de advertência no formato de triângulos em comparação com o rótulo atual do Brasil. **METODOLOGIA** Estudo observacional e transversal. Foi realizada entrevista com participantes que visitaram dois eventos de saúde, em um município do leste de Minas Gerais. Para tal utilizou-se questionário semiestruturado e rótulos de alimentos industrializados. Os dados coletados foram divididos em caracterização dos participantes, hábitos de consumo quanto à rotulagem nutricional e avaliação quanto à proposta de rotulagem nutricional de advertência no formato de triângulos. Foi utilizado teste qui-quadrado de Pearson para verificação da associação entre hábito e entendimento da leitura de rótulos com as condições sociodemográficas dos participantes. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética da Universidade

Federal de Juiz de Fora, parecer: 3.065.930. RESULTADOS Participaram da pesquisa 108 pessoas, sendo 78,7% mulheres. Grande parte dos consumidores (66,7%) são os principais responsáveis pela compra de alimentos e alegaram que “sempre” (20,0%) ou “às vezes” (35,0%) leem/entendem os rótulos dos alimentos no momento da compra. A responsabilidade pela compra teve maior associação ao sexo feminino ( $p = 0,03$ ) e às maiores faixas etárias ( $p = 0,004$ ). Já a leitura/entendimento dos rótulos de alimentos no momento da compra teve associação positiva com aqueles que disseram ser o principal responsável pela compra no lar ( $p = 0,015$ ), com a faixa etária mais jovem (18 a 34 anos,  $p = 0,049$ ) e com as maiores escolaridades (ensino médio e superior,  $p = 0,001$ ). Tal resultado demonstra que idosos e analfabetos relatam hábito de compra na mesma proporção que as demais faixas etárias, mas não relatam a leitura e o entendimento do rótulo. A rotulagem nutricional de advertência no formato de triângulos foi aceita pela maioria dos entrevistados (88,0%), em função da facilidade da informação frontal para a visualização e identificação de informações mais relevantes, pelo formato em triângulo e o destaque em cores que alerta para os perigos de certos nutrientes em excesso no alimento. O destaque em cores apresentou associação positiva com as faixas etárias menores (18 a 34 anos,  $p = 0,011$ ). As demais variáveis não obtiveram diferença estatística. CONCLUSÃO Houve uma aceitação do rótulo nutricional de advertência no formato de triângulos pela maioria dos participantes. Essa proposta foi melhor aceita que o modelo atual no que tange à facilidade de leitura e entendimento e ao alerta para a quantidade e a qualidade nutricional dos alimentos. Também se mostrou mais acessível para os idosos e pessoas de baixa escolaridade. REFERÊNCIAS BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Anvisa. Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. Brasília: Gerência-Geral de Alimentos, 2018. LINDEMANN, I. L.; SILVA, M. T.; CÉSAR, J. G.; MENDOZA-SASSI, R. A. Leitura de rótulos alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados. Rio de Janeiro: Cad. Saúde Colet., v. 24, n. 4, p. 478-486, 2016. PONTES, T. E.; COSTA, T. F.; MARUM, A. B. R. F.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Orientação nutricional de crianças e adolescentes e os novos padrões de consumo: propagandas, embalagens e rótulos. Rev. Paul. Pediatr., v. 27, n. 1, p. 99-105, 2009. Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Rotulagem nutricional; Legislação sobre alimentos; Comportamento do consumidor

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Rotulagem nutricional; Legislação sobre alimentos; Comportamento do consumidor;

## **A ECONOMIA CIRCULAR NO APROVEITAMENTO DE BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR, COMO ALTERNATIVA ÀS DIFICULDADES APRESENTADAS NAS COMUNIDADES RURAIS DE SUSSUNDENGA, EM MOÇAMBIQUE**

MAITU ABIBO BUANANGO<sup>1</sup>; PEDRO FERNANDO CHIMELA CHUME<sup>2</sup>; JOYCE STENICO<sup>3</sup>; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA<sup>4</sup>.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”, CAMPUS DE ARARAQUARA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ZAMBEZE, - BRASIL; 3. ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA “LUIZ DE QUEIROZ”, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO., - BRASIL; 4. INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS, DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

E ALIMENTAÇÃO, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”, CAMPUS DE BOTUCATU, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Moçambique tem uma elevada prevalência de desnutrição, com maior predomínio nas áreas rurais. A agricultura de subsistência, uma tarefa delegada prioritariamente às mulheres, apresenta baixa produtividade. Assim, torna-se importante conhecer o trabalho dessas mulheres e propor alternativas para melhoria da produtividade na agricultura campesina. Na lógica da economia circular, a cana-de-açúcar é um produto bastante cultivado pelas mulheres campesinas, com elevada geração de resíduos (bagaço) que não tem sido aproveitado. **OBJETIVOS** Avaliar as dificuldades das famílias relativamente à produção agrícola, e refletir sobre o uso do bagaço de cana-de-açúcar como alternativa, nas comunidades rurais de Sussundenga, em Moçambique **METODOLOGIA** Foi conduzido estudo transversal misto, de abordagem qualitativa, pautada na triangulação de métodos Minayo (2013) que refere que a realização metodológica da proposta não exige grande teorização, uma vez que busca apenas integrar as vantagens da avaliação tradicional com a abordagem qualitativa e os elementos dos processos participativos (...). Considerou-se como unidade, 151 mulheres, mães com pelo menos duas crianças. Após a Assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi feita entrevista, com recurso a um roteiro contendo questões sobre as dificuldades encontradas nas atividades agrícolas. Através de observação participante e pesquisa de literatura foi possível apurar qual o tratamento utilizado ao bagaço de cana-de-açúcar, demais resíduos sólidos, sobretudo a forma mais adequada e sustentável do seu uso **RESULTADOS** 50% indicou dificuldades como fraca capacidade de produção agrícola, aliada a insuficiência no acesso aos fertilizantes e invasão de animais, nomeadamente cabritos e bois em suas hortas e machambas (roças). Essa situação faz com que muitas famílias optem por não desenvolver hortas caseiras. Por sua vez, o bagaço tem-se apresentado como uma boa alternativa para fertilização, auxiliando na melhor produção e disponibilidade de alimentos para oferta de uma melhor alimentação para a população local. Ora, da literatura, é possível especular que o bagaço, resultante da extração de caldo de cana-de-açúcar é caracterizado como alimento com grande fonte de fibra, importante para manter a saúde ruminal, constituindo-se em alto valor nutritivo (SOARES et al., 2015), principalmente para corrigir a deficiência deste nutriente (TORRES et al., 2003), podendo compor entre 10 e 20% da matéria seca das dietas sem grandes prejuízos sobre o desempenho animal (MISSIO, 2016). Dada a abundância de cultivo de cana-de-açúcar naquela região, o bagaço, tido sem nenhuma utilidade, muitas das vezes é queimado pela população, trazendo consigo condições potencialmente prejudiciais para a saúde, sobretudo, a respiratória, dada a enorme fumaça que se cria em plena via pública, em torno dos locais de residência e no comércio. A prática de queimas de resíduos pode ser motivada, em grande parte, devido a falta de um sistema público de recolha de resíduos sólidos e a falta de reconhecimento da utilidade dos mesmos. **CONCLUSÃO** O uso do bagaço de cana-de-açúcar é sugerido neste estudo como alternativa na produção agrícola, contribuindo para a melhoria de práticas alimentares sustentáveis e também como alimentação de ruminantes. Essa medida de reaproveitamento dos resíduos sólidos, que se enquadra no contexto economia circular, também ajudaria a minimizar os impactos ambientais decorrentes da prática de queimas. **REFERÊNCIAS** MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento. Pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec. 2013. MISSO, R. L. Tratamento de bagaço de cana-de-açúcar para alimentação de ruminantes. 2016. Disponível em: [http://www.uco.es/organiza/servicios/publica/az/php/img/web/15\\_12\\_55\\_243564Revision\\_Bgaco\\_017](http://www.uco.es/organiza/servicios/publica/az/php/img/web/15_12_55_243564Revision_Bgaco_017). Acesso em: 20 maio 2020. SOARES, M. S.; PIRES, A. J. V.; SILVA, L. G.; GUIMARÃES, J. O.; MACHADO, T. C.; FRAZÃO, O. S. Utilização do bagaço da cana-de-açúcar na alimentação

de ruminantes. Revista Eletrônica Nutritime. v. 12, n. 287, p. 3837- 3855, 2015. Disponível em: [http://www.nutritime.com.br/arquivos\\_internos/artigos/artigo\\_287.pdf](http://www.nutritime.com.br/arquivos_internos/artigos/artigo_287.pdf). Acesso em: 21 jun. 2020. TORRES, L. B.; FERREIRA, M. A.; VÉRAS A. S. C.; MELO, A. A. S.; ANDRADE, D. K. B. Níveis de bagaço de cana e ureia como substituto ao farelo de soja em dietas para bovinos leiteiros em crescimento. Revista brasileira de Zootecnia, v.32, n.3, p. 760-767, 2003. Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Práticas Sustentáveis; Resíduos Sólidos

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Práticas Sustentáveis; Resíduos Sólidos;

### **PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ARQUIPÉLAGO DO MARAJÓ.**

AMANDA VITÓRIA DO NASCIMENTO DA SILVA; JADE VITÓRIA DUARTE DE CARVALHO; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; ANA JHENNYFER DA SILVA MOREIRA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Lei Federal nº 11.947/2009, que rege o Programa Nacional de Alimentação Escolar, estabeleceu cerca de 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação às Entidades Executoras, para custear a alimentação escolar, devem ser destinados à aquisição de alimentos da agricultura familiar ou de empreendimentos familiares rurais, com intuito de conciliar a segurança alimentar e nutricional, dinamizar a sustentabilidade e economia local, promover hábitos saudáveis e respeitar a cultura alimentar regional. Entretanto, a Lei nº 13.987/2020 alterou a lei anterior, para conceder em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em virtude da Pandemia causada pelo novo Coronavírus, a distribuição de gêneros alimentícios aos familiares e responsáveis de alunos matriculados na rede pública da educação básica. Dessa forma, analisar o panorama de aquisição desses gêneros alimentícios é essencial, a fim de adequar, promover e garantir segurança alimentar, tal qual, identificar a aplicação do recurso público ocorre conforme preconiza a legislação vigente. OBJETIVOS Descrever o panorama de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar ao Programa, com os recursos financeiros repassados às Entidades Executoras pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, aos seis municípios pertencentes à Região Geográfica Imediata Soure-Salvaterra, no Arquipélago do Marajó, durante o período de 2013 a 2017. METODOLOGIA Estudo documental descritivo, baseado em fontes secundárias sobre a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, disponibilizados para consulta pública pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, referente aos valores repassados pelo Fundo às Entidades Executoras dos seis municípios pertencentes à Região Geográfica Imediata Soure-Salvaterra (Cachoeira do Arari, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari, Soure), no Arquipélago do Marajó. Os dados referentes aos recursos repassados, a porcentagem aplicada na aquisição da agricultura familiar correspondente ao período de 2013 a 2017, estão disponíveis em planilhas para download, e a tabulação dos dados foi registrado no Software Microsoft Office Excel. RESULTADOS De acordo

com os resultados obtidos, a média geral de aquisição nos seis municípios estudados durante o período de 2013 a 2017 foi de  $25,24 \pm 13,83\%$ , valor abaixo do limite mínimo estipulado por lei, que é de 30%. Quando detalhado por município, apenas dois mantiveram a média superior aos 30%: Muaná ( $32,21 \pm 13,15\%$ ) e Santa Cruz do Arari ( $40,56 \pm 11,98\%$ ). Três municípios mantiveram a média entre 20 e 29,99%: Cachoeira do Arari ( $20,18 \pm 15,71\%$ ), Ponta de Pedras ( $20,28 \pm 12,89\%$ ) e Soure ( $21,80 \pm 3,95$ ). Por fim, um município ficou com a média inferior aos 19,99%: Salvaterra ( $16,39 \pm 10,61\%$ ). **CONCLUSÃO** O cumprimento da legislação vigente ainda é um desafio na região estudada, apenas dois municípios tem a média acima do estipulado na legislação. Isto sugere que há necessidade de maior integração dos atores sociais envolvidos com o Programa, assim como, mais estudos para qualificar os fatores que influenciam negativamente e aperfeiçoar métodos que podem contribuir à aquisição da agricultura familiar. Destaca-se que o Programa tem potencial de interligar agricultura familiar local à alimentação escolar, atuando como ferramenta de suporte à economia, à sustentabilidade, à cultura alimentar regional e às necessidades emergentes, como a Pandemia. **REFERÊNCIAS** BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Seção I, p. 2-4. IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias 2017. Coordenação de Geografia: Rio de Janeiro, 2017. BRASIL. Resolução nº 02, de 09 de abril 2020. Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus – Covid-19. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 13 abril. 2020. Seção I, p. 27-28. Palavras-chave: Alimentação Escolar; Política Pública; Segurança Alimentar e Nutricional

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Política Pública; Segurança Alimentar e Nutricional;

## **ESTILO DE VIDA E MARCADORES ANTROPOMÉTRICOS COMO INDICADORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ADULTOS E IDOSOS EM UMA COMUNIDADE DE SÃO LUÍS-MA**

LUANA LOPES PADILHA<sup>1</sup>; NATANIELE FERREIRA VIANA<sup>2</sup>; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS<sup>3</sup>; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Organização Mundial de Saúde estima que 17,9 milhões de pessoas morrem anualmente por doenças cardiovasculares, o que representa 31% de todas as mortes no mundo. A adoção de um estilo de vida saudável é capaz de reduzir substancialmente a carga de doenças cardiovasculares em adultos e idosos. Estudos evidenciam a associação de determinados indicadores

antropométricos com o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, o que sugere considerável relevância da avaliação antropométrica para a determinação do risco de doenças cardiovasculares na população. **OBJETIVOS** Analisar o estilo de vida e os marcadores antropométricos como indicadores de risco cardiovascular em adultos e idosos em uma comunidade de São Luís-MA. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado com 249 adultos e idosos, residentes em domicílios de uma comunidade periférica do município de São Luís-MA. Foram participantes da pesquisa indivíduos adultos e idosos, de ambos os sexos, residentes em domicílios permanentes na comunidade do estudo e que aceitaram participar voluntariamente da pesquisa, por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados sobre o estilo de vida incluíam: tabagismo; quantidade de cigarros; consumo de bebida alcoólica e atividade física. Foram feitas avaliações antropométricas de peso, estatura, circunferências da cintura e do quadril. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio do índice de massa corporal, classificação da circunferência da cintura, da relação cintura quadril e relação cintura estatura, segundo as recomendações nacionais vigentes. Para avaliar a associação entre as variáveis numéricas foi utilizado o teste t Student ou Mann-Whitney O trabalho respeitou os preceitos éticos da Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão, sob número de parecer 2.290.025. **RESULTADOS** A maioria dos participantes era do sexo feminino (76,3%) e adulto (66,3%). Os resultados sobre o estilo de vida indicaram que o tabagismo (75,5%) e o consumo de bebida alcoólica (53,4%) não faziam parte da rotina dos participantes; no entanto, em relação à atividade física, 67,1% não praticavam ou nunca praticaram algum tipo de exercício físico. Os dados do estado nutricional indicaram que 55,6% estavam com excesso de peso, 67,9% com risco elevado ou muito elevado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares segundo a circunferência da cintura, 56,6% com risco segundo relação cintura quadril e 77,5% com risco segundo relação cintura estatura. As mulheres apresentaram maiores médias de índice de massa corporal ( $p=0,0318$ ) e de relação cintura estatura ( $p=0,0222$ ) quando comparadas aos homens; entretanto, o sexo masculino apresentou maiores médias de relação cintura quadril que as mulheres ( $p=0,0106$ ). **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que os adultos e idosos avaliados apresentaram marcadores antropométricos relacionados ao risco de doenças cardiovasculares, sugerindo a necessidade de reversão dessas condições de saúde, a fim de evitar complicações futuras. **REFERÊNCIAS** SILVA, Kellen Cristine. Índices antropométricos e estilo de vida associados ao risco cardiovascular e síndrome metabólica em adolescentes de Palmas (TO): estudo Erica. 2019. WHO. World Health Organization. Cardiovascular Disease. Cardiovascular Disease. 2019. BARBOSA, Débora Cristiane Lima. Indicadores antropométricos de risco cardiovascular em adultos. 2013. Palavras-chave: Estilo de vida; Estado nutricional; Doenças cardiovasculares; Adulto; Idoso

Palavras-chave: Estilo de vida; Estado nutricional; Doenças cardiovasculares; Adulto; Idoso

## **PERCEPÇÃO SOBRE O ALEITAMENTO MATERNO POR AVÓS ACOMPANHANTES DE PUÉRPERAS INTERNADAS NA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ**

ANA CLARA BARROS DE SOUSA<sup>1</sup>; DANIELA LOPES GOMES<sup>1</sup>; VANDA HELOIZA MARVÃO SOARES<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Organização Mundial da Saúde e o Fundo das Nações Unidas para a Infância recomendam aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida da criança. Entretanto, a amamentação está relacionada a fatores que podem levar à interrupção do processo de maneira prematura. Dentre esses fatores está associado à intervenção das avós, que ocupam um lugar de respeito no sistema familiar principalmente pelo fato de já terem vivenciado este momento. Portanto, conhecer a experiência dessas mulheres é de fundamental importância para compreender suas condutas com relação à amamentação, pois baseadas em suas experiências elas podem incentivar a prática do aleitamento materno de seus netos ou desestimulá-la.

**OBJETIVOS** Analisar a percepção das mães de puérperas quanto ao aleitamento materno exclusivo.

**METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa observacional qualitativa realizada com 40 avós que estavam acompanhando puérperas internadas no Alojamento Conjunto de um Hospital Amigo da Criança, durante o período de setembro a novembro de 2019. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (Parecer 3.558.394). Para a coleta de dados foram realizadas entrevistas semiestruturadas com formulário que continha perguntas sobre: aleitamento materno, práticas de amamentação, duração e experiência pessoal. As respostas foram registradas por meio de gravação de áudio e as participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e um Termo de Autorização para Gravação de Voz. A metodologia de análise de conteúdo de Bardin foi utilizada para avaliar os resultados que foram estruturados em quatro grandes áreas temáticas: Aleitamento Materno Exclusivo; Práticas e Duração da Amamentação; Auxílio à nutriz; e Percepção sobre o Leite Materno e Amamentação.

**RESULTADOS** As entrevistadas relataram boas experiências durante a amamentação de seus filhos. Poucas relataram problemas como ingurgitamento mamário e/ou mastite. Quando questionadas sobre aleitamento materno exclusivo, nenhuma das entrevistadas respondeu corretamente, evidenciando pouco conhecimento sobre o assunto. Quanto às práticas, duração da amamentação e qualidade nutricional do leite, muitas avós incentivavam condutas inadequadas para o sucesso do aleitamento materno, principalmente por acreditarem no mito do “leite fraco”. Elas relataram que ofereciam mingaus e chás, logo nos primeiros dias de vida de seus filhos e incentivavam a mesma prática para com os netos. Algumas diziam sentir-se inseguras e pouco instruídas na época em que amamentavam.

**CONCLUSÃO** As avós relataram boas experiências e, portanto, incentivavam que os netos fossem amamentados. Porém, baseadas em suas experiências pessoais, e devido à pouca orientação recebida na época em que amamentavam, as avós repassavam conselhos inadequados quanto a alimentação dos netos. Entretanto, com ações de educação em saúde voltadas para este público, é possível informá-las sobre a maneira mais adequada de alimentação para o lactente e torná-las incentivadoras do aleitamento materno exclusivo.

**REFERÊNCIAS** BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. São Paulo, 2011. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação. Brasília, 2009. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos. Brasília, 2019. BRITO, Rosineide Santana de; OLIVEIRA, Jullyana Davanyelle dos Santos; SANTOS, Danyelle Leonette Araújo dos; SILVA, Amanda Barbosa da. Aleitamento materno: conhecimento de avós adscritas à estratégia saúde da família. Rev Enferm UFSM. v. 5, n. 2, p. 305-315, abr-jun, 2015. QUEIROZ, Patrícia Helena Breno; ZANOLLI, Maria de Lourdes; MENDES, Roberto Teixeira. A interferência relativa das avós no aleitamento materno de suas filhas

adolescentes. Rev Bras Promoç Saúde. Fortaleza, v. 29, n. 2, p.253-258, abr-jun, 2016. Palavras-chave: Amamentação; Rede de apoio; Aconselhamento familiar

Palavras-chave: Amamentação; Rede de apoio; Aconselhamento familiar;

## **PROGRAMAS PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL INDÍGENA: UMA ANÁLISE DOS RELATÓRIOS DE GESTÃO DA FUNAI (2013-2018)**

CRISTINA ANDREZZA FERNANDES CABRAL FERREIRA; JULIANA GOBI SCHIMITZ;  
RAFAEL ADEMIR OLIVEIRA DE ANDRADE.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A segurança alimentar e nutricional é associada a disponibilidade quali quantitativa de alimentos para a manutenção da saúde, respeitando as questões socioculturais e higiênico-sanitárias. Esta encontra-se comprometida de forma recorrente em comunidades indígenas, as quais possuem seus territórios sujeitos a perturbações externas que provocam sua vulnerabilidade, que se tornam suscetíveis a desequilíbrios nutricionais devido a alta ingestão de alimentos ultraprocessados, ou até mesmo subnutrição (FSBAN, 2006 apud BURLANDY, 2007). Quando falamos de povos indígenas, o processo de colonização e realocação destas populações (CARNEIRO DA CUNHA, 1992) leva a precarização de suas formas de ser-existir, incluindo suas respostas aos processos de alimentação. A partir deste contexto, encontram-se alguns fenômenos que devem ser apontados: depredação ambiental, invasões e o contato com a cultura não indígena, estas são algumas das violências que impulsionam os povos indígenas a adotarem hábitos não saudáveis quando os meios tradicionais de garantir a alimentação são dificultados. **OBJETIVO** Objetiva-se avaliar as ações da Fundação Nacional do Índio quanto a proposição e aplicação de programas de segurança alimentar e nutricional para os povos indígenas brasileiros. Como objetivos secundários elencamos: debater a vulnerabilidade alimentar e suas consequências nas populações indígenas, relacionando os impactos socioambientais a necessidade de políticas para a segurança alimentar e nutricional indígena no Brasil. **METODOLOGIA** A metodologia aplicada neste trabalho foi a análise documental, partindo dos preceitos da associação, ineditismo e aderência ao objetivo do trabalho para definição do rol de elementos analisados (BARDIN, 1977). Os documentos selecionados foram os relatórios de gestão da Fundação Nacional do Índio dos anos 2013 a 2018. Destes relatórios elegeu-se programas que se relacionem diretamente ao eixo de Segurança Alimentar e Nutricional indígena. Após organizações dos dados os mesmos foram analisados com o intuito de responder ao objetivo geral deste trabalho e orientar um apontamento sobre o indigenismo oficial e a questão alimentar das populações indígenas no país. **RESULTADOS** Dentre os relatórios analisados foram identificados 16 projetos que se associam a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional indígena, tendo estes a própria menção ao tema ou projetos que visam melhorar a alimentação atual das comunidades indígenas. Em meio aos projetos analisados, 6 deles são de caráter regional que visam atender de forma personalizada certas comunidades com maior necessidade, sem entretanto apresentar resultados, apenas os recursos implementados. Deve-se frisar que a maioria dos projetos são da Região Norte e Centro Oeste, onde

temos a maioria das Terras Indígenas do Brasil. **CONCLUSÃO** A partir desta análise é perceptível a extremidade entre os impactos: de um lado a alta ingestão calórica e doutro a falta de alimentos e que fundamentalmente as ações para a segurança alimentar e nutricional indígena não são uma política nacional e sim atividades propostas pelas regionais, realizadas de forma descentralizada, demonstrando desassistência do órgão indigenista oficial para este importante elemento da vida humana. Conclui-se também que a média orçamentária dos programas analisados é de 2% do orçamento total do órgão. Salientamos que outras pesquisas são importantes para verificar a aplicabilidade destes projetos e as alternativas étnicas para a SAN, considerando os cenários aqui destacados.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Fundação Nacional do Índio; Projetos; Populações Indígenas;

## **COMPORTAMENTOS E ATITUDES ALIMENTARES DE ESTUDANTES E EGRESSOS DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO DE MINAS GERAIS**

HUGO MARCOS ALVES VILHENA SOUZA; ANA LUIZA DA SILVA EMIGDIO; MYLENA TORRE FRANCA COSTA; MARIANA FIGUEIREDO PINTO; LUANA CAROLINE DOS SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O comportamento alimentar compreende todas as ações envolvidas no ato de se alimentar. A relação sujeito-alimentação é expressa pelas atitudes alimentares, que além de englobar comportamentos, também considera aspectos cognitivos e afetivos da alimentação. A investigação da relação que estudantes de nutrição e nutricionistas estabelecem com a alimentação tem sido objeto de pesquisas. O fato de estarem em constante contato com aspectos relacionados aos alimentos e à alimentação pode favorecer que estudantes de nutrição e nutricionistas sejam públicos de risco para transtornos alimentares e desordens do comportamento alimentar. **OBJETIVO** Avaliar comportamentos e atitudes alimentares de estudantes e egressos de um curso de graduação em Nutrição. **METODOLOGIA** Estudo transversal de natureza quantitativa com estudantes e egressos de um Curso de graduação em Nutrição. Aplicou-se um questionário on-line no Google Forms para todos os estudantes e egressos do curso de Nutrição da Universidade, abrangendo dados sociodemográficos, formativos, clínicos e comportamentais. Na avaliação do comportamento e das atitudes alimentares, indagou-se a prática de dieta, preparo e pesagem dos alimentos das refeições, além do hábito de levar comida para o trabalho/faculdade. Ademais, investigou-se mudanças ao ingressar no curso de Nutrição: ficar mais preocupado com alimentação, tentar mudar alimentação da família e amigos, preocupar-se mais com a alimentação segundo a família e amigos, e sentir-se pressionado a ter uma alimentação saudável. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade (09159018.3.0000.5149), com assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo sujeito na parte inicial do questionário. Os dados coletados foram analisados no Statistical Package for the Social Sciences versão 19. Utilizou-se o Teste Qui-quadrado para verificar

associações entre as variáveis e a situação formativa (estudante e egresso), adotando 5% como valor de significância estatística. RESULTADOS Participaram do estudo 177 estudantes e 309 egressos, com participação majoritária do sexo feminino (84,2% vs. 95,8% de estudantes e egressos, respectivamente). Entre os estudantes, a faixa etária mais prevalente foi 18-24 anos (81,9%) e nos egressos 30-59 anos (53,1%). No entanto, o relato de história prévia ou atual de transtornos alimentares foi maior nos estudantes (28,8% vs. 14,6%; pCONCLUSÃO Foi possível verificar altas prevalência de prática de dieta, uso de suplementos nutricionais, pesagem dos alimentos, e maior preocupação com a alimentação após ingressar no curso. O uso de suplementos, a prática de dietas e a maior preocupação com a alimentação foram mais pronunciados nos egressos. Já a pesagem dos alimentos foi mais frequente nos estudantes. Esses dados fornecem subsídios para a atenção aos estudantes e profissionais, bem como aspectos para serem discutidos durante a formação em Nutrição, a fim de prevenir transtornos e desordens alimentares.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Ciência da Nutrição; Ensino superior;

## **CONHECIMENTO DOS PROFISSIONAIS DO NASF-AB SOBRE O APOIO MATRICIAL**

EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA CAMPOS; VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; ANA CLAUDIA ARAUJO DINELLY SIROTHEAU; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Atenção Básica (AB) é a ordenadora do cuidado dentro do Sistema Único de Saúde (SUS). Com o objetivo de ampliar o escopo das ações na Atenção Básica e ampliar a capacidade de resposta à maior parte dos problemas de saúde da população, o Ministério da Saúde criou o agora chamado, Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica, cujo trabalho é orientado pelo referencial técnico-metodológico do apoio matricial, uma metodologia de gestão do cuidado que perpassam conceitos fundamentais da interdisciplinaridade, integralidade, longitudinalidade e da formação de vínculo, que preconiza um arranjo organizacional novo e diferenciado, que busca fortalecer o trabalho interdisciplinar. OBJETIVO Avaliar o conhecimento dos profissionais sobre apoio matricial no trabalho multiprofissional. METODOLOGIA Trata-se de um estudo de cunho descritivo e exploratório, de abordagem qualitativa, a qual busca compreender a subjetividade das pessoas e suas relações, permitindo maior aproximação junto às situações de trabalho, em que os diferentes relatos e informações levam a compreensão mais profunda da realidade. O estudo foi desenvolvido nos espaços de Unidades de Básicas de Saúde do município de Belém. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº 3.391.744. Os dados foram coletados a partir de um roteiro de entrevista semiestruturado composto por 14 perguntas. Para análise e interpretação dos dados obtidos, foi empregada a técnica de análise de conteúdo de Bardin. A Análise de Conteúdo é um conjunto de técnicas que visam obter por procedimentos de descrição, o conteúdo das mensagens e indicadores de forma sistemática e objetiva. Para a codificação dos dados das entrevistas foi utilizado o software Interface de R pour les Analyses

Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires, programa que realiza diferentes análises de dados textuais, quantificando palavras e indicando informações essenciais para auxiliar na interpretação dos dados pelo pesquisador. RESULTADOS Participaram do estudo 16 profissionais da área da saúde. Buscou-se saber se os profissionais conheciam as ferramentas de trabalho propostas para o Nasf, e se eles entendiam o conceito do apoio matricial, em suas respostas ficou claro que existem profissionais que estão a par desse conhecimento, como relatou um dos entrevistados Seria a equipe integrada, a equipe do Nasf junto com a equipe da Estratégia de Saúde da Família, no caso, resolução de problemas, por exemplo, um estudo de caso, enfim, envolver as equipes nas ações que a gente realiza, por outro lado, alguns profissionais entendem o conceito, porém, as equipes em que atuam não exercem o matriciamento dentro de suas práticas cotidianas de trabalho. Entretanto, alguns profissionais mostraram que não detém esse conhecimento, como evidenciado na seguinte fala: Eu já ouvi falar só que nunca li, ainda não tive tempo para ler sobre. Não saberia descrever agora. CONCLUSÃO Verificou-se que os profissionais possuem pouco embasamento teórico e fragilidades em sua capacitação técnica, isto, por sua vez implica em uma atuação multiprofissional pouco resolutive, visto que, não conhecer e não compreender essas ferramentas contribui para a não utilização delas na prática do trabalho cotidiano das equipes. Sendo assim, é fundamental promover capacitação técnica dos profissionais que fazem parte do trabalho na Atenção Básica, de maneira que sejam habilitados para exercer um trabalho voltado para o apoio matricial.

Palavras-chave: Saúde da Família; Atenção Primária à Saúde; Apoio Matricial; Pesquisa Qualitativa;

## **PREVALÊNCIA DE EXPOSIÇÃO A AGROTÓXICOS EM AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE NO SUL DO RIO GRANDE DO SUL**

FERNANDA DE CASTRO SILVEIRA<sup>1</sup>; LAINE BERTINETTI ALDRIGHI<sup>2</sup>; VANDA MARIA DA ROSA JARDIM<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, RIO GRANDE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os Agentes Comunitários de Saúde são profissionais da atenção básica de saúde, que exercem suas funções no Sistema Único de Saúde. Os trabalhadores desenvolvem atividades de prevenção de doenças, promoção da saúde, tratamento e reabilitação, estabelecendo vínculos com a população adscrita, por meio de ações domiciliares ou comunitárias, individuais ou coletivas. Dentre as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição estão a promoção da alimentação adequada e saudável, a qualificação da força de trabalho e o controle e regulação dos alimentos. Os agrotóxicos são compostos químicos de uso agrícola ou doméstico que tem como finalidade acabar com insetos, fungos ou plantas indesejáveis. No lugar de buscar corrigir o desequilíbrio ecológico que ocasionou o surgimento destes elementos indesejados na plantação. O contato das pessoas com agrotóxicos pode causar problemas de saúde graves, como intoxicações agudas e crônicas, depressão, câncer, alergias, doenças cardíacas, infertilidade e várias outras doenças. **OBJETIVO** Identificar a prevalência de exposição a agrotóxicos no trabalho dos agentes comunitários de saúde da 21ª Região

de Saúde, Rio Grande do Sul, Brasil. **METODOLOGIA** O estudo é um recorte da pesquisa: Processo de Trabalho e seus Impactos na Condição de Saúde de Agentes Comunitários de Saúde na Região Sul do Rio Grande do Sul. Realizou-se uma pesquisa de caráter transversal, com aprovação do Comitê de Ética da Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Pelotas (nº1381733). Todos os participantes foram esclarecidos do conteúdo e objetivo da pesquisa de acordo com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados ocorreu de março de 2016 a abril de 2017. O desfecho foi a prevalência da exposição a agrotóxicos relatada pelos profissionais durante seu trabalho na atenção primária à saúde e realizou-se uma análise descritiva da amostra. **RESULTADOS** Um total de 599 agentes comunitários de saúde participaram da pesquisa. A prevalência de exposição a agrotóxicos no trabalho referida foi 18,23%. Destes havia predomínio de sexo feminino (88,3%), com idade entre 31 e 60 anos (74,8%), cor de pele branca (75,1%), com ensino médio completo ou curso técnico completo (50,9%), casados ou com companheiros (61,9%), trabalhavam na unidade de saúde rural (26,1%), apresentavam problemas de saúde (75,3%), satisfeitos com o trabalho (62,5%), fazendo uso de medicação (51,1%) e com excesso de peso (69,7%). Dos entrevistados, afirmaram ter diagnóstico médico de hipertensão arterial sistêmica (22,4%), diabetes mellitus (5,4%), bronquite (6,7%), lesões de pele (9,2%), depressão (14,2%) e insuficiência cardíaca (1,0%). **CONCLUSÃO** Conclui-se que os resultados encontrados apontam para uma alta prevalência de exposição dos profissionais aos agrotóxicos. Sendo necessário o acompanhamento destes trabalhadores, buscando estratégias para reduzir a exposição e amenizar o risco com o exercício das atividades. Visto que, os agentes comunitários de saúde apresentam outros problemas de saúde. As intoxicações por agrotóxicos são um grande problema de saúde pública para toda a população. Portanto, campanhas com o objetivo de combate ao uso de agrotóxicos devem ser incentivadas.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Exposição Ambiental; Saúde do Trabalhador; Saúde Pública;

## **IMAGEM CORPORAL E COMPORTAMENTOS BULÍMICOS EM GRADUANDAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

ARYANNE ALMEIDA DA COSTA; GIOVANA ELIZA PEGOLO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os padrões expostos nas redes sociais ressaltam na ideia do feio e belo, como se existisse somente dois tipos corporais: o ideal e o não ideal (SILVA et al., 2018). Em graduandas do Curso de Nutrição nota-se insatisfação corporal decorrente da percepção de peso maior que o real (REIS; SOARES, 2017). A preocupação dessas estudantes com o próprio corpo tem influência das mídias sociais, mas também por sentirem-se um modelo para o paciente, agravando o rigor pessoal sobre sua imagem e peso corporal (LOPES et al., 2017). **OBJETIVO** Identificar a frequência de (in)satisfação corporal e comportamentos bulímicos em graduandas do Curso de Nutrição. **METODOLOGIA** Estudo transversal, constituído por amostra de conveniência, de acadêmicas do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, com idade igual ou superior a 20

anos e igual ou inferior a 30 anos. Para avaliar a imagem corporal foi adotada a escala proposta por Kakeshita et al. (2009). Para a identificação de comportamentos de risco para Bulimia Nervosa foi aplicado o Teste de Investigação Bulímica de Edimburgo (BITE), com as seguintes classificações: normalidade, comportamentos não usuais e comportamentos bulímicos (HENDERSON; FREEMAN, 1987). As associações entre as variáveis foram calculadas pelo Teste Qui-quadrado com correção de Bonferroni, com nível de significância de 5%, por meio do programa EPI INFOTM versão 7.2.2.6. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (parecer 3.854.415) e todos as participantes manifestaram aceite por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. RESULTADOS Participaram deste estudo 59 universitárias, com idade média de  $22,75 \pm 2,38$  anos. Destas, 15,3% (n=9) demonstraram satisfação com a sua imagem corporal, enquanto 84,7% apresentaram insatisfação, sendo que 59,3% (n=35) expressaram desejo de perder peso e 25,4% (n=15), desejo de ganhar peso. O comportamento bulímico foi identificado em 6,8% (n=4) das participantes, 33,9% (n=20) apresentaram padrão alimentar não usual e 59,3% (n=35) estavam dentro da normalidade, ou seja, sem sintomas de bulimia nervosa. Houve associação significativa entre a classificação da imagem corporal e diagnóstico de bulimia ( $p=0,034$ ), com menor frequência de mulheres sem sintomas dentre as com desejo de perder peso. Em relação à imagem corporal com sintomas bulímicos, 11,4% das universitárias que desejavam perder peso apresentaram comportamentos bulímicos. Das graduandas que demonstraram um comportamento não usual, 20% desejaram ganhar peso e 45,7% perder peso. CONCLUSÃO Neste estudo, destacou-se o percentual expressivo de universitárias classificadas com insatisfação corporal (84,7%), bem como a ocorrência de comportamentos bulímicos, relacionados ao desejo de perder peso. Tendo em vista as repercussões à saúde, cuidados direcionados aos aspectos nutricionais e psicológicos, mostram-se fundamentais para universitárias, especialmente do Curso de Nutrição. O presente trabalho foi realizado com apoio da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul UFMS/MEC Brasil.

Palavras-chave: Autoimagem; Bulimia Nervosa; Estudantes;

## PRÁTICAS E PERCEPÇÕES DE MULHERES QUILOMBOLAS SOBRE ALIMENTAÇÃO INFANTIL

PRISCILA OLIN SILVA<sup>1</sup>; GABRIELA DOS SANTOS BUCCINI<sup>2</sup>; AMANDA KELLEN PEREIRA DA SILVA<sup>1</sup>; MURIEL BAUERMANN GUBERT<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, DISTRITO FEDERAL - DF - BRASIL; 2. YALE UNIVERSITY, DISTRITO FEDERAL - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aleitamento materno exclusivo por seis meses e continuado até os dois anos ou mais e a alimentação complementar oportuna e saudável são práticas recomendadas internacionalmente devido aos benefícios para a saúde materno-infantil. Em populações mais vulneráveis, como as quilombolas, estas práticas alimentares são consideradas ainda mais relevantes para a saúde e o desenvolvimento infantis. Evidências apontam que a rede de suporte constituída em

torno da mãe é um elemento que pode exercer grande influência nas práticas alimentares infantis. Nessa rede de suporte, as mulheres mais velhas, como as avós, têm um papel fundamental na transmissão intergeracional de conhecimentos e práticas próprios de sua cultura. **OBJETIVO** Investigar percepções e práticas intergeracionais de mulheres quilombolas sobre a alimentação infantil. **METODOLOGIA** Estudo com abordagem qualitativa, realizado no âmbito do Projeto Saúde e Qualidade de Vida de Comunidades Quilombolas de diferentes Regiões Brasileiras: um estudo multicêntrico, em uma comunidade quilombola certificada, não titulada e rural, em Goiás. Foram convidadas a participar todas as mães e avós de crianças menores de cinco anos de idade. A coleta de dados se deu por meio da realização de dois grupos focais, um com avós e outro com mães, seguindo roteiro com questões norteadoras. Os grupos focais foram gravados com consentimento prévio das participantes. Para a análise dos dados foi empregada a técnica da análise temática, sendo os dados organizados posteriormente em temas e subtemas. A análise incluiu a leitura completa das transcrições; a identificação das ideias centrais das falas; a leitura conjunta das transcrições para estabelecer consenso sobre os temas principais e subtemas; a inclusão dos temas e subtemas em um livro de códigos (para organização e codificação dos conteúdos) e a revisão final dos temas e subtemas pelas autoras. Os temas centrais foram organizados em uma em uma representação baseada no modelo socioecológico. Os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram do grupo focal 4 avós e 12 mães. Emergiram nos grupos focais 4 temas principais. O tema 1 Motivos para amamentar incluiu fatores como a preocupação com a saúde da criança e questões culturais intergeracionais. O tema 2 Fatores que influenciam negativamente a amamentação - incluiu subtemas como, dificuldades no pós-parto imediato, percepção de baixa produção de leite, uso de chás e bicos artificiais e características maternas e da criança. O tema 3 - alimentação complementar tratou do momento de introdução de novos alimentos e de fatores culturais envolvidos. O tema 4 Rede de suporte tratou da transmissão intergeracional de conhecimentos e experiências, com destaque para as avós, a assistência dos serviços de saúde do pré-natal ao pós-parto e evidenciou orientações conflituosas entre essas duas dimensões da rede (familiar/serviços de saúde). **CONCLUSÃO** Os conhecimentos tradicionais e costumes da comunidade, transmitidos por gerações, influenciam fortemente a forma como as crianças são alimentadas, evidenciando a importância da rede de suporte familiar/comunitária, tendo as avós como referência nesse contexto. No entanto, alguns desses saberes são, muitas vezes, desconsiderados ou desconhecidos pelos profissionais de saúde. Assim, destaca-se a necessidade de políticas que os preparem para atuar na promoção de práticas alimentares saudáveis para a população materno infantil no contexto sociocultural quilombola.

Palavras-chave: aleitamento materno; alimentação complementar; pesquisa qualitativa; remanescentes de quilombos;

## **ESTRATÉGIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM TEMPOS DE PANDEMIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA DO IFBA CAMPUS VALENÇA**

RITA DE CÁSSIA PEREIRA MAGALHÃES; SUEDE MAYNE PEREIRA ARAUJO; KARLA REUTER DOS REIS; MARIA CRISTINA SOUZA BORGES.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação está entre os direitos fundamentais dos cidadãos brasileiros desde 1988, conforme preconiza a Constituição Federal do país. O direito humano à alimentação adequada é de fundamental importância para uma vida digna e para o bem-estar coletivo. O Estado deve promover ações que garantam a Segurança Alimentar e Nutricional da população, a qual é definida como o direito de todos, ter acesso permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Além disso, está contido nessa obrigação, o ato de prover alimentação e nutrição às famílias que passam fome ou estão desnutridas por condições que fogem ao seu controle, como é o caso das complicações causadas pela pandemia instalada no país. No ambiente escolar, a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional é obtida através do Programa Nacional de Alimentação Escolar e do Programa Nacional de Assistência Estudantil. Assim, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA) implementou ações para continuar contribuindo com a política nacional de alimentação, por meio da institucionalização do auxílio financeiro emergencial e doação de alimentos. **OBJETIVO** Propiciar aos discentes, em vulnerabilidade socioeconômica, acesso a alimentos; Favorecer o Direito Humano à Alimentação Adequada dos estudantes do instituto; **METODOLOGIA** A seleção dos estudantes beneficiados foi norteada por edital simplificado objetivando identificar estudantes em situação de maior vulnerabilidade socioeconômica. Todo o processo foi realizado por meio de mediação tecnológica. Destes, 420 foram contemplados. A totalidade não foi atendida devido a disponibilidade financeira. Além do auxílio financeiro, o Instituto também viabilizou a doação dos alimentos. O Serviço Social selecionou estudantes de acordo com a vulnerabilidade, os quais receberam kits com gêneros alimentícios em suas residências ou com retirada no Campus. **RESULTADOS** O IFBA deu viabilidade a concessão de auxílio financeiro emergencial e a distribuição de alimentos buscando ajudar no atendimento às condições mínimas de sobrevivência aos estudantes, dentre elas a de Segurança Alimentar e Nutricional. Foram disponibilizados 420 auxílios financeiros no valor de R\$ 100,00 (cem reais) cada, e 62 kits com gêneros alimentícios. O auxílio emergencial foi ofertado por 3 meses, sendo prorrogado enquanto durar a situação de pandemia, já os kits de alimentos foram montados com previsão de consumo para 2 meses. Dentre os contemplados estão estudantes residentes na zona urbana e rural do município de Valença, assim como estudantes residentes em municípios circunvizinhos. Os kits foram entregues nas residências, para aqueles da zona rural e demais municípios, já para os moradores de Valença, foi montado um cronograma de retirada no Campus, atendendo aos protocolos de higiene e distanciamento para evitar aglomeração e riscos de contaminação por Covid-19. Os estudantes que receberam os alimentos, bem como, os que foram contemplados com o auxílio financeiro demonstraram muita gratidão e reconhecimento pelo serviço prestado pela instituição. **CONCLUSÃO** Essas estratégias favoreceram o direito de acesso a alimentos contribuindo para a concretização da segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada. Mesmo diante das dificuldades enfrentadas houve um grande sentimento de dever cumprido quando os rostos agradecidos das famílias e dos discentes nos receberam em suas casas.

Palavras-chave: covid-19; alimentação; estudantes; kits;

## COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ESTUDANTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS-MA

NATANIELE FERREIRA VIANA<sup>1</sup>; LUANA LOPES PADILHA<sup>2</sup>; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE<sup>2</sup>; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS<sup>3</sup>.

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma das políticas em alimentação e nutrição mais antiga do Brasil, além de ser reconhecido como modelo de estratégias para segurança alimentar e nutricional. A alimentação escolar objetiva fornecer aporte energético e nutricional para contribuir com o crescimento biopsicossocial e o pleno exercício das aptidões dos educandos. Nessa sentindo, faz-se necessária a análise do valor nutricional da alimentação oferecida nas escolas, bem como de sua aceitabilidade. **OBJETIVO** Avaliar a composição nutricional e aceitabilidade da alimentação escolar por estudantes de uma escola pública do município de São Luís - MA. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, realizado com 60 estudantes de ambos os sexos de uma escola pública em São Luís MA, no primeiro semestre de 2018. Avaliou-se a alimentação escolar de cinco dias, a qual era composta das seguintes preparações: mingau de milho com biscoito doce; suco de abacaxi com biscoito salgado; macarronada com suco de goiaba; arroz, feijão carioca e frango; e achocolatado com pão e requeijão. A aceitabilidade foi verificada por meio da escala hedônica facial de cinco pontos, contendo as opções detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei; e a composição nutricional foi avaliada segundo as recomendações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. A pesquisa estava de acordo com os preceitos éticos instituídos pela Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde. Os pais/responsáveis dos estudantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e os estudantes assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliados 60 estudantes, dos quais 52% eram do sexo feminino, 37% possuíam idade entre 13 e 14 anos e 35% eram do 7º ano. A aceitabilidade do cardápio foi a seguinte: 27% do achocolatado com pão e requeijão; 42% da macarronada com suco de goiaba; 45% do suco de abacaxi e biscoito salgado; 60% do mingau de milho com biscoito doce e 64% do arroz, feijão carioca e frango. Logo, nenhuma preparação teve aceitabilidade igual ou superior a 85%, que é o percentual de aceitação recomendado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. As preparações não apresentaram uma oferta de calorias, macronutrientes e micronutrientes que respeitassem as recomendações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. A quantidade média de carboidrato estava acima do recomendado em três dias do cardápio. Os valores de vitamina A e vitamina C apresentaram-se abaixo do valor recomendado para a maioria dos dias avaliados. **CONCLUSÃO** A oferta de nutrientes no cardápio escolar analisado está inadequada segundo as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. O percentual de aceitabilidade do cardápio ofertado na escola não atingiu os 85%, chegando a 64%. Nesse sentido, é necessária a realização de adequações nutricionais na alimentação escolar avaliada, pois o bem-estar, a saúde e o desempenho escolar dos estudantes estão relacionados com essa alimentação.

Palavras-chave: Programas de nutrição e alimentação; Alimentação escolar; Composição de alimentos;

## **PRIMEIROS PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR MUNICIPAL.**

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA; CAMILLA MERCURI GRANERO; THOMAS TAVARES BUSSOLOTTI; GABRIELA DE ANDRADE MEIRA; RAISSA VIDAL FARIAS; MANOELA MARIOTTO LANZARA.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, BOTUCATU - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação constitui requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento humano[1]. Programas de Educação Nutricional e Alimentar (EAN) no âmbito escolar para promoção do estímulo ao consumo de mais frutas, vegetais e legumes (FVL) são essenciais para mudanças dos hábitos alimentares na infância e adolescência. Por outro lado, o alto consumo de carne vermelha e carne processada estão associados ao aumento do risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT)[2]. A redução do consumo de carne também reduz o impacto no meio ambiente de forma global, já que reduz as emissões de gases de efeito estufa, aplicação no solo de nitrogênio e fósforo, uso de terras cultiváveis e uso de água doce[3]. **OBJETIVO** Difundir conhecimentos para a comunidade escolar sobre outras formas/opções de alimentação, inserindo a temática da sustentabilidade e o consumo consciente, além da diversidade alimentar, importante para saúde. **METODOLOGIA** O estudo de natureza qualitativa e observacional contou com a participação de membros da comunidade escolar (diretores/coordenadores, professores, merendeiras, alunos e família) de duas Escolas Municipais de Ensino Fundamental II. As intervenções foram realizadas pela perspectiva da educação popular com discussões de leituras e vídeos. Com os diretores/coordenadores e professores: utilização de perguntas reflexivas sobre o papel destes em nosso projeto e na formação dos alunos e degustação de algumas preparações. Com as merendeiras: apresentação e conversas para o reconhecimento das mesmas como de importância na educação alimentar dos alunos e na memória afetiva destes e oficina culinária. Com os alunos: apresentação do projeto e o interesse dos alunos sobre o tema; Discussões acerca do impacto no meio ambiente; Agricultura, orgânicos, distribuição de terras e nossa influência com o poder de compra, com visita à horta do bairro; Preparação de alimentos de origem vegetal. Com a família: participação na feira escolar onde alguns familiares puderam conhecer nossa proposta de trabalho e fazer degustação. Todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), antes das atividades. **RESULTADOS** Participaram das atividades 02 diretores, 02 coordenadores, 30 professores, 07 merendeiras e 120 alunos. Todas as ações desenvolvidas com os diferentes públicos despertaram a reflexão de acordo com os temas propostos e também mudanças na maneira de pensar e agir. Foi possível observar uma conscientização efetiva por parte dos alunos, diante dos relatos adquiridos nas atividades realizadas: 1) Esse projeto mudou sua visão sobre alimentação? Por quê? Como? Sim, pois antes não me preocupava tanto com isso, mas agora sei um pouco melhor Sim, pois eu posso consumir alimentos orgânicos e não enlatados. 2) O que você aprendeu com o projeto? Que nem toda nossa alimentação tem que ser industrializada mas pode ser mais natural e orgânica. 4) O conteúdo do projeto provocou alguma mudança no seu dia a dia ou no

da sua família? Mudou no dia a dia da minha vida. **CONCLUSÃO** Através de programas de EAN no âmbito escolar, a discussão de problemáticas ambientais e nutricionais e o levantamento de questões e propostas de mudanças, visando o reconhecimento dos alunos como agentes de propagação de conhecimento e de melhores escolhas em seu cotidiano e vida adulta, se mostrou uma ferramenta eficiente para conscientização e mudança no estilo de vida.

Palavras-chave: Nutrição; Educação popular; Educação ambiental; Sustentabilidade; Alimentação;

### **CONSUMO DE GRUPOS ALIMENTARES ENTRE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS DE IDADE DA CIDADE DE GUARATUBA, PARANÁ**

ILANNA MIRELA BECKER JORGE SIQUEIRA; CLAUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA;  
ELAINE CRISTINA VIEIRA DE OLIVEIRA; ANA PAULA KULIG GODINHO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A partir dos 6 meses de idade, além do leite materno, a alimentação complementar deve ser iniciada com a oferta de outros alimentos, de forma variada e equilibrada. A escolha dos alimentos consiste uma importante etapa nos primeiros dois anos de vida, contribuindo na formação dos hábitos alimentares na infância. No Brasil, o consumo alimentar das crianças é marcado pela baixa ingestão de micronutrientes, principalmente ferro, zinco e vitamina A e elevada ingestão energética. Este panorama reflete a baixa qualidade da alimentação na infância, representada pela introdução incorreta da alimentação complementar e o consumo excessivo de alimentos ricos em açúcar, sal e gordura. **OBJETIVO** Diante do exposto, este estudo teve o objetivo de avaliar o consumo dos grupos alimentares entre crianças menores de dois anos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado em centros municipais de educação infantil de Guaratuba, Paraná, com crianças entre 6 a 24 meses de idade. Dados do consumo alimentar foram coletados por meio de registro alimentar (pesado e estimado). A pesagem direta dos alimentos foi realizada para as refeições ofertadas nas creches durante a permanência das crianças e o registro alimentar estimado foi preenchido pelos pais ou responsáveis após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido para obter as informações referentes às refeições realizadas no domicílio. Os alimentos relatados foram distribuídos em quinze grupos alimentares adaptados do indicador de diversidade alimentar mínima, proposto pela Organização Mundial de Saúde. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Paraná com o parecer de nº 316.185. **RESULTADOS** Participaram do estudo 213 crianças, sendo 56,8% do sexo masculino. Em relação ao consumo dos grupos alimentares, na creche e no domicílio, o grupo dos cereais, raízes e tubérculos foi consumido por 100% das crianças. O grupo dos leites e derivados foi o segundo mais consumido no domicílio (92%), enquanto na creche foi o grupo das carnes (94,8%). O grupo das frutas, legumes e verduras ricos em vitamina A foi consumido por 40,4% das crianças na creche e 26,8% no domicílio. O consumo do grupo dos doces e bebidas açucaradas foi relatado em 60,6% e 61,5% do registro domiciliar, respectivamente. e das bebidas açucaradas de 61,5%. Foram encontrados 77 alimentos consumidos na creche, sendo os dez mais consumidos: sopa, fórmula infantil, arroz, feijão, molho de

tomate, leite em pó reconstituído, cereal infantil, amido de milho, café com açúcar e carne bovina. No domicílio, foram relatados 187 alimentos, sendo os dez mais consumidos, o cereal infantil, leite de vaca, leite do governo, arroz, feijão, bolacha doce, banana, refresco, sopa e pão francês. **CONCLUSÃO** No contexto domiciliar, foi observado que as crianças apresentaram maior consumo dos grupos dos cereais, raízes e tubérculos, leites e derivados, doces e bebidas açucaradas, alimentação predominantemente láctea e alto consumo de alimentos ultraprocessados, enquanto a creche contribuiu com maior consumo dos grupos das carnes, frutas, verduras e legumes. Esses achados mostram que o consumo de alimentos saudáveis foi maior no ambiente escolar, apontando a necessidade de promover a promoção da alimentação saudável para a família para formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

Palavras-chave: Alimentação Complementar; Consumo alimentar; Hábitos alimentares; Nutrição Infantil;

## **A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA DISCIPLINA BIOLOGIA DO ENSINO MÉDIO**

BRENDA FRANKLIN<sup>1</sup>; RIVADAVIA PORTO CAVALCANTE<sup>2</sup>; ROSA MARIA MACHADO-DE-SENA<sup>3</sup>; WEIMAR SILVA CASTILHO<sup>2</sup>; MARY LUCIA GOMES SILVEIRA DE SENNA<sup>2</sup>.

1. INSTITUTO FEDERAL DO PARÁ - CÂMPUS CONCEIÇÃO DO ARAGUAIA, CONCEIÇÃO DO ARAGUAIA - PA - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DO TOCANTINS - CÂMPUS PALMAS, PALMAS - TO - BRASIL; 3. INSTITUTO FEDERAL DO TOCANTINS - CÂMPUS ARAGUAÍNA, ARAGUAÍNA - TO - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação, sendo direito humano, inclui garantir que o acesso ao alimento seja permanente, regular, socialmente justo e adequado às características individuais e sociais<sup>1</sup>. É também um meio de garantir qualidade de vida às pessoas pois comer, além de ser um direito é também um ato político<sup>2</sup>. Nota-se então a importância da educação alimentar e nutricional por ser uma intervenção pela qual se pode promover a alimentação saudável, contribuindo para a saúde pública. A educação alimentar e nutricional vem sendo utilizada em diversos espaços sociais, inclusive nas escolas, para as quais há legislações previstas, sendo a mais recente a Lei nº 13.666/20183. Para os estudantes, é provável que o ensino acerca da alimentação associado aos conteúdos que são ministrados no colégio seja capaz de sensibilizá-los mais do que apenas transmitir informações do que se deve comer e por isso é importante verificar a inserção da educação alimentar e nutricional do currículo acadêmico<sup>4</sup>. **OBJETIVO** Analisar como a política de educação alimentar e nutricional está inserida na disciplina biologia do ensino médio integrado de uma Instituição Federal de Ensino do Pará. **METODOLOGIA** Realizou-se uma pesquisa teórico documental no Instituto Federal do Pará Campus Conceição do Araguaia. A ementa analisada<sup>5</sup> se enquadra como documento do tipo Documento Oficial de Arquivos Públicos. **RESULTADOS** As ementas de biologia para o ensino médio estão divididas em biologia I, II, e III referentes ao 1º, 2º e 3º ano do ensino médio, respectivamente. Em Biologia I, encontra-se o assunto bioquímica celular e a proposta de tratar a

química dos componentes inorgânicos e orgânicos essenciais à vida juntamente com as matérias químicas e físicas. Observa-se que a educação nutricional está presente neste assunto ao tratar dos nutrientes e suas funções no organismo. Já Biologia II envolve os seguintes assuntos relacionados à nutrição: fisiologia humana sistemas digestório e endócrino. Essa segunda ementa, apesar da possibilidade de desenvolvimento da educação alimentar e nutricional, não a apresenta explicitamente. Por fim, em Biologia III, é abordado o assunto ecologia cadeias e teias alimentares. Tal ementa cogita trabalhar a interdisciplinaridade da química, sociologia e geografia nesse assunto, dialogando sobre a produção de alimentos e a bioacumulação de agrotóxicos, temas importantes para a saúde pública. Além disso, sugere trabalhar com a história, ao analisar a agropecuária e alimentação nas civilizações antigas. Nesse tópico, observa-se que há a proposta de problematizar o uso de agrotóxicos na produção de alimentos relacionando com questões de saúde alimentar e trabalhar a alimentação nas civilizações antigas, assunto importante para compreensão de aspectos como hábitos alimentares e cultura alimentar. **CONCLUSÃO** Constata-se que o tema apresentado tem relevância a ser debatido nas escolas por ser algo previsto na legislação brasileira, ser de caráter contributivo à saúde pública e por se tratar de um ambiente formal de educação. Na análise documental, percebeu-se que a educação alimentar tem seu espaço e está prescrita nos currículos do 1º ano ao tratar dos nutrientes e do 3º ano no debate sobre agrotóxicos e agropecuária e alimentação na antiguidade. Ao contrário, no currículo do 2º ano não foi encontrada de forma evidente o objetivo de abordar a temática da nutrição. Portanto, apresenta-se como proposta a revisão do currículo de biologia II para incluir a educação alimentar e nutricional no assunto fisiologia humana.

Palavras-chave: Educação básica; Nutrição; Currículo escolar;

### **PROCESSOS GRUPAIS EM NUTRIÇÃO: PERFIL DE PARTICIPANTES E DEMANDAS PARA O TRABALHO EM GRUPO.**

MAISA PEREIRA VIEIRA; KELLEM REGINA ROSENDO VINCHA; CLARICE LIMA ALVARES SILVA; ARTHUR FELIPE ALVES DA SILVA SOUZA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As práticas grupais atuam como ferramenta potencializadora de promoção e educação em saúde e, quando conduzidas adequadamente, facilitam a construção coletiva de conhecimento e a reflexão sobre a vivência de seus membros, favorecendo mudanças de comportamentos. No campo da Nutrição, essa metodologia mostra-se útil na abordagem da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, promovendo mudanças de hábitos alimentares fundamentais à prevenção, controle e tratamento dessas doenças. **OBJETIVO** Avaliar o perfil social, de saúde e antropométrico e suas demandas de intervenção entre participantes de grupos operativos em nutrição na cidade de Governador Valadares/MG. **METODOLOGIA** Estudo epidemiológico descritivo conduzido em indivíduos de ambos os sexos, com 19 a 80 anos, participantes de grupos operativos para perda de peso e alimentação saudável realizados pela equipe de pesquisa, em espaços sociais de

diferentes bairros do município, nos anos de 2018 a 2020. Em cada grupo foram realizados 10 encontros com periodicidade quinzenal e duas horas de duração, baseando-se nos Dez Passos para uma Alimentação Adequada e Saudável do Guia Alimentar para População Brasileira (2014). Para caracterização socioeconômica de saúde e antropométrica aplicou-se questionário estruturado e aferiu-se, seguindo técnicas padronizadas, a altura, o peso e a Circunferência da Cintura (CC) dos participantes, com posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Os participantes foram classificados segundo os pontos de corte de IMC propostos pela Organização Mundial de Saúde (1998) para adultos e de Lipschitz (1994) para idosos. O risco cardiometabólico foi classificado seguindo as recomendações da Organização Mundial de Saúde (1998). Os dados foram tabulados no Microsoft Office Excel 2015 e analisados no pacote estatístico Stata 14.2®. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora sob o parecer nº 3.053.223.

**RESULTADOS** Foram avaliados 82 indivíduos com idade média de  $54,3 \pm 15,4$  anos, majoritariamente adultos (62,2%, n=51) e mulheres (90,2%; n=74). Observou-se que 57,7% (n=45) era casado/vivia com companheiro, 24,4% (n=19) viúvo, 11,5% (n=9) solteiro e 6,4% (n=5) divorciado. A maioria (46,2%, n=36) tinha 11 anos ou mais de escolaridade, ao passo que 23,1% (n=18) tinha entre 4 e 10 anos e 30,8% (n=24) tinha menos de 4 anos de escolaridade. Nove indivíduos (11,5%) avaliaram sua própria saúde como ruim, 36 (46,2%) razoável, 29 (37,2%) boa e 3 (3,9%) como muito boa. A média de peso dos adultos foi de 78,9 kg ( $\pm 13,5$  kg) e dos idosos 67 kg ( $\pm 15,4$  kg), onde 10,9% (n=5) dos adultos estava eutrófico, 21,7% (n=10) sobrepeso e 67,4% (n=31) obeso. Entre os idosos, 11,1% (n=3) era baixo peso, 22,2% (n=6) eutrófico e 66,7% (n=18) sobrepeso. Além disso, a maioria dos indivíduos (73,6%, n= 53) apresentou risco muito aumentado para complicações metabólicas associadas à obesidade, sendo 67,9% (n=36) adultos e 32,1% (n=7) idosos.

**CONCLUSÃO** Os participantes apresentaram bom perfil social, com escolaridade elevada e convívio com parceiros, o que, somado a faixa etária prioritariamente adulta demonstrou baixa vulnerabilidade. Por outro lado, a maioria apresentou desvios nutricionais, com grande ocorrência de excesso de peso e risco cardiometabólico. A má avaliação da própria saúde demonstra ser necessário trabalhar nos grupos temas relacionados ao autocuidado e promoção da saúde, em conjunto à educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Processos grupais; Antropometria; Perfil de saúde; Autopercepção;

## **LANCHEIRA SAUDÁVEL: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA ATIVIDADE SOBRE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA PRIVADA DE UM MUNICÍPIO DE BELÉM-PA**

KARINA CRISTINA PINHEIRO SÁ<sup>1</sup>; LEILA ALEIXO OEIRAS<sup>1</sup>; MARIA EDUARDA SILVA CARNEIRO<sup>1</sup>; GEOVANNA RUFFEIL PIEDADE DE MORAES<sup>1</sup>; NORBERTO PAREDES DA SILVA<sup>2</sup>; DANIELLE MEDEIROS GUILHERME<sup>1</sup>.

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BE'LEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Uma alimentação inadequada desde a primeira infância é um dos principais fatores dos agravos nutricionais, que nos últimos anos tem tido uma repercussão mundial em um contexto de saúde pública como o sobrepeso, obesidade e doenças crônicas associadas. A elevada incidência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes está relacionado com o aparecimento precoce de doenças crônicas na idade adulta, diminuição da qualidade de vida e gastos em cuidados com a saúde. Já que, crianças com obesidade tendem a se tornar adultos obesos e conseqüentemente o aumento de co-morbidades na vida adulta. Uma introdução alimentar adequada é fundamental para um bom desenvolvimento físico e mental de crianças até a idade adulta, uma vez que, as crianças tendem a formar seus hábitos alimentares até os sete anos de idade. Assim, ao iniciar a rotina escolar, é essencial que esses hábitos contribuam para um bom desempenho, a partir de uma alimentação saudável e da ingestão de frutas e legumes variados, mesmo em ambiente escolar. **OBJETIVO** Observar as preferências alimentares das crianças ao realizar a montagem de sua lancheira. **METODOLOGIA** O presente estudo é um relato de experiência feita através de uma ação nutricional em uma escola privada de um município de Belém-Pa, feita por acadêmicos do curso de Nutrição de uma instituição privada, tendo como público alvo, crianças com faixa etária de 6 a 12 anos de idade. Foi realizada uma dinâmica baseada em uma lancheira saudável, onde as crianças montariam (a sua preferência) um exemplo de lanche saudável, utilizando figuras disponíveis de alimentos in natura, e industrializados. Durante a dinâmica, cada um escolheria até três alimentos para montar sua lancheira, feito isto, os alunos deveriam dizer se o alimento escolhido era de sua preferência e consumo frequente, após o relato, era realizada uma orientação nutricional, tendo como base as informações fornecidas pelas crianças. **RESULTADOS** A composição das lancheiras dos escolares, apesar de alguns aspectos positivos, mostrou-se ainda inadequada. Houve excesso de alimentos industrializados, geralmente ricos em açúcares, gorduras e sódio, e baixa presença de frutas, verduras e legumes. **CONCLUSÃO** Foi observado que durante a montagem das lancheiras a maioria das crianças deu preferência a alimentos industrializados. Poucas relataram o consumo de frutas diariamente. É fundamental que seja estabelecido uma orientação nutricional a crianças na idade escolar, fornecendo informações relevantes sobre a importância na ingestão de alimentos in natura e os prejuízos que alimentos ultraprocessados podem oferecer, é importante lembrar que os pais/cuidadores de crianças se atentem a essas orientações, obtendo assim a melhoria no seu estado nutricional e desenvolvimento.

Palavras-chave: alimentação escolar; introdução alimentar; obesidade infantil;

## **O USO DA TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL**

ILANNA MIRELA BECKER JORGE SIQUEIRA; ANA PAULA KULIG GODINHO;  
CLAUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação durante a primeira infância exerce um papel fundamental no crescimento e desenvolvimento da criança. Após os seis meses de vida, para garantir o aporte necessário de nutrientes, recomenda-se iniciar a alimentação complementar adequada e saudável, de maneira lenta e gradual, baseada em alimentos in natura e minimamente processados. Em decorrência das mudanças nos hábitos alimentares da população brasileira nas últimas décadas, caracterizadas principalmente pela substituição de alimentos caseiros e in natura por alimentos processados e ultraprocessados, alguns produtos como cereais matinais, farinhas, papinhas industrializadas e alimentos prontos para o consumo passaram a ser introduzidos cada vez mais cedo na alimentação infantil. O impacto da introdução desses alimentos em fases iniciais do desenvolvimento, além de fatores de risco para desnutrição e obesidade, tem efeitos em longo prazo, expondo as crianças às doenças crônicas na vida adulta. **OBJETIVO** Diante deste cenário e buscando a utilização de recursos digitais como estratégia para contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, o Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição da Universidade Federal do Paraná realizou Oficinas Remotas sobre Alimentação Complementar, baseadas no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos, do Ministério da Saúde. **METODOLOGIA** Entre os meses de junho e julho de 2020, foram ministradas quatro oficinas remotas, com duração aproximada de duas horas, por meio da plataforma digital Zoom®. Para participar, os interessados deveriam realizar a inscrição por meio de website desenvolvido pela equipe de pesquisa e preencher um formulário com as principais dúvidas sobre introdução alimentar. Destinadas às mães, pais e responsáveis, profissionais de saúde, de educação e estudantes da área de saúde, as oficinas abordaram temas de maneira expositiva e dialogada onde, mediante chat, os participantes puderam perguntar, relatar experiências e trocar informações. Ao final, todos foram convidados a preencher um formulário de avaliação e sugestões por meio do Google forms®. **RESULTADOS** Um total de 168 participantes, representando diversos estados brasileiros, como Paraná, Santa Catarina, São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Acre, Pará, Amazonas, Rondônia, Piauí e Bahia, acompanharam os quatro dias de oficinas. Além de questões básicas sobre como realizar a introdução alimentar adequada, dúvidas acerca da oferta de grupos alimentares como carnes e ovos, leites e derivados e bebidas açucaradas foram bastante presentes. Além disto, os participantes mencionaram o pimentão, alface, couve, morango, carambola e abacaxi como alimentos a serem evitados ou não oferecidos às crianças menores de dois anos. O formulário de avaliação mostrou que 84,6% dos participantes classificaram a oficina como excelente. Entre as sugestões das próximas oficinas o tema mais sugerido foi sobre aleitamento materno. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, é fundamental promover conhecimento sobre alimentação complementar adequada e saudável, sem desprezar a cultura alimentar brasileira. Levando em consideração a atmosfera digital, o uso da tecnologia de informação e comunicação permite atingir um número maior de pessoas, favorecendo a educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Desenvolvimento infantil; Hábitos alimentares; Promoção da saúde; Videoconferência;

## INSEGURANÇA ALIMENTAR EM TEMPOS DE PANDEMIA

CLARA MARIA P VILLALTA GAZOLA BARROS; ARIANE NUNES NOVAIS CALISTO.  
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ, SÃO JOSE DOS CAMPOS - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segurança Alimentar e Nutricional é definida como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis. E por outro lado, está a insegurança alimentar, definida pela falta de acesso à alimentação, ao qual depende, predominantemente, da relação entre a renda e o preço dos alimentos. Estudos apontam associação da insegurança alimentar com as condições sociais e econômicas. Sua prevalência no Brasil apresentou proporção maior em relação a outros problemas nutricionais. Essas situações de insegurança alimentar são maiores em períodos de crise, nos quais o indivíduo troca a qualidade dos alimentos e, também, da dieta, procurando otimizar seus recursos financeiros. Portanto, a segurança alimentar e nutricional deve ser considerada como medida importante para um melhor entendimento dos problemas de alimentação e nutrição em tempos de pandemia. **OBJETIVO** Definir insegurança alimentar em tempos de pandemia; Enfatizar a importância da alimentação adequada e saudável na garantia da segurança alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Pesquisa de revisão bibliográfica sobre insegurança alimentar em tempos de crise. Os artigos indexados foram consultados nas bases de dados: Pubmed, Medline, Lilacs, Scielo e Biblioteca Virtual em Saúde. Foram utilizados 16 artigos indexados sendo as palavras-chave: segurança alimentar; carência nutricional; pandemia. Como critérios de exclusão: artigos na forma de revisão bibliográfica, artigos não convenientes ao tema e artigos com ano de publicação superior a 10 anos. O período de coleta de dados compreendeu os meses entre março e junho do ano de 2020. **RESULTADOS** É notável que as situações de insegurança alimentar são maiores em tempos de crise e conseqüentemente há uma redução da qualidade e quantidade de alimentos, prevalecendo os alimentos ultra processados na mesa dos brasileiros. Essas mudanças no perfil alimentar refletem negativamente sobre o estado de saúde da população e também na economia, principalmente com relação aos pequenos agricultores do país. A insegurança alimentar traz como consequência, cada vez maiores, o aparecimento de doenças e agravos nutricionais, como: obesidade, diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica, dislipidemias e doenças cardiovasculares. Além disso, a insegurança alimentar está indissociavelmente ligada à insegurança financeira. **CONCLUSÃO** Portanto, destaca-se a importância de estratégias de educação nutricional para a população, priorizando adequadas escolhas alimentares, tanto em qualidade como em quantidade. Importante utilizar as ferramentas propostas pelo novo Guia Alimentar para a População Brasileira, visando garantir o acesso de todos à alimentação adequada e saudável do ponto de vista nutricional, mesmo em tempos de pandemia.

Palavras-chave: pandemia.segurança alimentar.carência nutricional

## **A INFLUÊNCIA DO MARKETING NAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

ALINE PRADO DOS SANTOS; SARAH CAMILA FORTES SANTOS; MÁRLIA BARBOSA PIRES; DANIELLE MEDEIROS GUILHERME.  
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A infância é a fase onde ocorre a introdução dos alimentos e consequente construção do paladar da criança e gostos alimentares. O marketing alimentar voltado a esse público tem grande influência nas escolhas alimentares, pois usam ferramentas para atrair a atenção das crianças incentivando muitas vezes o consumo de produtos ultraprocessados. Vale lembrar que, o consumo em excesso destes produtos pode trazer impactos na saúde infantil, pois possuem elevado teor de gorduras saturadas, gorduras trans, açúcar e baixo valor nutricional. **OBJETIVO** Analisar a influência do marketing infantil nas escolhas alimentares de crianças. **METODOLOGIA** O estudo caracteriza-se como revisão literária sistemática, nas quais foram realizadas pesquisas nas bases de dados eletrônicas do Scientific Electronic Library Online, PubMed, Google acadêmico e do sítio da Biblioteca Virtual em Saúde, incluindo a Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde e Medline, e utilizado os descritores: marketing infantil, publicidade infantil, influência dos marketings nas crianças. Os critérios de inclusão, foram: artigos no idioma português, completos, disponíveis eletronicamente e no período de 2015 a 2020. Já os critérios de exclusão, foram: artigos incompletos, teses, artigos editoriais e revisões de literatura. **RESULTADOS** Observou-se que há um número crescente de trabalhos direcionados para essa temática os quais apontam que a indústria alimentícia tem diversificado as ferramentas publicitárias e de propaganda em especial àquelas dirigidas para o público infantil. Para este fim, são empregados atrativos que condicionam a criança a querer consumir os produtos. Alguns estudos mostraram que o significado da marca nem sempre é compreendido por todas as crianças, mas a partir dos quatro anos de idade esta já associa perfeitamente um personagem ao produto correlacionado. É nesse ponto que a indústria investe vinculando seus produtos a personagens de desenho animados ou pessoas conhecidas, como jovens famosos e atletas, além de ofertarem brinquedos como brindes. Com isso, estudos têm demonstrado que, entre as categorias de produtos mais propensos a influenciar as crianças estão os alimentos industrializados, sendo o marketing nas embalagens um dos responsáveis por isso. Destes produtos, os que apresentavam maior índice eram os biscoitos e bolachas (87%), refrigerantes (75%), salgadinhos (70%), seguidos de achocolatados, balas/chocolates, iogurtes, macarrão instantâneo, cereais e sorvetes. Portanto, é grande o receio quanto ao aumento do consumo de alimentos ricos em gordura, açúcares e sal, entre outros e a diminuição da ingestão de alimentos in natura. **CONCLUSÃO** Numa análise geral, pode se referir que as embalagens lúdicas têm de alguma forma, um impacto negativo nas escolhas alimentares das crianças. Visto que, o marketing alimentar utiliza diversos tipos de estratégias para atrair a atenção do público infantil, como a utilização de cores vivas e alegres, interferindo assim, na capacidade da criança de presumir assiduamente se a mesma quer ou não consumir aquele produto. Portanto, é necessário à promoção de uma alimentação equilibrada com ênfase na educação nutricional, através da oferta de oficinas voltadas para público infantil objetivando a alimentação saudável.

Palavras-chave: Introdução alimentar; Propagandas; Público infantil;

## **APLICANDO A TÉCNICA DE MINDFUL EATING EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM BELÉM-PA**

JAMILY CRISTINA CASTILHO LIMA; JESSICA BRENDA SILVA MORAES; ERICA QUEIROZ VALENTE.

FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O mindful eating, trata-se de uma abordagem que pode ser traduzida como comer com atenção plena, baseado em uma ferramenta chamada de mindfulness, tendo como intuito auxiliar na mudança de comportamento alimentar (ANTONACCIO, 2018). O comer com atenção plena é baseado em princípios que engajam corpo, mente e coração e permitem cada pessoa utilizar de todos os seus sentidos (visão, olfato, paladar, tato, audição) no ato de comer; reconhecer respostas aos alimentos (gostos, desgostos ou neutro) sem julgamento; ter atenção as escolhas, o modo de preparo e o consumo dos alimentos, e tornar-se consciente dos sinais internos de fome e saciedade (CENTRO BRASILEIRO, 2016). **OBJETIVO** Identificar o modo de consumo dos alimentos através da técnica de mindful eating. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência vivenciado por acadêmicos do curso de Nutrição da Faculdade Integrada Brasil Amazônia (FIBRA), localizada em Belém-PA, durante atividade integradora, método avaliativo da instituição no ano de 2017. Utilizando-se os alimentos presentes na mesa de exposição como chocolates, uvas e bolachas integrais com ricota. Os expositores acolhiam os convidados, e realizavam a introdução do tema abordado, logo após, vendavam os participantes e entregavam um dos alimentos citados acima para a prática de degustação, aplicando técnicas abordadas no mindful eating com o intuito de gerar mais conhecimentos e/ou entendimentos sobre os comportamentos alimentares que cada indivíduo possui. **RESULTADOS** De acordo com a degustação realizada pelos acadêmicos e educadores da instituição, percebeu-se que a grande maioria dos participantes não aplicavam as técnicas abordadas pelo mindful eating devido ao desconhecimento sobre o tema ou a falta de concentração em saborear os alimentos no momento de sua oferta. Verificou-se ainda que muitos não sabiam observar os sinais do seu corpo e conseqüentemente não distinguiam a fome física da fome emocional, assim como não tinham o costume de observar os alimentos com precisão, sem notar seu sabor, aroma e textura. Por fim, os participantes relataram que não possuíam o hábito de mastigar os alimentos várias vezes e frequentemente usavam aparelhos eletrônicos na hora das refeições. **CONCLUSÃO** Apesar do mindful eating tratar-se de uma abordagem pouco conhecida e praticada, torna-se de grande importância o incentivo ao comer com atenção plena, favorecendo à busca por uma alimentação mais consciente, intuitiva, equilibrada, e sem julgamento, considerando como fundamental cada emoção e ação promovida no ato de se alimentar.

Palavras-chave: Mindful eating; Mindfulness; Atenção plena;

## **AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE BELÉM-PA.**

JULIANA DE LIMA LEITE; TAINA COSTA MARTINS; EVELINE DE MATOS GEMAQUE;  
ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; BIANCA OLIVEIRA DA SILVA; JARDILENE DA  
SILVA MOURA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As mudanças sociais, culturais e econômicas que vêm ocorrendo ao longo dos anos provocaram reflexos no estilo de vida e no comportamento alimentar da população em geral. Além disso, sabe-se que a formação dos hábitos alimentares inicia-se nos primeiros anos de vida e são bastante influenciados por estímulos presentes no meio social o qual a criança e o adolescente estão inseridos. Portanto, ações de educação alimentar e nutricional precoce contribuem para reverter à prevalência de doenças além de garantir a preferência e consolidação de bons hábitos alimentares. **OBJETIVO** Avaliar a presença de hábitos alimentares saudáveis em crianças e adolescentes da rede municipal de ensino fundamental em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, envolvendo 59 alunos de ambos os sexos com faixa etária de 5 a 13 anos de idade. A participação foi autorizada, pelos pais ou responsáveis, através de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram coletados por meio de entrevista aplicando-se um questionário de hábitos alimentares. As informações foram tabuladas e analisadas utilizando-se o programa Microsoft Office Excel® 2013. **RESULTADOS** Os resultados demonstram que 57,6% (n=34) dos entrevistados consomem mais de 5 refeições ao dia e 79,6% (n=47) sempre tomam café da manhã antes de ir à escola. Sendo importante ressaltar que o maior número de refeições (5 a 6) está associado à hábitos alimentares saudáveis e o café da manhã contribui para o rendimento escolar, controle da ansiedade, controle de peso e diminuição da vontade de comer lanches hipercalóricos (PRADO et al., 2015). Com relação aos hábitos de alimentação em família 15,2% (n= 9) dos entrevistados não acompanhavam os pais/responsáveis em supermercados ou feiras, 25,4% (n=15) as vezes ajudavam no preparo das refeições e 15,2% (n=9) consumiam as refeições sozinhos. Esses dados são importantes, pois estudos apontam que a realização de refeições em família, três ou mais vezes por semana, reduz 12% a ocorrência de sobrepeso (HAMMONS E FIESE, 2011). Observou-se também que 86,4% (n=51) dos alunos referem gostar da merenda escolar, porém 61% (n=36) ainda consomem o lanche hipercalórico vendido na porta da escola. **CONCLUSÃO** Os hábitos alimentares dos alunos estão intimamente associados à convivência com os pais ou responsáveis que transmitem valores, conhecimentos e preferências alimentares não saudáveis com muita frequência. Além disso, o estudo demonstra a necessidade de fortalecer a integração entre o ambiente escolar e domiciliar a fim de propiciar às crianças e adolescentes a construção de hábitos alimentares mais adequados e, conseqüentemente, adultos mais saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação em família; Alunos; Questionário alimentar;

## **ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL NO SUS: OFICINAS DE TRABALHO COM PROFISSIONAIS DE SAÚDE.**

THAIZE MARIA SILVA LIMA; IVONE AMAZONAS ABOLNIK; ROSEANE DIBO DANTAS  
MUNIZ; MARA NOGUEIRA VARELA.  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Estratégia Nacional para Promoção do Aleitamento Materno e Alimentação Complementar Saudável no SUS - Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil, foi lançada em 2012, pelo Ministério da Saúde, com o objetivo qualificar o processo de trabalho dos profissionais da atenção básica para reforçar e incentivar a promoção do aleitamento materno e da alimentação saudável para crianças menores de dois anos no âmbito do Sistema Único de Saúde. Baseia-se no contexto da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Política Nacional de Atenção Básica, Política Nacional de Promoção da Saúde e da Rede Cegonha, que tem como eixo estratégico a promoção da alimentação adequada e saudável. A formação de tutores na capital e do interior do Amazonas ocorre sob coordenação e parceria da Coordenação Estadual de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica/ Secretaria de Estado de Saúde e do Núcleo de Saúde da Criança e Adolescente/Secretaria Municipal de Saúde. **OBJETIVO** Este relato descreve a efetivação da EAAB em Unidades Básicas de Saúde, para a qual é necessário formar os profissionais da Atenção Primária por meio de oficinas de trabalho, para posterior certificação da equipe. **METODOLOGIA** De 2015 a 2019, 40 equipes do Distrito de Saúde Leste/ Secretaria Municipal de Saúde foram capacitadas e 24 certificadas. As oficinas de trabalho foram realizadas por tutores da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil em 07 Unidades Básicas de Saúde Tradicionais, 03 Módulos de Estratégia Saúde da Família com NASF e 19 UBS da Estratégia Saúde da Família porte IA e IB, com todos os profissionais, de diferentes formações e/ou funções. Nestas oficinas os profissionais de cada Unidade Básica de Saúde discutiram a prática do aleitamento materno e alimentação complementar saudável e articulam ações para promover, proteger e apoiar estas práticas na realidade local. Cada uma das oficinas foi ministrada por 03 ou mais tutoras da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil, em cinco horas, em um turno de serviço, no espaço de cada Unidade Básica de Saúde e incluiu: discussões com perguntas direcionadas, leitura em grupo, dramatização de situações e problemas com aleitamento materno e alimentação complementar saudável, propostas pelo grupo segundo suas vivências. **RESULTADOS** Em todas as oficinas as tutoras observaram que os profissionais, de todas as áreas, ainda tinham muitas dúvidas sobre este tema, e, depois das oficinas, estes referiam importante aprendizado e vontade de praticar e compartilhar no seu território o conhecimento adquirido. Ao fim de cada oficina as equipes pactuaram uma planilha para a realização ações educativas individuais e coletivas sobre o tema, com monitoramento dos índices de aleitamento e alimentação dos usuários por meio da ficha de Marcador de Consumo Alimentar do e-SUS, e um fluxograma de atendimento da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil específico para unidades da SEMSA, sob supervisão da tutoras locais. Há equipes que já incluíram ações de promoção do aleitamento materno e alimentação saudável nas suas atividades coletivas semanais e mensais, inclusive ao acompanhar beneficiários do Programa Bolsa Família. **CONCLUSÃO** As equipes já certificadas têm realizado as ações pactuadas e continuam sob monitoramento das tutoras para continuidade das ações e atendimento em puericultura mais integral e voltado para a realidade da criança.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Atenção Primária à Saúde; Política Nutricional;

## **ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL: ENTENDIMENTO DO CONTEÚDO NUTRICIONAL ENTRE CONSUMIDORES BRASILEIROS COM DIFERENTES NÍVEIS DE RENDA, FAIXA ETÁRIA E SEXO**

LUISETE MORAES BANDEIRA; MURIEL BAUERMANN GUBERT; JESSICA PEDROSO DA SILVA; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; LETICIA FERNANDES DANTAS.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A rotulagem nutricional frontal é recomendada para auxiliar o consumidor na interpretação das declarações quantitativas de nutrientes. Quase metade da população brasileira têm dificuldade de interpretar a informação nutricional. Populações de baixa renda geralmente possuem menor conhecimento em nutrição, sendo este um dos fatores que influencia o entendimento da rotulagem nutricional frontal. Em setembro de 2019, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) recomendou a adoção de um modelo em formato retangular preto com lupa, semelhante ao que vem sendo discutido no Canadá. **OBJETIVO** Comparar o entendimento do conteúdo nutricional dos alimentos com a presença de cinco modelos de rotulagem nutricional entre consumidores brasileiros com diferentes níveis de renda, faixa etária e sexo. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com aplicação de questionário online a 2.400 indivíduos, alocados de forma aleatória em seis grupos de estudo (n=400), sendo um controle (sem rotulagem nutricional frontal) e cinco expostos a diferentes modelos de rotulagem nutricional frontal (triângulo, octógono, círculo, lupa e semáforo) aplicados a nove alimentos. Uma empresa especializada recrutou os participantes. Todos os indivíduos assentiram em sua participação por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (protocolo 67420817.7.0000.0030). Enquanto visualizavam cada alimento, os participantes responderam à pergunta: na sua opinião, esse alimento contém nutrientes em níveis mais altos do que o recomendado para uma dieta saudável?. Com as opções de resposta: muito açúcar, muito sódio, muita gordura saturada ou não contém nenhum nutriente em muita quantidade, sendo possível marcar mais de uma opção. Foi utilizado o teste ANOVA one-way e pós teste Tukey para verificar se existiam diferenças entre o percentual de acertos do conteúdo nutricional dos nove alimentos com a presença dos cinco modelos testados em consumidores com diferentes níveis de renda (baixa < 2 salários mínimos, média - entre 2 até 10 salários mínimos e alta ≥ salários mínimos), faixa etária (18-34, 35 a 54 e ≥ 55 anos de idade) e sexo. Todas análises foram conduzidas por meio do software Statistical Package for the Social Sciences versão 23.0, considerando-se o intervalo de confiança de 95%. **RESULTADOS** Entre os participantes com renda média, os percentuais médios de acerto do conteúdo nutricional dos alimentos foram significativamente maiores com a presença das advertências (círculo, 65,2%; octógono, 63,2% e triângulo, 64,4%) em comparação com a presença do semáforo (53,8%). Os percentuais médios de acerto não diferiram significativamente com a presença da lupa (60,3%) em comparação com os outros modelos testados. Não se observou diferença entre os percentuais médios de acerto dos participantes com renda baixa e alta entre os modelos analisados. Os percentuais médios de acertos dos participantes entre 35 a 54 anos foi maior com a presença do triângulo (61,9%) e círculo (63,3%) em comparação com o semáforo (51,5%). Não foram observadas diferenças entre os modelos testados para as demais faixas etárias e para os participantes do sexo feminino ou masculino. **CONCLUSÃO** As advertências, especialmente o triângulo e o círculo, foram superiores ao semáforo em aumentar o

entendimento do conteúdo nutricional dos alimentos em consumidores brasileiros com renda média e com idade entre 35 a 54 anos.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Advertências; Política Nutricional; Promoção da Saúde;

## **DOENÇA DE CHAGAS AGUDA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS NA REGIÃO NORTE DO BRASIL.**

LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA;  
JULIANNE LISBOA DE ALBUQUERQUE; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA  
RODRIGUES; BEATRIZ LOPES DE OLIVEIRA; ALESSANDRA CARVALHO DOS  
SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Doença de Chagas é uma zoonose transmitida pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*. A transmissão oral dessa enfermidade ocorre pelo consumo de alimentos contaminados por meio da presença de fezes ou urina de triatomíneos infectados em alimentos ou através do esmagamento do mesmo durante o processamento. As principais fontes de contaminação alimentar são açaí, suco de frutas e caldo de cana (ROCHA et.al, 2020). A transmissão oral tem aumentado nos países latino-americanos, sendo a principal via de transmissão no Brasil, seguida pela transmissão vetorial (DIAS et. al, 2016). Segundo o Boletim Epidemiológico do Ministério da Saúde, a Região Norte é a mais afetada do país, sendo que no Estado do Pará a fase aguda da doença possui caráter endêmico. **OBJETIVO** Descrever o cenário da infecção por Doença de Chagas Aguda através da contaminação por via oral, na Região Norte do Brasil, durante o período de 2014 a 2018. **METODOLOGIA** Estudo ecológico, descritivo, quantitativo e analítico, que foi realizado a partir de dados secundários disponíveis para consulta pública pelo Departamento de Informática do Ministério da Saúde. Selecionou-se a Região Norte (Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins) como objeto de estudo, foram avaliadas as notificações de casos confirmados de Doença de Chagas Aguda através da contaminação por via oral durante os anos de 2014 a 2018 e, por fim, foram identificados os dados referentes ao sexo, raça e faixa etária. Os dados foram tabulados e a estatística descritiva foi realizada pelo Software Microsoft Excel 2016. **RESULTADOS** Foram notificados 1192 casos confirmados de Doença de Chagas Aguda, transmitidos através de via oral, em toda a Região Norte do Brasil, durante os anos de 2014 a 2018, com uma média de  $238,40 \pm 61,76$  casos por ano. Dentre os sete estados que compõem a Região, o Pará concentrou 90,69% dos casos, com uma média de  $216,20 \pm 62,59$  casos anuais, seguido de Amapá (3,86%;  $9,20 \pm 5,63$ ), Amazonas (3,19%;  $7,60 \pm 5,18$ ), Tocantins (1,51%;  $3,60 \pm 6,07$ ), Acre (0,67%;  $1,60 \pm 1,52$ ), Roraima (0,08%;  $0,20 \pm 0,45$ ) e Rondônia (0,00%;  $0,00 \pm 0,00$ ). O número de casos predominou no sexo masculino (53,19%), com uma média de  $90,57 \pm 218,61$  por estado, enquanto que o sexo feminino (46,81%) apresentou uma média de  $79,71 \pm 183,42$ . A maioria dos indivíduos eram da raça parda (85,65%), com uma média de  $145,86 \pm 345,20$  por estado, seguido da branca (7,72%;  $13,14 \pm 30,01$ ), preta (3,78%;  $6,43 \pm 15,26$ ), ignorada (2,01%;  $3,43 \pm 8,20$ ), indígena (0,50%;  $0,86 \pm 1,86$ ) e amarela (0,34%;

0,57±1,51). Por fim, a maioria dos indivíduos tinham entre 20 e 59 anos (57,89%), com média de 98,5±231,52 por estado, seguido da faixa etária entre 10 e 19 anos (16,95%; 28,86±70,20), menor que 9 anos (13,76%; 23,43±56,72) e maior que 60 anos (11,41%; 19,43±43,62). **CONCLUSÃO** Dentre os sete estados da Região Norte, o estado do Pará concentrou a maior parte dos casos confirmados de Doença de Chagas Aguda transmitida por via oral, durante os 5 anos analisados. A doença acometeu mais indivíduos do sexo masculino, da raça parda e pertencentes à faixa etária entre 20 e 59 anos. Deve-se considerar que o contágio via oral se caracteriza como uma Doença Transmitida por Alimentos, podendo ser prevenida a partir da aplicação de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação principalmente em alimentos como o açaí e o caldo de cana, bebidas tradicionais e amplamente consumidas na Região Norte do País.

Palavras-chave: Doença de Chagas; Região Norte; Saúde Pública;

### **ADOLESCENTES INDÍGENAS - SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – RELATÓRIOS 2008 E 2018.**

LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA;  
ALESSANDRA CARVALHO DOS SANTOS; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA  
RODRIGUES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Com a criação da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas - Portaria nº 254/2002, o Sistema Único de Saúde implementou a garantia ao acesso integral à saúde (BRASIL, 2002). Algumas morbidades podem ser monitorados através de indicadores informados através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional/Brasil. Este sistema tem o objetivo de levantar informações acerca do estado nutricional e alimentar da população, visando identificar fatores de risco, contribuindo assim para maior assertividade, fomentando a decisão de gestores e definindo as prioridades voltadas à área de alimentação e nutrição (LIMA, 2018; PERES, 2020). **OBJETIVO** Demonstrar o diagnóstico nutricional de adolescentes indígenas notificados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional das regiões brasileiras, nos anos de 2008 e 2018. **METODOLOGIA** Estudo descritivo com dados públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricionais, que não identificam o sujeito, obedecendo a Resolução CNS nº 510/16. Foi levantado o estado nutricional Índice de Massa Corpórea-IMC para idade de adolescentes indígenas entre as regiões brasileiras, nos anos 2008 a 2018. Para melhor entendimento os diagnósticos nutricionais foram codificados como: A = magreza grave, B = magreza, C = eutrofia, D = sobrepeso, E = obesidade e F = obesidade grave. **RESULTADOS** Segundo o Índice de Massa Corpórea-IMC para idade os diagnósticos nutricionais foram codificados como: A = magreza grave, B = magreza, C = eutrofia, D = sobrepeso, E = obesidade e F = obesidade grave nas regiões brasileiras respectivamente: Em 2008 foram avaliados 11.269 adolescentes indígenas. Região Centro Oeste com 2.276 adolescentes diagnosticados em: A 10.37%, B 0.66%, C 54.83%, D 28.25%, E 5.05% e F 0.83%. Região Nordeste com 3.226 A 3.01%, B 2.2%, C 79.11%, D 12.59%, E 2.54% e F 0.56%. Região

Norte com 3.885 adolescentes diagnosticados em: A 2.88%, B 1.03%, C 74.18%, D 18.92%, E 2.45% e F 0.54%. Região Sudeste com 930 adolescentes diagnosticados em: A 1.4%, B 3.33%, C 77.63%, D 12.47%, E 4.41% e F 0.75%. Região Sul com 952 adolescentes diagnosticados em: A 0.84%, B 0.84%, C 57.56%, D 31.62%, E 7.25% e F 1.89%. Em 2018 foram avaliados 38.233 adolescentes indígenas. Região Centro Oeste com 7.542 adolescentes diagnosticados em: A 0.52%, B 0.65%, C 57.33%, D 31.05%, E 8.94% e F 1.51%. Nordeste com 6.703 adolescentes diagnosticados em: A 1%, B 2.07%, C 67.45%, D 20.63%, E 7.18% e F 1.67%. Região Norte com 19.470 adolescentes diagnosticados em: A 1.72%, B 1.47%, C 70.95%, D 21.18%, E 4.16% e F 0.53%. Região Sudeste com 1.703 adolescentes diagnosticados em: A 0.88%, B 2.29%, C 70.46%, D 18.44%, E 5.93% e F 2%. Região Sul com 2.815 adolescentes diagnosticados em: A 0.46%, B 0.46%, C 49.59%, D 31.79%, E 15.1%, e F 2.59%. Em todas as regiões ocorreu uma diminuição dos casos de magreza acentuada e magreza, mas por outro lado houve um aumento gradativo nos diagnósticos de sobrepeso, obesidade e obesidade grave na população estudada. **CONCLUSÃO** O estado nutricional dos adolescentes indígenas é preocupante e demonstra uma situação de risco nutricional. A região sul é a mais crítica, seguida da região centro-oeste e vale ressaltar a importância do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional como uma ferramenta para caracterização epidemiológica.

Palavras-chave: ADOLESCENTES; SAÚDE INDÍGENA; SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRIC; AVALIAÇÃO NUTRICIONAL;

## **QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS NO BRASIL NO PERÍODO DE 2003 A 2018.**

LORENA MODESTO DA SILVA; ANDRE DOS SANTOS SILVA; THAYSER REGES SAMPAIO; ANA CLARA DE OLIVEIRA FERREIRA; RODRIGO SANTOS DE OLIVEIRA. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Mudanças nos hábitos alimentares dos brasileiros têm sido vistas nos últimos anos, principalmente em relação a uma maior preocupação com o consumo de alimentos in natura. Entretanto, pelas características de alimentos, tal como o não processamento industrial das hortaliças, possibilita a contaminação e o veículo de microrganismos patogênicos. A estrutura do vegetal vai interferir com o grau de contaminação que possa apresentar, hortaliças com folhas múltiplas e com grande área de contato, permitem maior fixação de formas parasitárias. Além da estrutura vegetal, as folhosas têm maiores contaminações por estarem por um tempo maior em contato com o solo e, dessa forma, continuamente expostas à contaminação. **OBJETIVO** Diante disso, objetivou-se determinar o perfil da qualidade microbiológica de amostras de hortaliças no Brasil no período de 2003 a 2018. **METODOLOGIA** Analisou-se uma revisão sistemática de trabalhos científicos nos bancos de dados PubMed, Google acadêmico e Scielo, os quais abordavam análises microbiológicas de hortaliças coletadas no Brasil, do período de 2003 a 2018. As variáveis analisadas foram: local de coleta, concentração de coliformes totais e termotolerantes detectada e fatores associados a contaminação. **RESULTADOS** Desta forma, foram selecionados 40 artigos, representando uma meta-análise de 119

amostras. Constatou-se a presença de coliformes totais e termotolerantes, respectivamente, em 80,67% e 78,99% das amostras, com concentrações acima de 102 NMP.g-1, ultrapassando os limites estabelecidos na RDC nº 12/01 (BRASIL, 2001), a qual estabelece limites microbiológicos para coliformes termotolerantes em hortaliças, reforçando a má qualidade desse alimentos in natura. Os principais fatores associados a essa contaminação de hortaliças foram: 1) Utilização de água contendo material fecal para a irrigação (46%); 2) Contaminação através do solo por uso de adubo orgânico com dejetos fecais (30%); 3) Manipulação incorreta desses alimentos (14%). Em menor porcentagem, também, observou-se os outros fatores relacionados à contaminação como: condições inadequadas de armazenamento, falta de sanitização adequada com métodos eficazes e superfícies de cortes. A maioria das amostras foram coletadas na região Sudeste (35%) e na região Sudeste (20%). Destaca-se poucos trabalhos foram realizados na Região Norte (2,5%), reforçando a necessidade de pesquisas voltadas para a realidade local. É importante lembrar que a ausência de boletins epidemiológicos oficiais para melhor monitoramento e prevenção de doenças veiculadas por hortaliças. **CONCLUSÃO** A necessidade de maior atenção na área de segurança alimentar é evidente, assim como melhorias na cadeia produtiva, transporte e manipulação das hortaliças. Além disso, os resultados obtidos poderão servir como base no planejamento de ações de educação em saúde, objetivando a melhoria do nível de conhecimentos e das práticas de higiene alimentar na promoção da saúde e prevenção de doenças.

Palavras-chave: Coliformes; Hortaliças; Qualidade Microbiologica;

## **COMPORTAMENTO ALIMENTAR E INTENÇÃO PARA MELHORIA DE PRÁTICAS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES APÓS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

SUZE MARIA DE CASTRO MONTEIRO; KEMILLA SARMENTO REBELO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, AMAZONAS - AM - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O consumo alimentar de adolescentes geralmente é um motivo de preocupação, pois nesta fase da vida costumam ser observadas práticas alimentares inadequadas e que trazem riscos a saúde (BERTIN et al., 2008). Neste contexto, atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) podem ser capazes de contribuir com informações importantes para a adoção de uma alimentação balanceada e nutritiva. **OBJETIVO** Identificar aspectos relacionados ao comportamento alimentar e conhecer a intenção para melhoria de práticas alimentares de adolescentes após atividades de EAN. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado com alunos do Ensino Fundamental da Escola Estadual João Vieira, no município de Coari-AM, em 2014. A pesquisa aconteceu em três momentos: O primeiro consistiu na aplicação de um questionário contendo perguntas sobre hábitos e preferências alimentares dos adolescentes. No segundo momento foram desenvolvidas atividades de EAN através de ferramentas interativas sobre alimentação saudável e os riscos do consumo excessivo de alimentos ultraprocessados. Por último foi aplicado um questionário contendo perguntas sobre a intenção para melhoria de práticas alimentares e avaliação das ferramentas de EAN utilizadas. O projeto foi

aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Amazonas com número de CAAE: 30670214.8.0000.5020. RESULTADOS Participaram desta pesquisa 28 adolescentes, na faixa etária de 14 a 18 anos, sendo 18 do sexo feminino e 10 do sexo masculino. No desjejum, os alimentos citados como mais consumidos foram: café (89%), pão (93%) e manteiga (79%). Já no almoço os mais citados foram: arroz (79%), frango (79%), macarrão (75%) e feijão (68%), sendo baixo o consumo de verduras (7%). As frutas foram apontadas como os alimentos saudáveis mais consumidos pela maioria dos adolescentes (46%), e os refrigerantes como os alimentos mais consumidos dentre os menos saudáveis (46%). Outros alimentos ultraprocessados citados como não saudáveis, mas consumidos no cotidiano dos adolescentes foram: doces (18%), salgadinhos (18%), batata frita (14%) e bolacha recheada (4%). Constatou-se que o fator determinante para a escolha dos alimentos pela maioria dos adolescentes é a vontade de comer (39%), depois a fome (25%), seguida do sabor do alimento (18%), e para a minoria o valor nutricional (18%). A medida em que as informações eram repassadas através das atividades de EAN, percebia-se que alguns estudantes ficavam surpresos com a quantidade de açúcar e gordura presente nos alimentos ultraprocessados, quando comparados a outros alimentos. Após as atividades de EAN, 96% dos alunos responderam que pretendiam buscar melhorias em suas práticas alimentares, e 4% não declararam esta pretensão. Sobre as atividades de EAN, 79% dos participantes as avaliaram com conceito ótimo e 21% com conceito bom. CONCLUSÃO Foi possível observar que apesar dos adolescentes concordarem que alimentos ultraprocessados, quando ingeridos em excesso, podem ser prejudiciais à saúde, ainda assim os mesmos adotam posturas de riscos. Embora a maioria dos adolescentes tenha declarado intenção de melhoria de suas práticas alimentares, após as atividades de EAN, sabe-se que há uma enorme distância entre a intenção de mudança de comportamento e a realização de ações efetivas para a concretização da mesma. Essa distância pode ser atribuída a complexidade de fatores envolvidos no comportamento alimentar humano, em especial na adolescência.

Palavras-chave: Nutrição; EAN; Adolescência;

## **INFLUÊNCIA DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA PERCEPÇÃO, PREFERÊNCIAS E ESCOLHAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS BRASILEIRAS**

PRISCILA DE MORAIS SATO<sup>1</sup>; FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE<sup>1</sup>; LAÍS AMARAL MAIS<sup>2</sup>; NEHA KHANDPUR<sup>1</sup>; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Evidências demonstram que as estratégias de marketing empregadas pela indústria para anunciar produtos alimentícios ao público infantil exercem influências negativas sobre as preferências e escolhas alimentares por meio do estímulo ao consumo de produtos ultraprocessados. **OBJETIVO** Investigar opiniões e percepções sobre rótulos de alimentos e bebidas ultraprocessados preferidos por crianças brasileiras (sete a 12 anos) de diferentes níveis socioeconômicos.

**METODOLOGIA** Estudo qualitativo, com a realização de grupos focais (GF). Os participantes foram selecionados por meio de amostra intencional composta por crianças (7-9 e 10-12 anos) residentes de áreas urbanas do município de São Paulo de diferentes níveis socioeconômicos (classes A+B1 e B2+C). Oitenta crianças participaram de nove GF ( $\pm 1$  hora), que foram divididos em três atividades: 1) contextualização e listagem de alimentos e bebidas consumidos como opções de lanche na escola; 2) discussão sobre embalagens de alimentos e bebidas ultraprocessados; 3) desenho e colagem para criação de uma embalagem de dois produtos alimentícios. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade de São Paulo (USP), parecer nº. 3.441.247.

**RESULTADOS** Dentre os alimentos e bebidas mais citados pelas crianças como opções preferidas de lanche a serem consumidos na escola estavam os sucos industrializados (81%), refrigerantes (54%), iogurtes ultraprocessados (28%), salgadinhos (61%), frutas (57%), bolos industrializados (55%) e biscoitos (41%). Quando avaliados os aspectos atrelados às escolhas alimentares, foram identificados três principais motivadores: prazer, sustenta/alimenta e saudabilidade, sendo que os dois primeiros motivadores foram substancialmente mais significativos para as crianças do que os da saudabilidade. Os principais aspectos que geram atratividade nas embalagens foram, na seguinte ordem de importância: 1) produto em evidência, 2) cores vibrantes/chamativas, 3) informação sobre o sabor, 4) abundância de características indulgentes do produto, 5) personagens, 6) brindes e promoções, e 7) processo de produção do produto. Na atividade de criação da embalagem de um biscoito por meio de desenho, os elementos mais utilizados pelas crianças foram: 1) cores vibrantes, 2) imagem do produto, 3) sabor do produto, 4) alegações atreladas ao sabor/prazer, 4) formatos diferenciados do biscoito, 5) marca do produto e personagem. Já durante a atividade de criação da embalagem de um novo salgadinho, as imagens mais utilizadas foram: 1) batata, 2) crocante, 3) ganhe um brinquedo surpresa, 4) Neymar, queijo e Bob Esponja, 5) Anitta.

**CONCLUSÃO** Os resultados trazem elementos apoiados por outros estudos, que reforçam a grande influência das estratégias de marketing e do grau de atratividade das embalagens na decisão de compra e escolhas alimentares de crianças. Tal fato reitera a necessidade de regulamentações à publicidade abusiva direcionada a esse público.

Palavras-chave: publicidade de alimentos; crianças; rótulos; ultraprocessados;

## **CRIANÇAS INDÍGENAS NO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ANO DE 2019 NO ESTADO DO PARÁ-BRASIL**

PAULA RAYSSA LOBATO DA SILVA; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo Giuffrida os povos indígenas não foram beneficiados com planos de desenvolvimento socioeconômico, sendo então o grupo mais pobre e com indicadores de qualidade de vida e saúde mais adversos em nosso meio. No Brasil, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional tem o objetivo de identificar e acompanhar os agravos nutricionais e os determinantes

sociais da insegurança alimentar e nutricional. De acordo com Orellana o crescimento e o desenvolvimento infantil estão diretamente ligados as condições gerais de vida, sendo o índice altura para a idade um bom indicador, pois reflete a vida pregressa das crianças. Além disso, segundo Menegolla a baixa estatura na criança indígena é prevalente nas famílias com menores rendas, com alta paridade materna, e em crianças com problemas respiratórios. OBJETIVO Verificar o diagnóstico nutricional pelo critério altura para idade de crianças indígenas menores de 5 anos, notificadas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, no Estado da Pará, no ano de 2019. METODOLOGIA Estudo, realizado a partir de dados públicos do ano de 2019, cuja amostra foi constituída de crianças indígenas cadastradas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, com idade menor de 5 anos, de ambos os sexos, residentes nas 13 regiões de saúde do Estado do Pará. Foi codificado os diagnósticos nutricionais para melhor entendimento em: 1 = altura muito baixa para a idade, 2 = altura baixa para idade e 3 = altura adequada para idade, para cada região. RESULTADOS No ano de 2019, no Estado do Pará, nas suas 13 Regiões de Saúde, foram avaliadas 1.611 crianças indígenas menores de 5 anos de idade, no critério altura para idade e codificadas em: 1 = altura muito baixa para a idade, 2 = altura baixa para idade e 3 = altura adequada para idade, para cada região. Os resultados nas 13 Regiões foram respectivamente Região do Araguaia: 1=6.72%, 2=15.13% e 3=78.15%; Região do Baixo Amazonas: 1=7.02%, 2=22.73% e 3=70.25%; Região do Carajás: 1=12.24%, 2=10.2% e 3=77.56%; Região Lago do Tucuruí: 1=18.87%, 2=41.51% e 3=39.62%; Região metropolitana I: 1=0.0, 2=7.14%, e 3=92.86%; Região metropolitana II: 2=25%, e 3=75%; Região metropolitana III: 1= 2.04%, 2=20.41% e 3=77.55%; Região Rio Caetés: 2=20%, e 3=80%; Região Tapajós: 1=16.48%, 2=4.91%, e 3=58.61%; Região do Tocantins: 1=10%, 2=20%, e 3=70%; No Xingu, 1=9.88%, 2=24.03% e 3=66.09%; Região Marajó I: 2=16.67% e 3=83.33%; Região do Marajó II: 1=25%, 2=12.5% e 3=62.5%. Das 13 regiões de saúde somente 4 não apresentaram crianças com altura muito baixa para a idade (Metropolitana I, Metropolitana II, Rio Caetés e Marajó I). As regiões do Lago do Tucuruí, Tapajós e Xingu tiveram os maiores percentuais de déficits de altura (1 e 2) 60.38%, 41,39%, 33,9% respectivamente. No Pará 12.6% das crianças indígenas estavam com a altura muito baixa para idade, e 23.4% com a altura baixa. CONCLUSÃO Os dados evidenciam inadequação da altura para idade numa parcela preocupante das crianças indígenas menores de 5 anos, revelando que essas crianças viveram em condições desfavoráveis. Os achados corroboram com a afirmativa que os povos indígenas estão em grande risco de saúde. Cabe refletir sobre a importância dos serviços de saúde que devem garantir uma assistência a essas comunidades e acompanhar o estado nutricional das crianças.

Palavras-chave: Atenção à saúde; Desnutrição; Estado nutricional; Índios; Pré-escolar.

## **CRIANÇA – SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, O QUE MUDOU? - RELATÓRIOS DOS ANOS DE 2010, 2014 E 2019.**

PAULA RAYSSA LOBATO DA SILVA; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** De acordo com Pedraza, o déficit de estatura e de peso são problemas de saúde pública presentes em todas as regiões do mundo e na maioria dos países em desenvolvimento, consideravelmente mais prevalentes entre crianças pobres do que nas ricas. Esses problemas prejudicam o crescimento e desenvolvimento aumentando morbimortalidade infantil. O déficit de estatura constitui uma prioridade e meta atual de saúde global. Segundo Santos, o aumento da prevalência da obesidade e a forte relação com diversas comorbidades em crianças demonstram a relevância de se encontrar métodos para identificar crianças obesas ou com risco de se tornarem obesas, assim como encontrar ferramentas para o enfrentamento deste agravo. Conforme Nascimento, no Brasil o Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional é um Sistema de Informação em Saúde, que tem como objetivo fornecer dados de forma contínua sobre o estado nutricional e o consumo alimentar da população para a formulação de ações, programas e políticas que objetivam à promoção da alimentação satisfatória e saudável, como a prevenção e o tratamento de agravos nutricionais. **OBJETIVO** Demonstrar o diagnóstico nutricional registrado no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, utilizando as informações sobre Peso X Altura de crianças menores de 5 anos de idade, de ambos os sexos, do Estado do Pará, nos anos de 2010, 2014 e 2019. **METODOLOGIA** Estudo com dados secundários públicos dos anos de 2010, 2014 e 2019, do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, utilizando as informações sobre Peso X Altura de crianças menores de 5 anos de idade, de ambos os sexos, do Estado do Pará-Brasil. Os diagnósticos nutricionais foram codificados como: A=Magreza acentuada; B=Magreza; C=Peso Adequado; D=Risco de sobrepeso; E=Sobrepeso; F=Obesidade. **RESULTADOS** No estado do Pará foram avaliados Peso x Altura de crianças de 0 a 5 anos, os diagnósticos nutricionais foram codificados como: A=Magreza acentuada; B=Magreza; C=Peso Adequado; D=Risco de sobrepeso; E=Sobrepeso; F=Obesidade. No ano de 2010 foram avaliadas 174.135 crianças e diagnosticadas como: A=3,21%; B=3,6%; C= 63,28%; D=16,69%; E=5,66%; F=7,56%. No ano de 2014 foram avaliadas 276.345 crianças e diagnosticadas como: A=2,62%; B=3,21%; C=63,27%; D=17,25%; E=6,08%; F=7,57%. No ano de 2019 foram avaliadas 319.016 crianças e diagnosticadas como: A=2,64%; B=3,16%; C=64,85%; D=16,37%; E=6,63%; F=6,35%. No ano de 2010 foi encontrado o menor índice de magreza. O ano de 2014 teve a menor taxa de magreza acentuada. O ano de 2019 houve um aumento do número de crianças eutróficas e o risco de sobrepeso ficou acima do encontrado em 2010. A taxa de sobrepeso teve um aumento crescente com o passar dos anos estudados. **CONCLUSÃO** Os achados deste estudo merecem especial atenção, já que mais de um terço das crianças enfrentam algum problema nutricional e encontram-se fora dos limites da normalidade, seja de falta ou excesso de peso para altura. Este quadro não mudou ao longo dos anos. Cabe ressaltar que as informações contidas nos relatórios são anualmente coletadas, com resultados palpáveis e aberto aos profissionais de saúde, que são os atores responsáveis por fortalecer ações que possam combater o déficit da relação Peso x Altura.

Palavras-chave: Antropometria; Obesidade; Peso-Estatura; Pré-escolar.;

## CARACTERIZAÇÃO DE USUÁRIOS DE APLICATIVOS PARA ENTREGA DE COMIDA

ARIANE CRISTINA DOS SANTOS; CESAR HENRIQUE DE CARVALHO MORAES;  
BETTINA GERKEN BRASIL.  
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Faltam informações na literatura sobre o perfil dos consumidores, especificamente sobre a compra de refeições online, há também poucas avaliações sobre as influências dessas facilidades sobre a escolha alimentar, representadas aqui pelos aplicativos, sobretudo no Brasil. Também é raro e/ou inexistente (no contexto nacional) a relação entre a utilização de tais aplicativos e aspectos de saúde. **OBJETIVO** Caracterizar o perfil de usuários de aplicativos para entrega de comida quanto às intenções de uso. **METODOLOGIA** Estudo transversal com dados primários e de caráter descritivo, com amostra de 150 indivíduos de ambos os sexos, na faixa etária de 18 a 44 anos. Aplicou-se surveys divulgados em mídias sociais (i.e. Instagram®, Facebook® e Whatsapp®), com questionários sociodemográfico e instrumento adaptado transculturalmente de Ray et al (2019) baseado na Teoria de Usos e Gratificações. Trata-se de um questionário composto por 30 itens que avaliam a Intenção de uso de aplicativos para entrega de comida a partir de nove determinantes, a saber: [1] intenção de uso; [2] pressão social; [3] experiência de entrega; [4] experiência do cliente; [5] facilidade de uso; [6] controle de qualidade; [7] conveniência; [8] catalogação e [9] pesquisa de restaurantes. Cada determinantes é medido por meio de escala likert de 5 pontos, variando de 1 (discordo totalmente), até 5 (concordo totalmente). O instrumento passou por adaptação transcultural, que incluiu a tradução realizada de forma ingênua (naive), sendo posteriormente sujeita a processo de avaliação por especialistas na temática quanto às equivalências semântica, idiomática, cultural e conceitual dos itens do instrumento. Foi realizada análise quantitativa por comparação de médias das subescalas por gráfico de barra de erros, dados posteriormente estratificados por índice de massa corporal (IMC). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Plataforma Brasil, parece 4.003.107 e CAAE 29011320.4.0000.5512. **RESULTADOS** Houve predominância de respondentes do sexo feminino (73,33%) com idade média de 25,45 (DP + 5,70) e graduação incompleta (47,41%). A maioria dos participantes foram branco/caucasiano (48,66%). A renda referida foi de até dois salários mínimos para 68,66%. A maioria dos respondentes afirmou consumir pelo menos uma vez por semana comida a partir de aplicativos (69,33%). As subescalas experiência de entrega e facilidade de uso apresentaram-se como os preditores mais relevantes para a intenção de uso. O mesmo foi verificado ao se estratificar por índice de massa corporal. Ao observar a subescala conveniência a amostra com excesso de peso tende a dar mais relevância a esse fator ao utilizar aplicativos para entrega de comida. **CONCLUSÃO** A presente pesquisa adaptou um instrumento para avaliação das intenções de uso de aplicativos e verificou que o perfil predominante para tal é ser do sexo feminino, com idade de 25 anos, graduação incompleta, brancos, com renda individual média de dois salários mínimos. Os maiores preditores para intenções de uso foram experiência de entrega e facilidade de uso. A nutrição se encontra em cenário em que a tecnologia se torna cada vez mais representativa para a alimentação. A pesquisa é inovadora na medida em que apresenta qual o perfil destas pessoas que utilizam tais aplicativos para comer, o que pode ser informação relevante para análises subseqüentes para compreensão possíveis fenômenos de saúde ligados a tais perfis.

Palavras-chave: Aplicativo móvel; Comida rápida; Comportamento alimentar; Tomada de decisão;

## **COMIDA DE VERDADE?: REPRESENTAÇÕES DOS PRATOS APRESENTADOS POR NUTRICIONISTAS INFLUENCIADORES DIGITAIS NO INSTAGRAM.**

CAMILA BEZERRA VIEIRA DE ATAIDE; RENATA ALVES MONTEIRO.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aumento do uso das redes sociais para busca dos mais variados assuntos vem ganhando atenção por consequência do impacto que elas podem ter em seus usuários. Uma das palavras mais crescentes na ferramenta de busca é 'saúde'. (FIESP, 2017) Muitos dos resultados dessas buscas são atrelados à vários tipos de profissionais incluindo os da área da saúde. Uma vez que o nutricionista é um profissional que pode qualificar a informação disponibilizada nas mídias sociais é relevante identificar como este vem apresentando a alimentação nesses meios de comunicação. (SHELDON et al, 2016) **OBJETIVO** Compreender como os nutricionistas apresentam o alimento dentro do contexto da comensalidade digital no Instagram, de forma a identificar e caracterizar perfis de alimentos, porções e demais elementos apresentados no prato da refeição do almoço desses profissionais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório de abordagem quanti-qualitativa a partir da análise de 10 perfis de nutricionistas na rede social Instagram e 29 postagens de pratos de almoço no período de maio/junho de 2019. A análise textual da descrição e das legendas foi feita pelo software Iramuteq usado em análises qualitativas. (SOUZA et al, 2018) **RESULTADOS** Os resultados apresentados expressam o discurso de importância da alimentação in natura, modos de preparo com baixo teor de gorduras, presença de alimentos geralmente mais caros e o discurso do nutricionista sobre alimentação atrelado ao verbete não. Também foi notada a falta de alimentos culturais básicos na alimentação brasileira como arroz branco, feijão, mandioca e farinha, assim como ficou evidente a importância que o nutricionista dá à própria imagem que passa por meio das hashtags descritas nas postagens. (OTHON, 2017) **CONCLUSÃO** O Instagram pode ser uma via para a educação alimentar e nutricional e promoção de saúde, porém, os profissionais devem apresentar nessa rede uma alimentação saudável de forma global e não só no contexto nutricional. É necessário considerar dentro das suas abordagens a cultura, os costumes, o acesso da população aos alimentos e se essa alimentação está dentro de um sistema alimentar sustentável. Apesar do número restrito de perfis observados e do período limitado da pesquisa, foi possível compreender o que é retratado pelos nutricionistas nas postagens sobre as refeições do almoço feitas em suas respectivas contas. Para estudos futuros, é interessante analisar também os comentários das postagens, para que dessa forma a reação e a fala do seguidor também sejam consideradas.

Palavras-chave: Comensalidade; Influenciador digital; Nutricionista; Rede social;

## **O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E AS NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: UMA INTERLOCUÇÃO COM O SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE.**

BIANCA DE MELO GUEDES; ELKE STEDEFELDT.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação escolar subsidiada pelo Estado é uma das primeiras iniciativas de programas e políticas de alimentação e nutrição no Brasil, configurando-se, atualmente, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O programa tem por objetivo principal contribuir para o desenvolvimento e aprendizado por meio da oferta de alimentos adequados à faixa etária e ao estado de saúde. A abordagem de necessidades alimentares especiais (NAE) no PNAE teve seu início por meio da Lei 11.947/2009 e tornou-se obrigatória a elaboração de cardápio específico por meio da publicação da Lei 12.982/2014, legitimada pela publicação do Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com NAE em 2016. O PNAE ancora-se na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a qual se orienta pelos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde (SUS), visando à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos estudantes. **OBJETIVO** O presente trabalho tem por objetivo apresentar a execução do atendimento às NAE no PNAE em diálogo com o SUS. **METODOLOGIA** Foi realizada uma revisão integrativa, pautada na estratégia PICo, em que as letras do acrônimo indicam o P para participantes, o I para fenômeno de interesse e o Co para o contexto de estudo. Para a realização da mesma foram estabelecidos termos e Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) relacionados a cada letra do acrônimo supracitado. As combinações foram realizadas, por meio de termos booleanos, entre cada grupamento (AND) e entre os termos descritores do mesmo grupo (OR). A busca foi realizada no período de março a maio de 2018, nas bases de dados Scielo Citation Index, Biblioteca Virtual em Saúde e PubMed. A busca limitou-se aos artigos científicos de texto completo, legislações, orientações técnicas do Ministério da Educação e FNDE e relatos de caso que integrassem as NAE ao PNAE ou ao SUS. Após a triagem foram analisados 1227 artigos e quatro incluídos para síntese nessa revisão, escritos em português e publicados entre 2014 e 2017. **RESULTADOS** Foram incluídos quatro artigos que discutiram a questão das NAE no contexto escolar em âmbito social, considerando políticas públicas e outras questões como perfil nutricional e controle higiênico e sanitário. Os artigos abordaram primordialmente a garantia do DHAA e a SAN como principais norteadores da adequação da alimentação à condição de saúde. Ressalta-se que o PNAE, na perspectiva de um programa de alimentação e nutrição, gerenciado pelo setor da educação e ancorado na PNAN, não deveria, obrigatoriamente, dispor dos princípios do SUS em suas diretrizes. Os princípios da PNAN, logo, do SUS, não foram abordados diretamente nos artigos selecionados, mas puderam ser identificados ao longo dos textos. Tal fato demonstra fragilidade na compreensão do diálogo entre o sistema, a política e o programa, mas também evidencia o potencial de articulação e cooperação entre as políticas de diferentes segmentos. **CONCLUSÃO** As NAE configuram-se como um tema recente e pouco estudado no âmbito do PNAE, tratando-se de um desafio para a prática na perspectiva de uma política pública em diálogo com o SUS. Dessa maneira, faz-se necessário que publicações acerca do PNAE abordem e discutam, conjuntamente, a PNAN e os princípios do SUS para o favorecimento do diálogo, articulação e cooperação entre os diferentes atores, a fim de convergirem para o mesmo propósito.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Necessidades Alimentares Especiais; Sistema Único de Saúde; Escolares;

## **INSEGURANÇA ALIMENTAR EM UMA COMUNIDADE VULNERÁVEL À PANDEMIA COVID-19: DIAGNÓSTICO E ANÁLISE**

CATARINA VEZETIV MANFRINATO<sup>1</sup>; ALUIZIO MARINO<sup>2</sup>; VITORIA FERREIRA CONDE<sup>1</sup>; LUCIANA YUKI TOMITA<sup>1</sup>; ELKE STEDEFELDT<sup>1</sup>; MARIA DO CARMO PINHO FRANCO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em meio a um cenário mundial de pessoas subalimentadas (FAO, 2014), a prevalência de insegurança alimentar, mesmo que decrescente, já vinha acometendo as famílias em situação de vulnerabilidade social no Brasil (IBGE, 2014). Com a chegada do novo coronavírus (SARS-Cov-2) no país, em março de 2020, a cidade de São Paulo adotou a política de distanciamento físico, com o fechamento de escolas e serviços não essenciais. A doença causou grande impacto no sistema de saúde e, com o fechamento do comércio, impactos econômicos e sociais (FREITAS; PENA, 2020). **OBJETIVO** Identificar o que a frequência dos impactos da pandemia pelo coronavírus 2019 (SARS-Cov-2) causou na segurança alimentar de moradores em alta vulnerabilidade na cidade de São Paulo, nas primeiras semanas de isolamento social. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado na comunidade da Vila São José, localizada no extremo da Zona Sul de São Paulo. Segundo o Índice de Vulnerabilidade Social de São Paulo (IPVS), essa comunidade encontra-se na escala de média, alta e alta vulnerabilidade. Trata-se de estudo transversal, com abordagem quantitativa, no qual os chefes de famílias foram convidados pelo Programa Comunitário da Reconciliação, do Centro da Criança e Adolescente, a responder um questionário no formato Google forms® encaminhado via Whatsapp®. O questionário aplicado também contemplou questões sobre o perfil sociodemográfico, econômico e acesso às políticas públicas. A experiência de insegurança alimentar foi realizada de acordo com a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar EBIA curto, composto por cinco questões (DOS SANTOS et al., 2014; PÉREZ-ESCAMILLA et al., 2004). Foi calculado frequências bruta e relativa dos dados. O projeto foi aprovado Comitê de Ética em Pesquisa da universidade proponente (CAAE: 30805520.7.0000.5505; Parecer: 4.086.318). O consentimento online foi obtido de todos os participantes. **RESULTADOS** Com um total de 213 chefes de famílias, 83% eram mulheres, a renda mensal (per capita) foi de R\$1297,86 e 36% foram receptores do bolsa família. 7% completou o Ensino fundamental, 35% completou o Ensino Médio e 43% trabalhava na informalidade, sem registro em carteira profissional. 5% das pessoas estavam em segurança alimentar, 49% em insegurança leve, 40% em insegurança moderada e 6% em insegurança grave. 89% relatou que a família se preocupou que os alimentos acabassem antes de poderem comprar ou receberem mais comida, 20% relatou que a família ficou sem alimento em algum momento após a início da pandemia e 52% não considerou a alimentação da sua família saudável e variada. Além disso, 58% disse que alguma vez foi diminuída a quantidade de alimentos das refeições de sua família e 27% reportou fazer menos de três refeições principais por dia. Identificou-se ainda que 62% estava com dificuldades de comprar alimentos, 58% de comprar gás e 57% de comprar produtos básicos de higiene. Os resultados

foram encaminhados ao Centro da Criança e do Adolescente que tem se mobilizado às doações. **CONCLUSÃO** O estudo identificou que 5% das pessoas estavam em segurança alimentar, 49% em insegurança leve, 40% em insegurança moderada e 6% em insegurança grave na comunidade da Vila São José. Observou-se dificuldade ao acesso de gás e produtos básicos de higiene. Há a necessidade da mobilização de um maior número de políticas públicas voltadas às pessoas em situação de vulnerabilidade social antes que ocorra uma piora no estado nutricional, já presente, dentre vários outros problemas sociais que essa pandemia pode vir acarretar.

Palavras-chave: Vulnerabilidade Social; Auxílios Sociais; Segurança Alimentar;

## **ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES E EGRESSOS DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO DE MINAS GERAIS**

HUGO MARCOS ALVES VILHENA SOUZA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; MYLENA TORRE FRANCA COSTA; ANA LUIZA DA SILVA EMIGDIO; MARIANA FIGUEIREDO PINTO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O estado nutricional resulta da combinação entre necessidades energéticas com o consumo alimentar e a eficiência em metabolizar nutrientes ingeridos. Estudos demonstram que universitários estão sujeitos a carências, excessos e, ou distúrbios nutricionais. Ao considerar a área da Nutrição, o maior contato com assuntos de alimentação pode acarretar ainda em maior autocobrança com questões relacionadas ao corpo e alimentação. Ademais, aponta-se que estudantes e nutricionistas não estão imunes a desordens alimentares e nutricionais. Logo, observa-se a importância da avaliação do estado nutricional desses grupos. **OBJETIVO** Caracterizar o estado nutricional de estudantes e egressos de um curso de graduação em Nutrição. **METODOLOGIA** Estudo transversal de natureza quantitativa com estudantes e egressos de um Curso de Nutrição. Aplicou-se um questionário on-line no Google Forms com todos os estudantes e egressos do curso de Nutrição da Universidade, abrangendo dados sociodemográficos, formativos e antropométricos. Na avaliação antropométrica, questionou-se dados autorreferidos de peso corporal em quilogramas e de altura em metros, que foram usados para cálculo do índice de massa corporal ( $\text{peso corporal}/\text{altura}^2$ ). A classificação do índice de massa corporal, a partir dos pontos de corte da Organização Mundial de Saúde (1995), foi utilizada para investigação do estado nutricional. A tentativa de mudança de peso nos últimos três meses também foi avaliada tendo como possíveis respostas: não, sim, aumentar, sim, perder, não sabe. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade (09159018.3.0000.5149), com assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados coletados foram analisados no Statistical Package for the Social Sciences versão 19. Foram realizadas medidas de frequência absoluta e relativa e de tendência central e dispersão para descrição dos resultados. O Teste Qui-quadrado foi usado para verificar associação entre as variáveis e o grupo formativo (estudante/egresso). **RESULTADOS** Participaram do estudo 177 estudantes e 309 egressos, com presença majoritária do sexo feminino (84,2% e 95,8%

de estudantes e egressos, respectivamente). Entre estudantes, a faixa etária mais prevalente foi 18-24 anos (81,9%) e nos egressos 30-59 anos (53,1%). A mediana do índice de massa corporal entre estudantes foi 21,71 (16,61-35,08) e entre egressos 22,03 (14,95-43,57) kg/m<sup>2</sup>. A prevalência de sobrepeso foi de 13,7% em estudantes e 14,6% em egressos. Quanto à desnutrição, observou-se prevalências de 9,7% e 7,8% em estudantes e egressos, respectivamente. No que tange à obesidade, a prevalência foi de 1,7% em estudantes e 4,9% em egressos. Não houve diferença estatisticamente significativa entre estado nutricional e grupo formativo ( $p > 0,05$ ). Quanto à tentativa de mudança de peso, 42,4% dos estudantes e 42,1% dos egressos relataram tentativa de perda; e 23,2% dos estudantes e 7,8% dos egressos relataram tentativa de aumento do peso (p CONCLUSÃO Foi possível verificar elevada ocorrência de desvios no estado nutricional de estudantes e egressos, com predomínio de sobrepeso, seguido da desnutrição. O relato de tentativa de perda de peso foi similar entre os grupos, porém estudantes tiveram maior relato de tentativa de aumento de peso. Os achados denotam a importância da atenção nutricional a esse público, bem como a inclusão de estudantes e egressos de Nutrição em intervenções e pesquisas de saúde.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Ciência da Nutrição; Ensino superior;

### **FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS, PROCESSADOS E IN NATURA POR ALUNOS DE 6 A 13 ANOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA**

JEIEL MELO DA COSTA<sup>1</sup>; ROGÉRIO DE JESUS DA CRUZ ALVES<sup>2</sup>; JARDILENE DA SILVA MOURA<sup>2</sup>; LETICIA MENDES DE ARAÚJO<sup>2</sup>; VANESSA DE MATOS FERREIRA<sup>1</sup>; NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação no ambiente escolar desempenha um papel importante na formação dos hábitos alimentares das crianças e, conseqüentemente, dos adultos. Além disso, o consumo de alimentos de baixo valor nutricional pode exercer uma grande influência nos processos de saúde e doença dos indivíduos e, principalmente, na idade escolar onde eles estão em crescimento e desenvolvimento. Assim, estudos de avaliação do consumo alimentar podem contribuir para adoção de ações que visam a promoção da saúde nesta faixa etária. **OBJETIVO** Avaliar a frequência do consumo de alimentos ultraprocessados, processados e in natura por estudantes de uma escola pública no município de Belém-PA. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal com 50 estudantes de 6 a 13 anos de ambos os sexos. A participação foi autorizada, pelos pais ou responsáveis, através de termo de consentimento livre e esclarecido. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista aplicando-se um questionário de frequência alimentar com perguntas fechadas onde as variáveis de resposta foram: consumo diário, 1 vez por semana, 2-4 vezes por semana, 1-3 vezes ao mês, 1 vez ao mês e nunca. Os alimentos avaliados foram agrupados de acordo com a classificação do guia alimentar da população brasileira (BRASIL, 2014). **RESULTADOS** A maioria

dos estudantes entrevistados eram do sexo masculino (56%). Os resultados demonstraram que uma parcela significativa de alunos consome 2 a 4 vezes por semana suco artificial, refrigerante, salgadinhos de pacote, lanche hipercalórico vendido fora da escola e alimentos fritos, sendo o percentual de consumo para esses alimentos 28%, 32%, 40%, 22% e 32%, respectivamente. Portanto, os alimentos processados e ultraprocessados são recorrentes no cardápio dos estudantes proporcionando uma alimentação com menor valor nutricional, excesso de sódio e gorduras de origem animal e, conseqüentemente, maior risco para o desenvolvimento de obesidade e outras comorbidades associadas. Por outro lado, foi observado um consumo de 2-4 vezes por semana de frutas, suco de frutas natural e feijão em 52%, 46% e 26% dos estudantes, respectivamente. Sendo esses dados muito importantes, pois os alimentos in natura ou minimamente processados são ótimas fontes de fibras, vitaminas e minerais, além de compostos fundamentais à saúde que podem atuar na prevenção de doenças (BRASIL, 2014). **CONCLUSÃO** O consumo de alimentos de baixo valor nutricional ainda é frequente. Por isso, há necessidade de se estabelecer estratégias de educação alimentar e nutricional para promover escolhas alimentares mais equilibradas pelos estudantes e assim garantir o suprimento de nutrientes necessários ao crescimento e desenvolvimento dos mesmos. Além disso, uma maior integração entre a escola e a família também pode ajudar a melhorar as preferências alimentares.

Palavras-chave: Escolares; Alimentação; Saúde;

## CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NO BRASIL E SEUS IMPACTOS NA SAÚDE INTEGRAL

JULIA SEREJO MELLO; GISELLE SILVA GARCIA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Alimentos ultraprocessados são definidos como produtos industrializados, nutricionalmente desbalanceados, que passam por diferentes técnicas de processamento, como a adição de gordura, sódio, açúcar ou aditivos para realçar características sensoriais e prolongar sua durabilidade. Por impor riscos à saúde, seu consumo deve ser evitado pela população. Esses produtos são também danosos ao meio ambiente, pela elevada demanda de recursos naturais, como água, energia e terra, envolvidos no seu processo de produção. Devido ao uso intensivo do solo, dependem dos fertilizantes sintéticos e agrotóxicos. Essas características reduzem a qualidade nutricional dos alimentos, geram desequilíbrio ecológico e aumentam a produção de lixos, como plásticos. Desse modo, afetam a biodiversidade e integridade dos ecossistemas, o que tem provocado impactos irremediáveis na saúde dos seres vivos. **OBJETIVO** Analisar o consumo de alimentos ultraprocessados pela população brasileira e seus efeitos para a saúde integral. **METODOLOGIA** Revisão integrativa foi composta de artigos indexados na base de dados da National Library of Medicine, PubMed. Foram utilizados os descritores: Processed food, Impact, Health, Consumption, Sustainable OR Sustainability, Brazil OR Brazilian. Os critérios de inclusão definidos para a seleção foram artigos em inglês ou português, disponíveis na íntegra, publicados nos últimos dois anos que

analisassem os efeitos do consumo de ultraprocessados na saúde integral. Foram excluídos artigos que avaliassem o consumo e impactos de ultraprocessados por outros países. **RESULTADOS** A amostra final desta revisão foi constituída por nove artigos científicos. Dentre estes, a maioria (67%) abordou sobre efeitos biológicos (deficiências nutricionais e doenças crônicas) decorrentes do consumo de ultraprocessados; dois artigos discutiram os efeitos sobre a saúde psicossocial; apenas um abordou sobre os impactos ambientais. Os resultados mais significativos apontaram que o consumo de ultraprocessados contribui para o aumento das calorias ingeridas diariamente pelos brasileiros, o que ocasiona elevadas taxas de má-nutrição e doenças crônicas, principalmente obesidade. Tais resultados devem-se ao consumo exagerado de produtos que possuem baixa qualidade nutricional e uma composição que proporciona durabilidade, praticidade e hiperpalatabilidade. Em relação à saúde psicossocial, os dados apontaram para aumento das chances de desenvolvimento de ansiedade e distúrbios do sono, especialmente em adolescentes. Verificou-se, em outro estudo, associação entre insatisfação com a imagem corporal e o aumento do consumo de ultraprocessados, principalmente em mulheres. Nos aspectos ambientais, a progressiva popularidade desses produtos contribui para a exaustão de recursos naturais não renováveis, mudanças climáticas, emissão de gases, perda da biodiversidade e produção de lixo. Assim, observa-se que o consumo desses produtos, além de afetar a saúde biopsicossocial causa efeitos severos para o meio ambiente. **CONCLUSÃO** O elevado consumo de ultraprocessados no Brasil contribui para o adoecimento da população. Os impactos na saúde integral trazem danos irremediáveis e exigem medidas urgentes para proteger o direito humano à alimentação adequada da população e o bem-estar integrado à natureza. Pesquisas brasileiras sobre o assunto devem ser impulsionadas, especialmente as que investiguem impactos no meio ambiente, pois as evidências científicas podem fundamentar e acelerar as tomadas de decisões necessárias.

Palavras-chave: Saúde; Sustentabilidade; Ultraprocessados;

### **O PNAE COMO MECANISMO DE GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA DURANTE O PERÍODO DE DISTANCIAMENTO SOCIAL NO ENFRENTAMENTO À PANDEMIA**

LORRANA NASCIMENTO GRIMES; THALITA CORDEIRO DIAS CAVALCANTE; JULIA SEREJO MELLO.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado o mais antigo do país, criado na década de 50 e tem como uma de suas diretrizes garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) dos escolares. Segundo Resolução 6/2020 do Ministério da Educação, a alimentação escolar envolve todo alimento oferecido durante o período letivo na escola e é um direito de todos os alunos da educação básica pública. Além de ofertar alimentação nutritiva e equilibrada, o PNAE também proporciona Educação Alimentar e Nutricional em suas ações, promovendo saúde e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) aos seus usuários. **OBJETIVO**

Analisar a garantia do DHAA, tendo como mecanismo o PNAE, durante o período de distanciamento social no enfrentamento à pandemia. **METODOLOGIA** Realizada revisão de literatura e análise documental para busca de dados referente ao histórico do programa e as mudanças realizadas durante o enfrentamento à pandemia. **RESULTADOS** Em meio à atual pandemia de COVID-19, foi declarado estado de calamidade pública no Brasil e medidas de isolamento social foram impostas por decretos, culminando na suspensão temporária do período letivo escolar, na tentativa de reduzir a velocidade de disseminação da doença. Diante da situação exposta, tornou-se necessária a publicação de uma lei para nortear o seu funcionamento durante o período em questão, permitindo a distribuição de gêneros alimentícios aos alunos matriculados na educação básica pública, em caráter excepcional, por meio da Lei Nº 13.987/2020. Na prática, os gêneros alimentícios deveriam ser agrupados em kits elaborados pelos nutricionistas responsáveis pelo PNAE, seguindo todas as normas para garantia da segurança higiênico sanitária e as medidas preconizadas para o enfrentamento da pandemia, como o uso de máscaras pelos profissionais e colaboradores atuantes na montagem dos kits. Ademais, é necessário cumprir o que é definido por lei em relação à aquisição de alimentos advindos da agricultura familiar, a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos. A distribuição dos alimentos deve ocorrer a nível de gestão local, de forma a evitar aglomerações e garantir que todos os estudantes tenham acesso à alimentação. Esta medida incide diretamente na garantia progressiva do DHAA da população beneficiada pelo programa, previne situações de insegurança alimentar e garante a oferta de alimentos locais, tendo em vista que a lei atual não desobriga a aquisição de no mínimo 30% de alimentos provenientes da agricultura familiar. **CONCLUSÃO** Concluimos que devido à suas potencialidades e ao seu caráter universal, de práticas alimentares promotoras à saúde, o PNAE tem sido exemplo mundial no combate à fome, na redução das carências nutricionais, no incentivo a frequência e permanência escolar, garantindo assim a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, além de assegurar autonomia aos agricultores familiares. Uma vez que a situação de isolamento social evidencia uma série de vulnerabilidades sociais, como o desemprego, a precariedade na mobilidade urbana e o acesso limitado a alimentos, o PNAE pode ser considerado peça chave no enfrentamento desta pandemia.

Palavras-chave: Alimentação; Escolares; Isolamento Social; Segurança Alimentar e Nutricional;

## **CULINÁRIA E ALIMENTAÇÃO COM PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO-CONVENCIONAIS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**BERNARDO ROMAO DE LIMA; PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA; ANA LUISA FALCOMER; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.**  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As Plantas Alimentícias Não Convencionais são plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis e que comumente não são produzidas ou consumidas em larga escala. Geralmente classificadas como ervas-daninhas ou mato, verifica-se a subutilização dessas espécies, destacando-se ainda que no Brasil há mais de três mil variedades com potencial alimentício. Ademais, além de

serem alternativas de cultivo mais sustentável e com menor demanda de suprimentos, estas apresentam ainda quantidades consideráveis de nutrientes e compostos bioativos. Oficinas culinárias já se provaram como ferramentas eficazes no que concerne à promoção de saúde e educação alimentar e nutricional. Assim, ao unir esta prática com a alimentação enriquecida de plantas alimentícias não convencionais, espera-se incrementar hábitos alimentares e fomentar a valorização de espécies não convencionais brasileiras. **OBJETIVO** Relatar experiência de oficina de culinária sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais para a comunidade no Distrito Federal. **METODOLOGIA** Para captação de participantes, foram utilizadas as redes sociais para a divulgação do evento. A oficina ocorreu no laboratório de técnica dietética de uma instituição de ensino superior de Brasília no mês de maio de 2019. A escolha das receitas a serem ministradas na oficina foi realizada pelos pesquisadores, sendo todas as receitas isentas dos principais alergênicos, como glúten, oleaginosas e alimentos de origem animal. Foram escolhidas receitas que compuseram um cardápio médio, com preparações desde entrada a sobremesa, com nível de dificuldade simples a intermediário, para facilitar a execução e posterior reprodução. Os alimentos adquiridos para a oficina foram comprados de produtores locais, dando prioridade aos orgânicos sempre que possível. **RESULTADOS** No total, participaram 30 indivíduos, e foram desenvolvidas 6 receitas, todas à base de Plantas Alimentícias Não Convencionais, sendo duas entradas (peixinho da horta empanado e esfirra aberta de queijo de mandioca rosa), dois pratos principais (arroz de cuxá vegano e moqueca de palmito de bananeira), uma bebida (suco de maracujá pérola do cerrado com azedinha e laranja) e uma sobremesa (trufa de jatobá). Foram explanados os nutrientes, formas de preparo e principais usos de cada Planta Alimentícia Não Convencional utilizada, de forma a ampliar a diversidade de alimentos consumidos pelos participantes, que relataram menor dificuldade na substituição de farinhas e leites e derivados, e maior segurança em adquirir os alimentos apresentados. **CONCLUSÃO** Visto que noventa por cento do alimento mundial vêm de apenas vinte espécies, se faz necessário o uso e exploração de Plantas Alimentícias Não Convencionais. As oficinas propiciaram momentos de trocas de experiências, resgate da cultura alimentar, e promoveu conceitos da soberania alimentar e uso integral dos alimentos.

Palavras-chave: Modificação de receitas; Oficinas culinárias; Plantas alimentícias; Soberania alimentar;

## **CARDÁPIOS ESCOLARES E AS SUAS INTERFACES COM A CULTURA, A BIODIVERSIDADE E A SUSTENTABILIDADE**

VANESSA MAGNUS HENDLER; ELIZIANE NICOLODI FRANCESCATO RUIZ.  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar consolidou-se em uma das mais importantes e longevas políticas de Segurança Alimentar e Nutricional em execução no Brasil, desempenhando papel essencial na garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada. Desde a

sua constituição na década de 1950, a Política avançou em inúmeros aspectos, sobretudo a partir de 2009, por meio da Lei nº 11.947, passando a ter como premissas o emprego da alimentação saudável e adequada em consonância com a cultura alimentar local e o desenvolvimento sustentável, além disso, a legislação insere o agricultor familiar nesse mercado institucional. Nesse sentido, a partir do referido marco legal há uma maior preocupação em adequar o cardápio escolar ao contexto local, coadunando o respeito às singularidades do território, às tradições alimentares, à vocação agrícola da região e aos produtores. **OBJETIVO** Compreender como os cardápios escolares vêm dialogando com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Para viabilizar essa discussão analisou-se estudos, realizados em diferentes contextos no Brasil, acerca da composição dos cardápios escolares no que tange a inserção de alimentos regionais, em sintonia com a biodiversidade e a cultura alimentar local e aos significados manifestos pelos alunos sobre o comer na escola. A busca pelo estado da arte foi realizada nas bases de dados Scientific Electronic Library Online e no Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. **RESULTADOS** Apesar dos avanços na legislação que orienta o Programa Nacional de Alimentação Escolar no que compete a elaboração de cardápios escolares alinhados a realidade local, diversos estudos conduzidos em diferentes regiões do Brasil (Norte, Centro-Oeste e Sul), mostraram a ausência de alimentos e preparações típicas da cultura alimentar regional na alimentação escolar. Com relação a utilização de alimentos da sociobiodiversidade, os resultados demonstraram a subutilização desses produtos frente a pluralidade de recursos existentes nos diferentes biomas. Em contraponto a essas discussões, a literatura acadêmica apontou importantes progressos na participação de agricultores familiares nas compras institucionais, embora o atual contexto político venha instituindo desafios ao atendimento das diretrizes da Política. Ademais, trabalhos realizados com alunos de escolas da rede pública evidenciaram a falta de identificação e a baixa afeição dos discentes com a alimentação oferecida nas instituições de ensino, aludindo a uma desconexão da importância simbólica da alimentação escolar que carrega expressivo significado para o escolar. **CONCLUSÃO** A partir dos trabalhos analisados constata-se a dificuldade no planejamento e na execução de cardápios escolares alinhados às premissas da Política de Alimentação Escolar. Nesse sentido, salienta-se as potencialidades que emergem no emprego de uma alimentação saudável e adequada em sintonia com a diversificação agrícola da região e as tradições alimentares locais, nas escolas, no que se refere a promoção da saúde, da Segurança Alimentar e Nutricional e do desenvolvimento rural sustentável.

Palavras-chave: alimentação escolar; agricultura familiar; tradições alimentares;

## **POVOS QUILOMBOLAS NO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL -REGIÃO NORTE/BRASIL-2017-2018.**

PAULA RAYSSA LOBATO DA SILVA; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Decreto n. 4.887/2003 define legalmente a expressão comunidades quilombolas são grupos com características étnicas e raciais autoatribuídas e que possuem trajetória histórica própria, relações territoriais específicas e presunção de ancestralidade negra relacionada com a escravidão. Segundo Almeida, a obesidade central é uma das morbidades que mais acometem os quilombolas adultos principalmente as mulheres. No entanto, os hábitos alimentares dos homens são mais deficientes. Para Silva, o Índice de Massa Corpórea é utilizado para avaliar o peso de diversas populações, por se tratar de um indicador antropométrico de simples execução, de baixo custo, por apresentar associações de riscos com algumas doenças crônicas e por auxiliar no diagnóstico da situação física real. De acordo com Mourão, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional é um sistema de informações em saúde destinado á geração contínua de informações sobre o estado nutricional e o consumo alimentar da população atendida na rede de Atenção Primária à saúde.

**OBJETIVO** Demonstrar o diagnóstico nutricional por meio do Índice de Massa Corpórea dos povos quilombolas e realizar uma comparação entre o Brasil e Região Norte.

**METODOLOGIA** Estudos com informações secundárias de conhecimento público dos anos de 2017 e 2018, registrados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, utilizando as informações sobre o Índice de Massa Corpórea, de pessoas adultas da etnia quilombola, de ambos os sexos, na Região Norte do Brasil.

**RESULTADOS** A avaliação nutricional, segundo o critério do Índice de Massa Corpórea, dos povos quilombolas no ano de 2017 no Brasil, alcançou 555 indivíduos adultos de ambos os sexos dos quais 2.16% eram Baixo peso, 42.88% Adequado, 31.89% Sobrepeso, 31.89% Obesidade Grau I, 5.23% Obesidade Grau II e 0.90% Obesidade Grau III; Já na Região Norte foram avaliados 160 indivíduos adultos de ambos os sexos dos quais 3.13% eram Baixo peso, 35.63% Adequado, 35.63% Sobrepeso, 18.13% Obesidade Grau I, 7.50% Obesidade Grau II e 0.0% Obesidade Grau III; Seguindo os mesmos critérios foram avaliados no ano de 2018 no Brasil 523 indivíduos adultos de ambos os sexos dos quais 1.91% eram Baixo peso, 41.11% Adequado, 31.55% Sobrepeso, 18.16% Obesidade Grau I, 5.35% Obesidade Grau II e 1.91% Obesidade Grau III; Já na Região Norte no mesmo foram avaliados 140 indivíduos adultos de ambos os sexos dos quais 2.14% eram Baixo peso, 32.14% Adequado, 35.71% Sobrepeso, 21.43% Obesidade Grau I, 7.86% Obesidade Grau II e 0.71% Obesidade Grau III; Em 2017 encontrava-se fora dos padrões esperados de normalidade no Brasil 57.12% da população estudada, o quadro se agravando quando o olhar se voltava para a Região Norte do País onde 64.37 % dos quilombolas avaliados encontravam-se fora dos padrões. Em 2018 esses percentuais se agravam no Brasil 58.89% e na Região Norte 67.86%.

**CONCLUSÃO** O diagnóstico nutricional fora dos padrões de normalidade, nos povos quilombolas, no Brasil, chegam a ser alarmantes e se agravam quando focamos a Região Norte do País. O Baixo peso, o sobrepeso, a obesidade grau I, a obesidade grau II e a obesidade grau III representam o risco de agravamento dos quadros da saúde geral de uma população. Os dados encontrados revelam o desafio de criar meios de enfrentamento deste grave problema de saúde pública.

Palavras-chave: Índice de Massa Corporal; Grupos étnicos; Vigilância Nutricional.;

## **CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO DE CRIANÇAS DE ATÉ 60 MESES IDADE MORADORAS DE ABRIGOS EM UM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO**

ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA; ALVARO JORGE MADEIRO LEITE; POLIANA COELHO CABRAL; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os raros estudos que avaliam o crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes, que vivem em abrigos no Brasil, mostram frequências de distúrbios nutricionais diferentes daquelas encontradas em crianças de mesma faixa etária que vivem com suas famílias. Moradores de instituições de longa permanência, chamadas abrigos, não são incluídas nos inquéritos de saúde e nutrição realizados no Brasil, assim como a saúde dessas crianças e adolescentes não é investigada nos levantamentos nacionais de abrigos. Não há políticas públicas de saúde e nutrição direcionadas especificamente para esta população no país. **OBJETIVO** Avaliar o crescimento e desenvolvimento de crianças moradoras de abrigos a partir da avaliação antropométrica e odontológica. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado na capital de um Estado do nordeste do Brasil, com crianças com até 60 meses de idade, de ambos os sexos, moradoras de abrigos, no período de maio a agosto de 2017. Os dados coletados foram peso, estatura, e perímetros cefálico, torácico e braquial. A avaliação do crescimento se deu a partir da antropometria utilizando-se os índices peso-para-idade, peso-para-estatura, estatura-para-idade, índice de massa corporal-para-idade, perímetro cefálico-para-idade para aqueles menores de 24 meses, e o perímetro braquial-para-idade para os maiores de 24 meses, pelo z-score utilizando o software Anthro, 2006. A avaliação odontológica foi realizada por uma cirurgiã-dentista. O termo de consentimento livre e esclarecido e a carta de anuência foram assinados pelo juiz coordenador das Varas de Infância e Juventude do Município. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, protocolo número 2.019.560 de 18 de abril de 2017(CAAE: 64680116.4.00005208). **RESULTADOS** A população estudada foi constituída por 63 crianças, que representam 80,76% das crianças abrigadas na capital do Estado na faixa etária escolhida para o estudo, sendo 33 (52,4%) do sexo feminino. A idade variou de 1 a 60 meses, e 22 (34,9%) tinham menos de 24 meses. De acordo com o índice peso-para-idade 3 (4,8%) crianças estavam com baixo peso. A frequência de excesso de peso, segundo o índice peso-para-estatura e índice de massa corporal-para-idade foi de 11,1% e 12,7%, respectivamente. A frequência de baixa estatura foi de 22,2%, sendo igual entre os sexos. O perímetro cefálico-para-idade esteve abaixo do 2 z-score em 7 (26,9%) crianças, e o perímetro braquial-para-idade dentro da faixa de normalidade tem todas as crianças avaliadas. Das sete crianças que não tinham dentes uma já havia completado 11 meses de idade. **CONCLUSÃO** Algumas crianças apresentaram sinais de atraso no desenvolvimento demonstrados através do índice perímetro cefálico-para-idade e uma pelo atraso na erupção dentária. Foi alta a frequência de baixa estatura, sendo o triplo dos valores encontrados em estudos com população da mesma faixa etária não abrigada no Brasil.

Palavras-chave: nutrição; avaliação; saúde;

## AGOSTO DOURADO: O OLHAR DAS MÃES SOBRE A ARTE DE AMAMENTAR- RELATO DE EXPERIÊNCIA

THAIS SANTOS DE MELO; IVANEIDE DA PIEDADE BRAGA BRAGA; KATHY DULCINEIA BAIÁ DA SILVA; LUIZ FERNANDO ALMEIDA SANTOS; TAISE CUNHA DE LUCENA.

ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A amamentação de forma exclusiva até o sexto mês atende as necessidades nutricionais e imunológicas de uma criança para que cresça de forma saudável fortalecendo o vínculo entre mãe e filho bem como auxiliando para o desenvolvimento cognitivo<sup>1</sup>. Ainda que a lactação seja um processo natural, requer destreza e às vezes deve ser aprendida tanto pela mãe como pelo bebê. O ato de amamentar tornou-se uma arte a ser aprendida pela mulher além de ser protegida pela sociedade<sup>3</sup>. É necessário procurar formas de interagir com a população para informá-la sobre a importância de adotar práticas saudáveis. A educação nutricional tem o papel de contribuir para a promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno através de realização de práticas educativas sobre uma alimentação adequada e saudável, promovendo qualidade de vida tanto na infância quanto na fase adulta<sup>2</sup>. **OBJETIVO** Evidenciar a importância do aleitamento materno e desmitificar saberes populares sobre o ato de amamentar com a realização de uma dinâmica. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo na modalidade relato de experiência de uma ação realizada pela Secretaria de Saúde do Pará. O Grande Mamaço é um evento comemorativo em alusão ao Agosto Dourado, mês dedicado à intensificação das ações de promoção e apoio ao aleitamento materno. Utilizou-se como atividade lúdica, a dinâmica da roleta onde continham sete perguntas acerca dos pontos mais importantes para o bom desenvolvimento do bebê. A atividade foi realizada pelos alunos do sexto semestre e pela professora da disciplina de Educação Nutricional da Escola Superior da Amazônia, na praça do Horto, na cidade de Belém-Pará, em 24/08/2019 **RESULTADOS** A atividade teve 24 participantes como público-alvo, iniciou-se com uma breve explanação a respeito dos benefícios sobre a prática da amamentação. Posteriormente, formou-se seis grupos contendo quatro mães em cada, onde uma por vez girava a roleta e a leitura da pergunta era feita pelo aluno para a participante, a respeito das dúvidas e anseios durante a amamentação, mitos e verdades e benefícios do aleitamento exclusivo até os seis meses, entre outros assuntos. **CONCLUSÃO** A ação teve seu objetivo alcançado, pois mostrou-se eficiente ao demonstrar que o leite materno é considerado o alimento mais completo para o crescimento e desenvolvimento adequado do bebê. Com a ação realizada, foi possível mobilizar as mães para que seguissem as orientações preconizadas pelos órgãos da saúde e, neste sentido, para que a prática do aleitamento materno tenha sucesso, tornando-se indispensável o fortalecimento de uma rede de apoio para essa família, bem como a ajuda de uma equipe multiprofissional.

Palavras-chave: Sistema imunológico; Aleitamento materno; Nutrição materna;

## **ANÁLISE DO PERFIL LIPÍDICO E PRESENÇA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE NA CIDADE DE BELÉM DO PARÁ**

RAIMUNDO BENTES DE ALMEIDA JUNIOR<sup>1</sup>; ARÍCIA MONTEIRO MAIA<sup>2</sup>; WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>1</sup>; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES<sup>1</sup>; ADRIANE FONSECA DE SOUZA<sup>1</sup>; FLÁVIO SANTOS DA SILVA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aumento do envelhecimento da população é acompanhado pelo aumento do acometimento por doenças crônicas não transmissíveis. Essas doenças são mais presentes em idosos, e por isso é necessário investigar e analisar os exames e diagnósticos com o intuito de promover a saúde e a qualidade de vida, essas doenças tem como uma das principais causas o consumo não adequado dos alimentos. Além disso, o perfil lipídico é um aliado necessário, pois pode indicar a presença de dislipidemias, a qual consiste em alterações negativas no perfil lipídico sanguíneo e relaciona-se ao diagnóstico de variadas doenças como obesidade, hipertensão arterial sistêmica, entre outras. **OBJETIVO** Analisar o perfil lipídico e a presença de doenças crônicas não transmissíveis em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, no qual foram analisados os exames bioquímicos referentes aos níveis de colesterol total, lipoproteína de alta densidade, lipoproteína de baixa intensidade e triglicerídeos, classificados segundo os valores de referência de Falud et al. (2017). Ainda, houve a análise dos prontuários eletrônicos sobre a existência de doenças crônicas não transmissíveis. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUIBB, hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel® 2016. **RESULTADOS** Foram avaliados 91 pacientes idosos, sendo 71,4% (n=65) do sexo feminino e 28,5% (n=26) do masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de 69±6,5). Na análise do perfil lipídico, 50,54% (n=46) estavam com colesterol total elevado e 62,63% (n=57) com nível desejável de lipoproteína de alta densidade. Em relação à lipoproteína de baixa intensidade, 23% (n=21) estavam com níveis intermediários, 15,3% (n=14) com nível alto e 4,3% (n=4) muito alto. Sobre os triglicerídeos, 46,1% (n=42) estavam com níveis elevados. Quanto presença das doenças, 64,8% (n=59) eram hipertensos, 47,2% (n=43) tinham dislipidemia, 41,7% (n=38) eram diabéticos e 12% (n=11) estavam com obesidade. **CONCLUSÃO** A maior parte da população apresentou o colesterol total com valores elevados, e apesar disso, foram também encontrados valores adequados de lipoproteína de alta densidade, lipoproteína de baixa intensidade e triglicerídeos na maioria dos idosos do estudo. Devemos considerar também que existe a possibilidade desses idosos fazerem uso de medicação que controle do nível de gorduras no sangue, influenciando nos resultados apresentados. Além disso, em relação às doenças apresentadas a que se apresentou em maior prevalência foi a hipertensão arterial sistêmica, demonstrando a necessidade do reforço das avaliações, orientações e cuidados nutricionais em saúde pública/coletiva que as doenças crônicas exigem.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Saúde Pública; Sênior;

## ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E O RISCO CARDIOMETABÓLICO EM IDOSOS ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE EM BELÉM DO PARÁ

EMILLI ROBERTA SOUSA PEREIRA<sup>1</sup>; WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>1</sup>; FLÁVIO SANTOS DA SILVA<sup>1</sup>; ARÍCIA MONTEIRO MAIA<sup>2</sup>; ADRIANE FONSECA DE SOUZA<sup>1</sup>; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Na época atual, o envelhecimento populacional é acelerado e irreversível em vista do processo de transição demográfica em que o país vive. Ao passar do tempo, com o envelhecimento também há o aumento da probabilidade do acometimento por fatores de risco cardiometabólico, sendo necessário ter atenção quanto ao estado nutricional, alimentação saudável e um adequado estilo de vida do idoso, a fim de prevenir, doenças crônicas não transmissíveis como Diabetes Mellitus, Hipertensão Arterial Sistêmica, Dislipidemias e outras que aumentam o risco cardíaco e metabólico. **OBJETIVO** Avaliar a correlação entre o estado nutricional e o risco cardiometabólico em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com 103 pacientes idosos, de ambos os sexos, no qual foi realizada a medida antropométrica de peso e estatura para realização do cálculo do índice de massa corporal, caracterizando o estado nutricional e classificando de acordo com Lipschitz (1994), e circunferência da cintura classificando-a segundo a World Health Organization (1998). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio local, sendo um hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel® 2016, para análise estatística descritiva, utilizou-se o teste de correlação de Spearman, com significância a 5%, no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Foram avaliados 104 pacientes, sendo 72,1% (n=75) do sexo feminino e 27,8% (n=29) do masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de 69±9,2). Em relação ao nutricional, 49% (n=51) estavam com sobrepeso, 39,4% (n=41) eutróficos e 11,5% (n=12) com desnutrição. Em relação ao risco cardiometabólico, 73% (n=76) estavam com risco elevado, 18,2% (n=19) moderados e 8,6% (n=9) sem risco. Havendo correlação estatisticamente significativa entre a correlação existente entre o sobrepeso e o risco cardiometabólico (P: < 0.0001). **CONCLUSÃO** Houve correlação positiva entre as variáveis, desta forma a manutenção do peso e controle de medidas antropométricas são de grande relevância para redução de riscos cardiometabólicos em idosos, sendo de extrema importância o acompanhamento clínico e nutricional regular para a promoção de um bom prognóstico e de uma boa qualidade de vida.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Idoso;

## **ANÁLISE DO PERFIL GLICÍDICO E ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE NA CIDADE DE BELÉM DO PARÁ**

RAIMUNDO BENTES DE ALMEIDA JUNIOR<sup>1</sup>; ADRIANE FONSECA DE SOUZA<sup>1</sup>;  
WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>1</sup>; FLÁVIO SANTOS DA SILVA<sup>1</sup>; MILENA DE FATIMA  
MONTEIRO LOPES<sup>1</sup>; ARÍCIA MONTEIRO MAIA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O estado nutricional dos idosos é um fator que requer máxima atenção e preocupação, tendo em vista suas vulnerabilidades, patologias e necessidades nutricionais. Portanto, a análise dos parâmetros bioquímicos, como o perfil glicídico associado ao estado nutricional do idoso corrobora para o diagnóstico de doenças não transmissíveis como a diabetes mellitus, ou a prevenção desta. Ainda, o diabetes mellitus é bastante diagnosticado na população com faixa etária mais avançada, possuindo uma alta taxa de morbimortalidade nesses indivíduos. Sabendo-se que o idoso é o principal acometido por doenças crônicas não transmissíveis, em consequência disso, é necessária uma assistência clínica e nutricional especializada e minuciosa, visto que o estado nutricional também pode influenciar no desenvolvimento dessas doenças. **OBJETIVO** Analisar o perfil glicídico e o estado nutricional de idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, com idades entre 60 e 90 anos, no qual foi realizada a análise da glicemia, conforme as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (2020) e medida antropométrica de circunferência da panturrilha, caracterizando a perda de massa magra segundo a Organização Mundial da Saúde (1995). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e CAAE: 20655319.9.0000.0017. Para a análise inferencial, os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel® 2016. **RESULTADOS** Foram avaliados 96 pacientes, dos quais 71,8% (n=69) eram do sexo feminino e 28,1% (n=27) do masculino, com média de idade de 69,2±9,5 anos. A análise glicêmica mostrou que 35,4% (n=34) eram diabéticos, 33,3% (n=32) apresentaram tolerância à glicose diminuída e 31,2% (n=30) estavam normoglicêmicos. Em relação ao estado nutricional, ao analisar o nível de massa magra 66,6% (n=64) estavam com massa muscular preservada e 33,3% (n=32) com depleção muscular. **CONCLUSÃO** A maior parte dos idosos apresentaram alterações importantes quanto ao nível glicêmico e massa muscular preservada, mostrando provavelmente uma baixa correlação entre as variáveis consideradas. Além disso, é válido ressaltar a importância da manutenção contínua dos cuidados clínicos e nutricionais com o objetivo da promoção de um bom prognóstico e de uma boa qualidade de vida a esta população.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Antropometria; Sênior;

## PERCEPÇÃO MATERNA SOBRE O PAPEL PROTAGONISTA DO PROFISSIONAL DA NUTRIÇÃO NA ORIENTAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO

LUANA DE MOURA VITAL; SIMONE CORTES COELHO; FERNANDA COSTA CRUZ SEREJO; KAROLINE RAYSSA DE ALCANTARA; LARISSA SOARES PACIFICO; MARYANA ALVES PEDROZA.  
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente sabemos que a amamentação é de extrema importância para a saúde global do bebê, principalmente no desenvolvimento da oralidade, na cognição, bem como na maturação correta do trato gastrointestinal. Já para as mães, os estudos mostram que o aleitamento proporciona uma proteção contra câncer de mama, útero e ovários; além de influenciar positivamente na recuperação pós parto, quando iniciado desde o nascimento. É relevante afirmar ainda que, a amamentação tem seu impacto social, pois os gastos em saúde com a criança amamentada, são geralmente menores durante a primeira infância. **OBJETIVO** Destacar algumas considerações inerentes ao histórico de lactação de bebês, relatadas pelas mães que participaram de um projeto para o acompanhamento da atenção à saúde alimentar integrada. **METODOLOGIA** Através de encontros desenvolvidos por integrantes de uma Liga de Nutrição Materno Infantil, com grupo de mães que buscaram atendimento no período pós gestacional; foi aplicado um questionário, composto por questões abertas, porém voltadas a questões envolvendo a participação de profissionais na orientação do aleitamento materno; e sobre a percepção das informações dadas durante o período gestacional. As participantes confirmaram sua participação através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliados 33 questionários de mães com bebês de 4 a 24 meses. Somente 08 (24%) tiveram acompanhamento nutricional no pré natal, sendo apenas 01 com acompanhamento em todas as consultas e com abordagem sobre o aleitamento materno; enquanto que as 07 demais somado a 13, que mesmo não sendo acompanhadas por uma nutricionista, receberam orientação sobre amamentação de outros profissionais na maternidade ou em consultas de rotina. Porém, este total de 20 (60%) mães, relataram que a abordagem se restringiu a questões mecânicas sobre a mamada; e que quanto a percepção referente ao histórico de amamentação, sem Nutricionista no contexto, as mães referiram sentir falta do profissional de Nutrição no papel assistencial a nutriz/mulher, na tarefa de garantir uma escuta ativa com esclarecimento de dúvidas possíveis sobre tabus e crenças, bem como na orientação sobre a importância do aleitamento materno para seu filho e para si própria, a fim de tornar a amamentação um ato de prazer e amor. **CONCLUSÃO** Devido a sua importância, é relevante apontar a eficácia da abordagem educacional participativa mais precoce ainda durante o pré natal, utilizando uma rede de apoio no puerpério, para uma melhor qualidade da saúde fisiológica e psicológica da mãe e do bebê. Em relação aos profissionais envolvidos destaca-se a necessidade do Nutricionista junto a equipe multiprofissional de suporte materno infantil, quando a ação se refere a ciência que investiga as relações entre a alimentação do bebê e seu desenvolvimento, envolvendo a busca do bem-estar e a preservação da saúde da mãe.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Alimentação Infantil; Desenvolvimento Infantil;

## A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO ESCOLAR: ENCONTRANDO CAMINHOS NA SOCIOLOGIA DA INFÂNCIA

LÍVIA BERNARDES RODRIGUES; MARCIA REGINA CANHOTO DE LIMA; JOSE MILTON DE LIMA.  
UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Ao avaliarmos o cenário da infância contemporânea, do ponto de vista da saúde, é possível observar índices de sobrepeso e obesidade em escalas alarmantes (LAMOUNIER et al., 2009). Os crescentes números colocam em pauta as medidas educativas utilizadas no desenvolvimento dos hábitos alimentares dessa população. Embora a temática seja reconhecidamente essencial para a formação e manutenção de bons hábitos a longo prazo, poucas ações surtem o efeito esperado junto à população infantil pelo fato de muitas serem elaboradas fora do contexto no qual as crianças estão inseridas, ou seja, fora do contexto de pertença das crianças: as culturas da infância (SARMENTO, 2004). **OBJETIVO** Promover a educação alimentar e nutricional (EAN) na escola por meio de práticas pedagógicas apoiadas nas Culturas da Infância foi o objetivo central da presente pesquisa. **METODOLOGIA** Desenvolvida ao longo do ano letivo de 2018 com 100 crianças (CAAE 86877018.0.0000.5402 - Plataforma Brasil) de 4 a 4 anos e 11 meses, a presente pesquisa utilizou como metodologia a pesquisa-ação (TRIPP, 2005). A observação participante (primeira fase da pesquisa-ação fase exploratória) teve duração de 30 dias e, a partir dela, o problema de pesquisa tomou forma. A rejeição alimentar apresentada pelo grupo tinha como causa principal o desconhecimento dos alimentos, isto é, as crianças não reconheciam os alimentos a elas ofertados e, por esse motivo, se recusavam a experimentá-los e/ou ingeri-lo. A partir disso, o movimento espiral proposto pela metodologia em questão (agir, descrever, avaliar e planejar) teve início e acompanhou a pesquisa durante todo o seu desenrolar. Vale ressaltar que, o planejamento e o desenvolvimento (agir) das práticas propostas pela presente pesquisa se apoiou na base teórica da Sociologia da Infância, das Culturas da Infância (SARMENTO, 2004), uma vez que as Culturas da Infância é o lugar das crianças (SARMENTO, 2004). Posteriormente, ao descrever - por meio da ferramenta de pesquisa denominada Diário de Campo - as ações desenvolvidas junto ao grupo foi possível analisar os elementos trazidos pelas crianças em cada uma das ações e, avaliando-os, planejar as ações subsequentes. Com isso, a metodologia escolhida cumpria o seu papel no que diz respeito a ter as crianças como parceiros na construção e desenrolar da pesquisa, bem como garantir o dinâmico movimento de ir e vir típicos da pesquisa-ação. **RESULTADOS** Da origem à classificação de acordo com a Pirâmide Alimentar (PHILIPPI, 2009) os alimentos foram apresentados às crianças por meio de ações ancoradas nos eixos norteadores das Culturas da Infância: ludicidade, fantasia do real, reiteração e interactividade (SARMENTO, 2009). Tais práticas possibilitaram às crianças reconhecer a função de cada um dos alimentos oferecidos tanto na escola (merenda escolar) quanto em casa. Com isso, o olhar para a alimentação se ampliou culminando em maior abertura a provar novos alimentos, bem como ganhos na saúde como: melhora no intestino, redução de peso e maior disposição. **CONCLUSÃO** Pensar estratégias para a promoção da EAN na escola por meio das Culturas da Infância se mostrou extremamente significativo, uma vez que é nas Culturas da Infância o lugar das crianças. Dessa maneira, ao se sentirem pertencentes às ações desenvolvidas, as crianças tem a possibilidade de participar como sujeitos ativos em todo o processo de EAN abrindo espaço para

(re)significar os conceitos de alimentação impactando diretamente nos hábitos alimentares infantis, bem como de toda a família.

Palavras-chave: educação; nutrição; infância; culturas da infância; sociologia da infância;

## UTILIZAÇÃO DE GALACTAGOGOS NA LACTAÇÃO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

SARAH CAMILA FORTES SANTOS; ALINE PRADO DOS SANTOS; EMILIA MARIA PAIVA DE AMORIM; LEIDIANY RAMOS BRITO SILVA.  
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O leite materno é a principal fonte de nutrientes para os bebês e necessita ser utilizado exclusivamente até o sexto mês de vida, uma vez que constitui um alimento adequado para suprir as necessidades e manter um bom ritmo de crescimento e desenvolvimento da criança. Apesar do consenso sobre as inúmeras vantagens do aleitamento materno, esta prática ainda é aquém do recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS). As dúvidas e crenças como leite fraco e quantidade insuficiente são os motivos que mais influenciam as mães a desmamarem precocemente. As substâncias com propriedades galactagogs têm sido comumente utilizadas com a finalidade de aumentar a produção de leite. Entre elas, enfatizam-se as terapias medicinais com o uso de fitoterápicos. **OBJETIVO** Analisar a importância do uso de fitoterápicos com propriedades galactagogs na produção de leite materno. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão. As pesquisas foram realizadas nas seguintes bases de dados: Google acadêmico e sítio da Biblioteca Virtual em Saúde, incluindo a Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Medline, publicados no período de 2010 a 2020. Foram utilizados os descritores: fitoterápicos, aleitamento materno, galactagogs na amamentação. Selecionaram-se artigos no idioma Português. **RESULTADOS** A literatura menciona que fitoterápicos com propriedades galactagogs podem ser benéficos para as nutrizes, dentre os quais, destacam-se: a erva Feno-Grego (*Trigonella foeniculum-Graecum*), família Fabaceae, e Funcho (*Foeniculum vulgare* Miller) da família Apiaceae. Estudo realizado na Turquia com 66 lactantes, mostrou que, o consumo de aproximadamente 200ml de chá de Feno-grego por dia aumentou o volume de leite materno. Estudos sugerem que seu efeito positivo sobre a produção do leite ocorre em função da estimulação da sudorese, visto que a mama é uma glândula sudorípara modificada. Além disso, o feno-grego contém em sua composição o diosgenina, compostos fitoestrogênio, capaz de induzir o crescimento do tecido mamário. Já o aumento na produção do leite materno, em função da utilização do Funcho, deve-se em razão da similaridade estrutural do seu composto trans-anetol com a dopamina, uma catecolamina responsável pela inibição da secreção do hormônio prolactina. Logo, o trans-anetol tem capacidade de se ligar ao sítio ativo do receptor da dopamina, de modo a impedir sua ação e estimular o aumento da produção láctea. No entanto, não existem medidas padronizadas para o seu uso, o que reflete uma grande variedade de posologia. Apesar das reconhecidas vantagens, não é recomendado a utilização de feno-grego e funcho por gestantes, uma vez que pode causar anomalias congênitas. **CONCLUSÃO** As evidências encontradas na literatura apontam os benefícios de fitoterápicos com propriedades

galactagogos no aumento da produção de leite materno. No entanto, é importante salientar que a falta de padronização e conhecimento sobre dosagem pode acarretar insegurança para as lactantes. Assim, sugerem-se novos estudos científicos, inclusive, em seres humanos, que visem avaliar a posologia, eficácia e toxicidade dos fitoterápicos. Além disso, é de suma importância a participação do profissional de saúde habilitado para uma efetiva intervenção, bem como para desmistificar as crenças adquiridas que criam barreiras para sucesso no manejo da amamentação.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Fitoterápicos; Produção de leite;

### **IMAGEM CORPORAL DE MULHERES PRATICANTES DE CROSSFIT®**

ARYANNE ALMEIDA DA COSTA; GIOVANA ELIZA PEGOLO; GABRIELA SILVEIRA MENEZES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL, MATO GROSSO DO SUL - MS - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A insatisfação com a imagem corporal, principalmente entre as mulheres, é vista como consequência do não enquadramento em padrões estéticos. A prática de exercícios físicos, para algumas mulheres, é vista como uma forma de moldar o corpo, a fim de seguir padrões estéticos impostos e alcançar maior aceitação social (MACIEL et al., 2019). Nesse contexto, estudos sobre a insatisfação com a própria imagem tornam-se importantes para a prevenção de agravos à saúde. **OBJETIVO** Identificar a frequência de insatisfação com a imagem corporal de mulheres praticantes de Crossfit®, associando-a ao estado nutricional. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com amostra de conveniência, constituído por mulheres, com idade igual ou superior a 20 anos e inferior a 60 anos, que frequentaram aulas de CrossFit®, em 2019, de duas academias de Campo Grande (Mato Grosso do Sul), afiliadas oficialmente pela marca. Para avaliar a imagem corporal foi utilizado o Body Shape Questionnaire (BSQ), adaptado e validado para uso no Brasil por Di Pietro e Silveira (2009). O estado nutricional, considerando peso e altura, foi determinado a partir da classificação do Índice de Massa Corporal (IMC), com os pontos de corte preconizados pela Organização Mundial da Saúde e adotados pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2011). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), parecer 3.096.719. Foram incluídas na amostra as mulheres que manifestaram concordância em sua participação voluntária, validada por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As associações entre as variáveis foram realizadas pelo Teste Qui-quadrado, por meio do programa Epiinfo 7, com nível de significância de 5% (p). **RESULTADOS** A amostra foi composta por 53 mulheres, majoritariamente na faixa etária entre 20 a 39 anos. Para a imagem corporal, 79,2% (n=42) das participantes foram classificadas com ausência de insatisfação, enquanto 18,9% (n=10) foram classificadas com insatisfação leve e 1,9% (n=1) com insatisfação moderada. Visando as análises inferenciais, as classificações leve e moderada foram agrupadas, totalizando 20,8%. Quanto ao estado nutricional, 69,8% (n=37) das mulheres foram classificadas como eutróficas, 22,6% (n=12) com sobrepeso e 7,6% (n=4) como obesas. Dentre as participantes com ausência de insatisfação, 76,2%

eram eutróficas. Contudo, entre as insatisfeitas, 45,5% eram eutróficas. Entre as participantes com sobrepeso ou obesidade, 23,8% das mulheres apresentaram ausência de insatisfação com a própria imagem. As variáveis sobrepeso e obesidade foram agrupadas para viabilizar a inferência estatística, porém, não houve associação entre o estado nutricional e imagem corporal ( $p=0,07$ ). **CONCLUSÃO** Constatou-se que 20,8% das mulheres apresentaram insatisfação com a imagem corporal. Nesta amostra, não houve associação entre a imagem corporal e o IMC, contudo, destacou-se o percentual de mulheres eutróficas (45,5%) insatisfeitas. O presente trabalho foi realizado com apoio da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul UFMS/MEC Brasil.

Palavras-chave: Autoimagem; Estado Nutricional; Exercício físico;

## **INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FAMÍLIAS EM QUE O IDOSO É O PRINCIPAL PROVEDOR**

QUEREN RUTE BARBOSA SILVA<sup>1</sup>; FERNANDA CRISTINA DE JESUS COLARES BENTO<sup>2</sup>.  
1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO PLANALTO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segurança Alimentar e Nutricional é a garantia de que um indivíduo terá acesso a uma alimentação adequada, correlacionada à qualidade, à quantidade e a regularidade dessa alimentação, de acordo com as necessidades de cada pessoa (BRASIL,2006). O Programa Bolsa Família, tem por objetivo a promoção ao combate à pobreza e a desigualdade no Brasil e, institui-se como um dos principais programas para a erradicação da fome no país. Caracteriza-se, pois, como uma política social que faz uso da transferência de renda com o intuito de melhorar a qualidade de vida das famílias brasileiras pobres (BRASIL, 2017). **OBJETIVO** Avaliar a insegurança alimentar em famílias mantidas economicamente por idosos vinculados ao Programa Bolsa Família. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo qualitativo, realizado em uma Unidade Básica do município de Luziânia, no período de outubro a novembro de 2018. Foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar composta de questões que abordam a percepção da situação alimentar vivenciada pela família nos últimos 90 dias, diferenciando-se entre famílias que contém ou não, indivíduos menores de 18 anos (SARDINHA, et al, 2014). A escala foi aplicada pela própria autora após o primeiro contato feito na Unidade Básica do município e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A análise estatística foi realizada através do Microsoft Office Excel 2010 do Windows, utilizando os resultados sexo, idade, benefício recebido e a classificação de segurança alimentar, definida em insegurança leve, moderada e grave. O projeto de pesquisa foi aprovado e a admissão pelo Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE), número do protocolo do 92706218.5.0000.5512. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 25 idosos. 84%, do sexo feminino e 16% do sexo masculino; e a média de idade foi de +-71,5 anos. 83% dos indivíduos recebem o benefício variável e 16% o básico. Constatou-se que 92% dos idosos encontravam-se em estado de insegurança alimentar, destes, 24% em insegurança leve; 40% em insegurança moderada e 28% em estado de insegurança grave. Apenas 8% encontravam-se em estado

de segurança alimentar. Dos idosos que se encontram em situação de insegurança alimentar, 72% residem com indivíduos maiores de 18 anos, 28% residem com menores de idade. **CONCLUSÃO** O estudo constatou que, a maioria, dos idosos está em estado de insegurança moderada ou grave, passando por restrição quantitativa de alimentos ou mesmo em situação de fome e que a presença pessoas que dependem do indivíduo idoso mostrou-se um fator preponderante para a manutenção desta situação, principalmente quando se trata de indivíduos maiores de idade. A insegurança alimentar e nutricional está diretamente relacionada à fome; para enfrentar tal problemática, os programas emergenciais implementados, são imprescindíveis à qualidade de vida dos indivíduos estudados atuando no combate à fome.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Idoso; Direito Humano à Alimentação; Adequada;

## **A ASSOCIAÇÃO ENTRE A SAÚDE MENTAL MATERNA E OS ESTILOS PARENTAIS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO INFANTIL**

HELENA COLETA DA SILVA; JESSICA PEDROSO DA SILVA; MURIEL BAUERMANN GUBERT; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os estilos parentais relacionados à alimentação infantil referem-se a um conjunto de crenças e comportamentos que os cuidadores apresentam no contexto da alimentação da criança. Atualmente, é preconizado o estilo Responsivo, caracterizado por pais que monitoram a qualidade da dieta e são atentos aos sinais de fome e saciedade da criança. A ausência de reciprocidade entre a criança e seu cuidador caracterizam estilos não responsivos, que vêm sendo associados a comportamentos alimentares não saudáveis e à obesidade infantil (PÉREZ-ESCAMILLA et al., 2017). Entre eles, estão os estilos: Laissez-faire (ausência de limites em relação à qualidade e à quantidade da alimentação e pouca interação com a criança durante as refeições), Pressionador (preocupação em aumentar o consumo alimentar da criança e utilização de comida para acalmar) e Restritivo (limitação do consumo de alimentos não saudáveis e da quantidade de comida consumida pela criança) (THOMPSON et al., 2009). Um dos fatores que pode se associar aos estilos não responsivos é a saúde mental materna (FARROW e BLISSETT, 2007; MALLAN et al., 2015). No entanto, no Brasil ainda não há estudos a respeito desta temática. **OBJETIVO** Avaliar se a depressão e a ansiedade materna associam-se aos estilos parentais relacionados à alimentação de crianças entre 6 e 12 meses de vida. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com 474 pares de mães e crianças de 6 a 12 meses em Unidades Básicas de Saúde do Distrito Federal. Para avaliar a depressão e ansiedade materna utilizou-se o Inventário de Depressão Beck-II e a escala de ansiedade-traço do Inventário de Ansiedade Traço-Estado, respectivamente. Os estilos parentais foram avaliados a partir do Infant Feeding Style Questionnaire, que está em processo de adaptação transcultural e validação no Brasil. Foram avaliados 4 estilos a partir de 9 subconstrutos. Foram realizadas análises de regressão linear múltipla com as variáveis independentes selecionadas por modelo backward

(pRESULTADOS Verificou-se que, com o aumento de cada unidade no escore de ansiedade-traço, houve aumento no escore médio dos subconstrutos Laissez-faire (atenção) em 0,9% (IC95%: 0,1; 1,7%), Laissez-faire (qualidade da dieta) em 0,7% (IC95%: 0,3; 1,2%) e Pressionador (cereais) em 1,1% (IC95%: 0,2; 2,1%), enquanto houve uma diminuição no subconstruto Restritivo (qualidade da alimentação) em 0,7% (IC95%: -1,3; -0,2%). Os escores de depressão materna foram inversamente proporcionais às médias dos escores dos subconstrutos Pressionador (acalmando) (-1,5%; IC95%:-2,7; -0,4%), Restritivo (quantidade) (-1,3%; IC95%: -2,4; -0,3%) e Restritivo (qualidade da alimentação) (-0,7%; IC95%: -1,4; -0,0%); e diretamente proporcionais ao subconstruto Laissez-faire (qualidade da dieta) (0,8%; IC95%: 0,3; 1,3%). CONCLUSÃO A depressão e a ansiedade materna associaram-se com os estilos relacionados à alimentação infantil. Diante disso, torna-se necessário que políticas públicas e programas que almejem melhorar a qualidade da alimentação infantil e promover uma alimentação mais responsiva levem em consideração a saúde mental materna.

Palavras-chave: estilos parentais; alimentação responsiva; saúde mental materna;

## **AS INFORMAÇÕES ACERCA DA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS PRESENTES EM SITES POPULARES ESTÃO DE ACORDO COM AS RECOMENDAÇÕES OFICIAIS ATUAIS?**

EVELYN OLIVEIRA DA SILVA<sup>1</sup>; ADRIANA DE ALMEIDA SANTOS<sup>1</sup>; KAMILA TIEMANN GABE<sup>1</sup>; MARIA ALVIM LEITE<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação de bebês é um importante componente para seu crescimento e desenvolvimento, gerando impactos até a vida adulta. Pais e cuidadores, no entanto, podem ter dúvidas e dificuldades relacionadas a essa temática, buscando frequentemente informações na internet. Por isso, é importante que as recomendações contidas em sites populares sejam confiáveis e de acordo com recomendações oficiais. **OBJETIVO** Verificar a concordância entre as recomendações sobre alimentação e nutrição de crianças menores de 2 anos disponíveis em sites populares na internet e os Doze passos para uma alimentação saudável descritos no Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (2019). **METODOLOGIA** Estudo descritivo que utilizou a plataforma Google como fonte para pesquisa de sites populares, sendo que foram inclusas as duas primeiras páginas de resultados de busca aos seguintes termos: amamentação, aleitamento materno, leite materno, comida bebê, bebê comer, alimentação bebê, introdução alimentar, alimentação complementar (identificados como termos mais frequentes dentro da temática, segundo a plataforma Google Trends). Para a coleta de dados, foram utilizados critérios de adequação baseados nos Doze passos para uma alimentação saudável do Guia. As informações presentes nos sites foram categorizadas em cinco possíveis categorias de concordância: de acordo, parcialmente de acordo, em desacordo, informação contraditória ou informação ausente. Dois avaliadores independentes coletaram as informações em

todos os sites. As classificações em que houve discordância entre os avaliadores, foram resolvidas por um terceiro avaliador. Análises descritivas e de concordância entre os dados foram feitas no Excel. RESULTADOS Foram selecionados e coletados os dados em 82 sites não-científicos, sendo que os maiores percentuais de concordância com as informações do Guia alimentar foram encontrados para os passos 1 (aleitamento materno), 2 (início da alimentação complementar com alimentos in natura e minimamente processados) e 4 (consistência adequada sendo a amassada), sendo estes iguais a 46,4%, 35,3% e 53,8%, respectivamente. Além disso, o passo 1 foi também aquele com maior percentual de contradição nos sites analisados, com 7,2%. Por outro lado, os passos 8 (zelar por experiências positivas durante a alimentação), 11 (alimentação saudável e adequada fora de casa) e 12 (proteção da publicidade de alimentos), apesar de apresentarem importantes percentuais de concordância, foram também passos pouco presentes nos sites, com percentuais de presença de 23,2%, 3,7% e 1,2%. Ainda os passos 7 (cozinhar a mesma comida para família e criança) com 75%, e 3 (dar preferência para água), com 34,5%, foram os que apresentaram mais alto nível de inadequação ao Guia. CONCLUSÃO A maior presença de informação nos passos 1, 2 e 4 pode estar relacionada a grande difusão de informações sobre o aleitamento materno em relação à alimentação complementar, apesar disso, há também uma alta frequência de contradição nesses mesmos passos e, também, importante frequência de desacordo e ausência de informação em passos relacionados à alimentação complementar (8, 10, 11 e 12). Tais resultados reiteram a importância do desenvolvimento de ferramentas para disseminação das recomendações disponíveis no Guia (2019). Ademais, os indivíduos carecem de ter senso crítico ao buscarem informações online e, quando possível, consultar profissionais habilitados para viabilizar o acesso a informações de qualidade.

Palavras-chave: Guias alimentares; Internet; Nutrição da Criança;

## **AVALIAÇÃO DO NÍVEL EDUCACIONAL E A PRESENÇA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ**

FLÁVIO SANTOS DA SILVA<sup>1</sup>; ARÍCIA MONTEIRO MAIA<sup>2</sup>; ADRIANE FONSECA DE SOUZA<sup>1</sup>; WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>3</sup>; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A transição demográfica e a urbanização contribuíram para alterações no perfil epidemiológico da população, onde se verifica um crescimento de idosos com doenças crônicas não transmissíveis, podendo ser prevenidas por medidas como a realização da prática da alimentação saudável, de atividade física, evitar etilismo e dependência química. Porém, pouco é associado às informações entre a população geriátrica, principalmente entre idosos que possuem baixo nível educacional, e por isso tornam-se mais vulneráveis ao acometimento dessas patologias. **OBJETIVO** Avaliar o nível de educação e a presença de doenças crônicas não transmissíveis em idosos

participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. METODOLOGIA Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, no qual foi aplicado um questionário estruturado contendo perguntas sobre o nível educacional e análise dos prontuários eletrônicos identificando-se a presença de doenças crônicas não transmissíveis. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva no programa BioEstat® versão 5.0. RESULTADOS Foram avaliados 105 pacientes, sendo 72,38% (n=76) e 27,61% (n=29) do masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de 69±9,1). Sobre a escolaridade, 29,52% (n=31) estudaram por 1 a 3 anos, 44,76% (n=47) por 4 a 7 anos, 7,61% (n=8) por 8 anos, 12,38% (n=13) por mais de 8 anos e 5,71% (n=6) eram analfabetos. Quanto à presença de doenças crônicas não transmissíveis, 11,42% (n=12) não possuíam nenhuma, 4,76% (n=5) eram diabéticos, 15,23% (n=16) hipertensos, 6,66% (n=7) dislipidêmicos, 15,23% (n=16) tinham diabetes e hipertensão, 6,66% (n=7) diabetes e dislipidemia, 0,95% (n=1) diabetes e obesidade, 14,28% (n=15) eram diabéticos, hipertensos e dislipidêmicos, 0,95% (n=1) possuíam diabetes, hipertensão e obesidade, 2,85% (n=3) as quatro doenças analisadas, 12,38% (n=13) hipertensos e dislipidêmicos, 1,90% (n=2) hipertensão e obesidade, 5,71% (n=6) hipertensão, dislipidemia e obesidade, e 0,95% (n=1) dislipidemia e obesidade. CONCLUSÃO Grande parte da população idosa apresenta alguma doença crônica não transmissível, além disso, ao executar o objetivo apresentado, conclui-se que, a maior parte da população acometida possuía um nível de escolaridade menor ou igual a 7 anos ou analfabeta, salientando a importância da educação alimentar e nutricional, tanto para prevenção quanto para tratamento dessas patologias.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Escolaridade; Idoso; Saúde Pública;

## **AVALIAÇÃO DA CONDIÇÃO SOCIOECONÔMICA, DO NÍVEL EDUCACIONAL E DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ**

FLÁVIO SANTOS DA SILVA<sup>1</sup>; WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>2</sup>; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES<sup>1</sup>; ARÍCIA MONTEIRO MAIA<sup>3</sup>; ADRIANE FONSECA DE SOUZA<sup>1</sup>.  
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL; 3. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O envelhecimento implica com a funcionalidade do sistema fisiológico, motor e nutricional. E essas implicações associadas ao nível educacional e quantidade de renda produzem déficit principalmente no estado nutricional do idoso, o qual uma vez debilitado é propulsor de diversas doenças crônicas não transmissíveis. Além disso, a quantidade de renda impacta no setor econômico, onde o idoso não tem condições favoráveis para alimentar-se de forma saudável e o nível

educacional associa-se a incompreensão em nível de educação alimentar. OBJETIVO Avaliar a condição socioeconômica, o nível de educação e o estado nutricional de idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. METODOLOGIA Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, no qual foi aplicado um questionário estruturado com dados socioeconômicos, demográficos e de saúde. A medida antropométrica utilizada foi a circunferência do braço, que foi classificada de acordo com Frisancho (1990). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva no programa BioEstat® versão 5.0 RESULTADOS Foram avaliados 102 pacientes, sendo 72,5% (n=74) e 27,1% (n=28) do masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de 69±9,1). Em relação à quantidade de renda, 13,7% (n=14) contam com menos de 1 salário mínimo, 65,6% (n=67) de 1 a 2 salários, 6,8% (n=7) de 2 a 3 salários e 13,7% (n=14) mais de 3 salários. Sobre a escolaridade, 31,3 (n=32) estudaram por 1 a 3 anos, 44,1% (n=45) por 4 a 7 anos, 7,8% (n=8) por 8 anos, 10,7%(n=11) por mais de 8 anos e 5,8% (n=6) eram analfabetos. Quanto ao estado nutricional, 60,7% (n=62) estavam eutróficos, 32,3% (n=33) excesso de peso e 6,8% (n=7) depleção. CONCLUSÃO Dentre os pacientes analisados, a maior parcela da amostra apresentou estado nutricional de eutrofia, salário igual ou menor a 1 salário mínimo e escolaridade de baixo nível educacional, demonstrando que esse grupo carece de orientações nutricionais, principalmente as que otimizem o aproveitamento integral dos alimentos, como estratégia de redução de custos e melhor aproveitamento dos recursos nutricionais. Ainda, ressaltando-se a importância do acompanhamento contínuo com o fim de promoção de um bom prognóstico e de uma boa qualidade de vida.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Escolaridade; Fatores Socioeconômicos; Idoso;

## **ANÁLISE DA DIETA FLEXÍVEL POR RELATOS DE PARTICIPANTES DE UM GRUPO NO FACEBOOK**

THAYS LIMA AMORIM; MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO; IARA LEMOS SILVA;  
WENDY TSUI.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, BRASILIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Dieta Flexível constitui-se basicamente na ação de o próprio indivíduo determinar, por meio de aplicativo, sua ingestão energética diária, bem como a proporção adequada para si de macronutrientes. Os adeptos consideram-na um meio eficiente e independente de moldagem do corpo com a finalidade de alcançar objetivos como saúde, estética e performance.<sup>1</sup> Grupos como este, pautados em filosofias de alimentação saudável, ditam novas regras e hábitos de consumo, gerando modos de ingestão de alimentos e relacionamento com a comida e com o meio diferentes da cultura

tradicional em que estão inseridos. Surge, assim, uma subcultura alimentar, dotada de valores e práticas. Nessa nova vinculação social, encontra-se um ambiente seguro para dividir as dúvidas, as frustrações, as angústias e as vitórias sobre esse novo processo de adaptação.<sup>2</sup> **OBJETIVO** Analisar relatos dos participantes sobre a Dieta Flexível em uma comunidade online disponível na rede social Facebook. **METODOLOGIA** O trabalho trata-se de uma pesquisa qualitativa e descritiva, com objetivo primordial de efetuar descrições de atividades sociais ou coletivas, visando entender aspectos de sua respectiva cultura, além da explicação de como esses fatores constituem significado naquele indivíduo ou comunidade.<sup>3</sup> Ao pesquisar a palavra dieta flexível Brasil no Facebook, foi escolhido o grupo com maior relevância e grau de interação e comunicação. Os dados foram coletados do dia 4 de maio ao dia 5 de junho de 2020. Foram criadas categorias de análise a partir do conteúdo publicado no grupo: evolução na estética física, incluindo imagens e descrição dos macronutrientes usados na dieta; dúvidas sobre adequação da dieta ao objetivo; divulgação de páginas na internet que abordam o assunto, para compreensão de como usar a dieta; motivo da escolha da dieta e dúvidas para iniciá-la; receitas; desabafos e frustrações. **RESULTADOS** A interação consistiu em uma média de 2 posts por dia (54 postagens em 33 dias). Das categorias propostas, a que obteve maior número postagens foi a de dúvidas gerais sobre a dieta, seguida da categoria evolução na estética física. Algumas postagens chamaram atenção pelo número de curtidas e teor de interação nos comentários, por exemplo, em uma que versa sobre a evolução na estética física, houve a presença de imagem antes e depois da dieta, com 771 curtidas e 161 comentários, nos quais os membros mostraram-se interessados nos macronutrientes utilizados na dieta e no que foi feito para alcançar a evolução. Outras chamam atenção pelo conteúdo da postagem, como uma que demonstra frustração e angústia devido ao ganho de peso e por estar neurótico com a contagem de calorias. **CONCLUSÃO** A partir da análise do conteúdo, vê-se que muitos adeptos têm dúvidas sobre como praticar a dieta e dão credibilidade nos conselhos dos membros. Há grande engajamento em postagens que possuem teor de antes e depois, mostrando priorização da estética, além de alto interesse nos macronutrientes ou métodos usados, para reprodução das dietas. Percebe-se também muita coesão entre os moderadores, com respostas longas e complexas às dúvidas e sem aceite de questionamentos externos. Portanto, devido às influências sociais e na saúde e à grande quantidade de adeptos, esse movimento deve ser mais estudado.

Palavras-chave: alimentação saudável; internet; dieta flexível; análise de conteúdo;

## **AVALIAÇÃO DA PRÁTICA DO ETILISMO E ALTERAÇÕES HEPÁTICAS EM IDOSOS DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ**

FLÁVIO SANTOS DA SILVA<sup>1</sup>; ADRIANE FONSECA DE SOUZA<sup>1</sup>; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES<sup>1</sup>; ARÍCIA MONTEIRO MAIA<sup>2</sup>; WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O alcoolismo é responsável por uma crescente morbidade e conseqüentemente mortalidade mundial. A prática do etilismo é um problema de saúde pública que atinge parâmetros alarmantes entre a população geriátrica. Notando-se que o consumo excessivo de álcool associado à idade e ao tempo de consumo, contribui no declínio da função fisiológica e assim favorece alterações hepáticas levando à cirrose, insuficiência hepática e também danos degenerativos, os quais comprometem a qualidade de vida do idoso. **OBJETIVO** Avaliar a prática do etilismo e as possíveis alterações hepáticas em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, no qual foi aplicado um questionamento sobre a prática do etilismo e a análise dos exames sobre os níveis da enzima transaminase glutâmico-oxalacética, que devem estar até 37 U/L para homens e 31 U/L para mulheres e da enzima transaminase glutâmica pirúvica, onde deve apresentar valores de até 41 U/L para homens e até 37 U/L para mulheres, conforme os parâmetros adotados pelo laboratório de análises clínicas do hospital. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Foram avaliados 64 pacientes, sendo 70,3% (n=45) do sexo feminino e 29,6% (n=19) do masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de 69±10,8). Dos quais, 10,9% (n=7) eram etilistas, 35,9% (n=23) eram ex-etilistas, e 53,1% (n=34) não consumiam álcool. Em relação à enzima transaminase glutâmico oxalacética, 14% (n=9) estavam com valores elevados e 85,9% (n=55) estavam normais. Quanto à enzima transaminase glutâmico pirúvica, 15,6% (n=10) estavam com valores elevados e 84,3% (n=54) normais. **CONCLUSÃO** A prática do etilismo é realizada por apenas uma pequena parcela dos idosos do estudo, e em relação à alteração de exames hepáticos maior parte da amostra apresentou normalidade. Dessa forma, é possível considerar a possível correlação entre as variáveis estudadas, pois o percentual da amostra que é etilista e os que apresentam exames hepáticos alterados são semelhantes.

Palavras-chave: Alcoolismo; Idoso; Saúde Pública;

## **CONSUMO DE ÁGUA: A EXPERIÊNCIA EM UMA UNIDADE DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL INFANTOJUVENIL**

DANIELA RAU SPERANDIO<sup>1</sup>; JULIANA BERTOLIN GONCALVES<sup>2</sup>; KEITTY LUISE DOS SANTOS<sup>2</sup>.

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS, PINHAIS - PR - BRASIL; 2. FACULDADE PARANAENSE, CURITIBA - PR - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em 2019 a Secretaria Municipal de Assistência Social de Pinhais/PR (SEMAS) em parceria com a Faculdade Paranaense (FAPAR) elaborou e executou um projeto sobre a importância

da ingestão de água em quantidade adequada por crianças e adolescentes residentes na Unidade de Acolhimento Institucional de Pinhais (UAIP). A UAIP é um abrigo destinado à garantia dos direitos de crianças e adolescentes que, temporariamente, são acolhidos a fim de garantir que o papel do Estado ante o Estatuto da Criança e do Adolescente possa ser devidamente observado, uma vez que, os indivíduos assistidos são oriundos de situações de vulnerabilidade e desestruturação familiar. Esta pesquisa se faz relevante dada a importância do consumo de água na quantidade ideal, pois a ingestão insuficiente acarreta prejuízos à saúde e ao desenvolvimento adequado dos indivíduos. **OBJETIVO** Observar o consumo de água de um grupo de crianças e adolescentes em uma instituição de assistência à menores de idade, propor ações de incentivo à ingestão adequada e monitorar o consumo hídrico posterior à atividade. **METODOLOGIA** Foram realizados encontros e atividades para estimular o consumo de água com 9 crianças da Unidade de Acolhimento, com idade entre 7 a 13 anos. No dia 25 de setembro de 2019 foi feito um diálogo sobre a importância da água para o organismo e a utilização de atividades lúdicas como o plantio de grãos de feijão no algodão para cada participante, bem como a entrega de um cartaz previamente elaborado de acordo com a necessidade de ingestão hídrica individual para que cada criança registrasse diariamente seu consumo de água (a medida utilizada foi de garrafas de 500ml). Após os encontros e as atividades desenvolvidas, ficou acordado que as crianças e adolescentes participantes deveriam dar sequência no registro do consumo de água, a fim de que, passados 45 dias, pudessem receber um squeeze personalizado como forma de agradecimento pela participação e incentivo à manutenção da ingestão adequada de água. **RESULTADOS** A metodologia de incentivo adotada para o presente projeto demonstrou-se eficaz, pois, a maioria dos participantes elevaram o consumo de água de acordo com o que é previsto para suas características individuais e fizeram o registro no cartaz do desafio da água. O empenho para a realização da prática por parte dos assistidos pela instituição foi muito significativo e apenas algumas crianças se mostraram um tanto quanto retraídas. No entanto, a reação de cada criança às atividades propostas no projeto foi amplamente respeitada, pois o fato de estarem longe de suas famílias, de terem vivenciado situações críticas em casa, pode influenciar no comportamento desses indivíduos. **CONCLUSÃO** A metodologia adotada para a realização desse projeto pode ser um incentivo à sua utilização em contextos semelhantes ao do presente estudo de caso, pois o ambiente no qual as crianças e adolescentes assistidos estão inseridos pode ser um campo fértil para novas pesquisas relacionadas à nutrição, uma vez que, a acolhida dos indivíduos pode evidenciar a necessidade de ações de combate a outras carências nutricionais não abordadas nesse estudo. Aos gestores públicos, recomenda-se que o profissional de Nutrição esteja sempre presente e que tenha todo o respaldo para a realização das atividades que a ele compete. Sejam as atividades individuais ou multidisciplinares, a ação do nutricionista pode levar à real efetivação das políticas de promoção à saúde que são tão necessárias para assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Palavras-chave: Consumo de água; Crianças e adolescentes; Estudo de caso; Nutrição;

## **EXPERIÊNCIAS E PERCEPÇÕES DE UM GRUPO INTERDISCIPLINAR “PARA ALÉM DO PESO” DE MULHERES COM OBESIDADE: DO PRESENCIAL AO ON LINE.**

FERNANDA EUNICE ARAUJO CÂMARA; SOFIA DE ALMEIDA NEGREIROS; RÉGIA MARIA CORDEIRO BRITO REBOUÇAS; ANA PAULA OLIVEIRA DE QUEIROS; RAQUEL

DE VASCONCELOS BARSÍ; THAIS PIRES BEZERRA.  
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é considerada um problema de saúde global, estando associada ao aumento do risco para doenças cardiovasculares, hipertensão arterial e diabetes, além do risco de desenvolvimento de diversas outras condições clínicas (ALVARENGA, 2019). Vale mencionar, ainda, que, os indivíduos obesos, em geral, enfrentam vários estigmas sociais, como de preguiçosos, de falta de força de vontade, sendo discriminados no trabalho, serviços de saúde e pela sociedade em geral (RUBINO, 2020). Mesmo com o conhecimento sobre os prejuízos da obesidade, existe uma baixa adesão ao tratamento e a mudança no estilo de vida, que pode estar relacionada à inadequação de intervenções utilizadas para os tratamentos. As intervenções em grupos podem ser consideradas opções eficazes na motivação para mudança de comportamento alimentar e melhora da saúde (SILVA, 2018). **OBJETIVO** Relatar a experiência da condução de um grupo psicoeducativo interdisciplinar de mulheres com obesidade, na transição da sua realização presencial para o modelo remoto. **METODOLOGIA** O grupo psicoeducativo interdisciplinar é uma iniciativa do Programa Interdisciplinar de Nutrição aos Transtornos Alimentares e Obesidade, o Pronutra, realizado no Ambulatório do Núcleo de Atenção Médica Integrada da Universidade de Fortaleza, conduzido por uma psicóloga, uma nutricionista e estudantes da área. O público alvo são mulheres com diagnóstico de obesidade, encaminhadas pelo Sistema Único de Saúde. O grupo aborda, a cada encontro, diferentes temáticas voltadas para a melhora do comportamento alimentar, trazendo materiais expositivos e realizando dinâmicas com as participantes. A fim de viabilizar a continuidade dos encontros no período de distanciamento social, foi utilizada, como estratégia, uma plataforma para videoconferência ao vivo. **RESULTADOS** A necessidade de transição para o modelo virtual ocorreu em decorrência da pandemia da COVID-19 e, apesar de algumas participantes apresentarem pequena dificuldade inicial com a tecnologia, para aquelas que permaneceram no grupo, foi constatado que não houve prejuízo na participação. A transição, na verdade, ocorreu de forma bem sucedida, considerando a boa adesão por encontro e, uma melhora na participação individual durante os encontros virtuais. É relevante salientar que foram encontrados estudos que trouxeram benefícios em relação à grupos virtuais em comunidades, como no trabalho de Cabral et al. (2020), mas não em encontros estruturados e por meio de vídeo. De forma geral, o trabalho em grupo para indivíduos com obesidade é uma proposta que viabiliza a troca de experiências de pessoas com necessidades similares. A interdisciplinaridade é ferramenta fundamental em relação à promoção de autonomia, sendo os grupos interdisciplinares alternativas bastante viáveis e relevantes no cuidado dos indivíduos com obesidade (SOEIRO et al., 2019). **CONCLUSÃO** A transição do grupo para o modelo virtual não causou prejuízos, pelo contrário, manteve uma boa adesão e boa participação, sendo possível identificar, por meio das falas das participantes, a assimilação das abordagens propostas, sendo, a experiência em âmbito virtual, considerada positiva. Observando que não foram encontrados trabalhos sobre grupos psicoeducativos interdisciplinares realizados na forma virtual por meio de vídeo, a intervenção realizada pode ser caracterizada como pioneira, destacando que poderia ser adotada como uma estratégia em outros grupos e programas do Sistema Único de Saúde aos indivíduos com obesidade.

Palavras-chave: Consulta remota; Educação à distância; Educação Alimentar e Nutricional; Obesidade; Terapia Comportamental;

## APLICATIVOS MÓVEIS EM NUTRIÇÃO: O QUE É ACESSÍVEL PARA A AMÉRICA LATINA?

VERONICA CORTEZ GINANI<sup>1</sup>; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO<sup>1</sup>; ANA PAULA CUPERTINO<sup>2</sup>; SUENY ANDRADE BATISTA<sup>1</sup>; ALESSANDRA FABRINO CUPERTINO GOMES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSITY OF ROCHESTER MEDICAL CENTER, NOVA YORK - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA.

**INTRODUÇÃO** As Doenças Crônicas Não Transmissíveis são multifatoriais e diretamente relacionadas a fatores de risco modificáveis (BRASIL, 2018). Adultos com sobrepeso e obesidade representam 360 e 140 milhões de indivíduos em todo o mundo, o que explica em parte a epidemia desse grupo de doenças. Especificamente, nos países da América Latina e Caribe, uma transição epidemiológica e nutricional está ocorrendo rapidamente com diferentes padrões em comparação aos países desenvolvidos (DIZA-BONILLA et al., 2018; JIWANI et al., 2019). Aplicativos disponíveis em smartphones revelam-se como importantes aliados na prevenção e tratamento dessas doenças, com potencial de apoiar mudanças nutricionais necessárias (SARWAR et al., 2018). No entanto, populações mais vulneráveis como latinos podem estar limitadas em relação ao uso dessa tecnologia. Não se sabe quantos apps estão disponíveis nos idiomas como espanhol e português e o que eles oferecem. **OBJETIVO** Descrever a disponibilidade dos aplicativos de nutrição para latinos em português e espanhol. **METODOLOGIA** Estudo exploratório que ocorreu no período de setembro a outubro de 2019. Quatro nutricionistas treinados determinaram o protocolo do estudo, palavras-chave e variáveis utilizando smartphones para pesquisar aplicativos (Android, iPhone) com as palavras-chave nutrição e dieta em inglês, espanhol e português. Foram coletados a descrição padrão e os recursos de cada aplicativo: i) nome, ii) idioma principal e todos os idiomas disponíveis, iii) população-alvo, iv) tipo de loja (AppStore e / ou PlayStore), v) custo, vi) desenvolvedor, vii) país de desenvolvimento, viii) responsável por cada aplicativo, ix) número de feedbacks, x) número de downloads, xi) classificação, xii) suporte para solução de problemas e dúvidas, xiii) número de feedbacks e xiv) categoria foram extraídos para análise. Para análise dos resultados foi utilizada estatística descritiva. **RESULTADOS** Identificou-se 271 aplicativos. Após a aplicação dos critérios de análise primária e exclusão, foram mantidos 119, com 65,5% disponíveis na AppStore, 68,1% no Android e 33,6% em ambos. Os 152 aplicativos foram excluídos por serem: específicos para determinados grupos populacionais, exclusivos para pacientes, exclusivo para atividade física, cálculo de IMC, venda de produtos e contador de calorias. A maioria dos aplicativos estava em inglês (63,8%), com um número limitado em espanhol (24,4%) e mais da metade (53,7%) em português. Disponíveis em 35 idiomas diferentes, para diferentes faixas etárias, incluindo menores de 18 anos (96,6%; n = 115) e acessíveis, uma vez que 55,5% são gratuitos. **CONCLUSÃO** Há poucos aplicativos em espanhol, mesmo sendo o segundo idioma do mundo e o México ocupando posição de destaque na prevalência de obesidade. Considerando essa tecnologia como ferramenta capaz de auxiliar mudanças nutricionais, torna-se necessário entender melhor as necessidades da população

dos países latinos e sua exposição a intervenções de saúde pública que utilizam tecnologias da informação e comunicação, propiciando maior investimento na área.

Palavras-chave: Aplicativo móvel; Comunidade latina; Dieta; Mudança de comportamento; Nutrição

## ADAPTAÇÃO DOS VALORES DE REQUERIMENTO NUTRICIONAL DE FERRO PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS

ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA<sup>1</sup>; ELISEU VERLY-JUNIOR<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Conhecer os valores dietéticos de referência de uma população é fundamental para diferentes objetivos, como epidemiologia nutricional, e Políticas Públicas. Países em desenvolvimento usam como padrão de referência, valores dietéticos estabelecidos por países desenvolvidos, como os estabelecidos pelas Dietary Reference Intake. Em 2018, o Food and Nutrition Board, lançou documento que ressalta a necessidade da harmonização global das abordagens metodológicas para o estabelecimento das recomendações nutricionais. Um dos nutrientes de maior carência nutricional, mundialmente, é o ferro. Adaptar os requerimentos nutricionais e consequentemente as recomendações desse mineral para a população brasileira pode apoiar tanto no âmbito coletivo, como em políticas públicas de nutrição e individual. **OBJETIVO** Adaptar os valores de requerimento de ferro para crianças brasileiras, considerando características antropométricas e dietéticas da população. **METODOLOGIA** O estudo segue os procedimentos recomendados pela harmonização global dos processos de desenvolvimento das Nutrient Reference Values, estando na etapa 1: revisão sistemática sobre metabolismo, ingestão, indicador de adequação e biodisponibilidade dos nutrientes. Devido à elevada prevalência de deficiência de ferro na população mundial, escolhe-se esse mineral como o primeiro a ser adaptado. O método de escolha para a adaptação foi o fatorial, utilizado pelas Dietary reference Intake. Para estimar o requerimento médio de ferro para crianças Estimated Average Requirement (EAR) são considerados os seguintes componentes: perda basal de ferro, aumento na massa de hemoglobina, aumento do ferro não estocado (tecidos) e aumento do ferro estocado. Para a estimativa da perda basal e do aumento na massa de hemoglobina são consideradas as variáveis: peso corporal (kg), volume sanguíneo (L /kg) e concentração de hemoglobina, que são variáveis diferentes entre as populações e que podem alterar o requerimento de ferro. No presente estudo foi considerado o peso de referência da Organização Mundial da Saúde tanto para a estimativa da perda basal e do volume sanguíneo total. Para valores de concentração de hemoglobina considerou-se 120 mg /dL para todas as faixas de idade e para meninas e meninos e volume sanguíneo 70 L/kg. Para as análises realizadas foi utilizado Stata® versão 17. **RESULTADOS** Os presentes dados referem-se a resultados preliminares. Foram estabelecidos os requerimentos para a crianças de 7 a 12 meses, 1 a 3 anos e 4 a 8 anos. As médias de peso para as crianças de 7 a 12 meses foi de  $8,95 \pm 1.1$ kg e  $8,34 \pm 1.1$ kg para meninas e meninos

respectivamente. De 1 a 3 anos, as médias de peso foi de  $13,2 \pm 2,3$  para meninos e  $12,7 \pm 2,5$  kg para meninas e de 4 a 8 anos,  $20,7 \pm 3,7$  kg para meninos e  $20,4 \pm 3,8$  kg para meninas. Os valores medianos para de requerimento diários de ferro absorvido (p50) foi de 0,51 mg e 0,49 mg, para meninos e meninas de 7 a 12 meses. Para crianças de 1 a 3 anos valores medianos foi de 0,66 mg para meninos e 0,67 mg para meninas e de 4 a 8 anos, 0,76 mg e 0,78 mg, para meninos e meninas, respectivamente. Considerando a biodisponibilidade de ferro da dieta de 10% (WHO, 2013, EFSA, 2013), o requerimento médio (Average Requirement) é de 5,0 mg/dia para meninas e meninos de 7 a 12 meses, 6,7mg/dia de 1 a 3 anos e 7,7 mg/dia de 4 a 8 anos. CONCLUSÃO A adaptação dos valores do requerimento nutricional de ferro para crianças brasileiras é importante passo para melhor conhecimento das necessidade e recomendações nutricionais nacionais.

Palavras-chave: Ferro; Requerimento nutricional; Crianças;

### **ANÁLISE DA PRESENÇA DE SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS PARTICIPANTES DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ**

BRENDA DANIELA FREITAS DE SOUZA<sup>1</sup>; FLÁVIO SANTOS DA SILVA<sup>2</sup>; WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>3</sup>; ADRIANE FONSECA DE SOUZA<sup>2</sup>; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES<sup>2</sup>; ARÍCIA MONTEIRO MAIA<sup>4</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL; 4. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O processo de envelhecimento está ocorrendo de forma acelerada na população mundial e conta com o declínio das atividades metabólicas, motoras e fisiológicas dos indivíduos, além do histórico individual a respeito de seus hábitos alimentares, etilismo e dependência química que fomenta o risco cardiometabólico e consequentemente a síndrome metabólica, a qual consiste em alterações fisiológicas e patológicas como as doenças crônicas não transmissíveis, exemplo: dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus e obesidade. Ainda, os impactos da síndrome metabólica na saúde pública são alarmantes devido a cronicidade das patologias associadas, o qual gera custos e investimentos maiores para os sistemas de saúde. **OBJETIVO** Avaliar a presença de síndrome metabólica em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, com idades entre 60 e 90 anos. Os prontuários eletrônicos dos pacientes foram analisados para investigar a existência de síndrome metabólica. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise inferencial, os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Foram avaliados 106 pacientes, dos quais 72,6% (n=77) eram do sexo feminino e 27,3% (n=29) do masculino, com a média

de idade de  $69 \pm 9,1$  anos. Do total de pacientes, 75,4% (n=80) apresentaram síndrome metabólica e apenas 24,6 % (n=26), não tinham o diagnóstico da mesma. **CONCLUSÃO** Parte expressiva da população do estudo foi composta pelo sexo feminino. Além disso, considerando a amostra global do estudo, observou-se que mais da metade apresenta síndrome metabólica, demonstrando possivelmente que as idosas procuram mais pelos serviços de saúde em comparação com os idosos do sexo masculino e que a síndrome metabólica é um problema de saúde frequente no público idoso, merecendo atenção e planejamento por parte dos governantes e profissionais de saúde. Ressaltando a indispensabilidade do acompanhamento clínico e nutricional regular na atenção primária a saúde com o intuito de prevenir e/ou realizar o tratamento das doenças crônicas não transmissíveis que acarretam nesta síndrome, pois a identificação e intervenção preventiva auxiliam na redução da morbimortalidade e na promoção de uma boa qualidade de vida.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Idoso; Saúde Pública; Síndrome Metabólica;

**O IMPACTO DA DOAÇÃO DE ALIMENTOS ÀS ORGANIZAÇÕES SOCIAIS QUE ATENDEM INDIVÍDUOS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL POR UM PROGRAMA DE COLHEITA URBANA NO MUNICÍPIO DE TAUBATÉ - SP**

THAIS REZENDE SURATY CASSIANO.  
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente mais de 821 milhões de pessoas passa fome no mundo, segundo relatório recente (2018) das Organizações Unidas para Alimentação e Agricultura. Por outro lado, estima-se que um terço de todos os alimentos no mundo é desperdiçado ao longo de sua cadeia. O melhor redirecionamento desse desperdício pode diminuir este paradoxo. Visando o fortalecimento da disponibilidade alimentar como um direito, algumas políticas públicas ligadas à Segurança Alimentar e Nutricional e ao Direito Humano à Alimentação Adequada são necessárias. O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional propõe o funcionamento de uma rede de equipamentos que promovam o acesso permanente a alimentos de qualidade às populações em vulnerabilidade, como os Bancos de Alimentos. Os Bancos de Alimentos realizam o serviço de captação e distribuição de gêneros alimentícios, dentro deles destaca-se a modalidade colheita urbana, que atua auxiliando no combate ao desperdício de alimentos e à fome, além de ser agente multiplicador da educação alimentar e nutricional. A colheita urbana atende entidades sociais com a doação de alimentos, coletando alimentos próprios para consumo, porém impróprios para a venda ou que, por algum outro motivo não serão mais comercializados. **OBJETIVO** Verificar o impacto quantitativo e qualitativo de alimentos doados às instituições sociais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, com levantamento de dados primários e quantitativos. A coleta de dados ocorreu por meio do Software Mesa Brasil SESC Banco de Alimentos e Colheita Urbana versão 3.3.2, referente a coleta de alimentos doados durante o mês de novembro de 2019. Foi realizado um questionário para mensurar o consumo de alimentos ofertados pelo Programa, dentro de 10 entidades beneficiadas que atendem em caráter de longa permanência. Os valores foram transportados para o

programa Microsoft Excel e comparados em relação à demanda referida pela instituição e a oferta disponibilizada pelas doações. **RESULTADOS** O programa de colheita urbana em Taubaté se iniciou em 2004, atualmente atende 40 entidades que recebem os produtos com periodicidade semanal em 5 municípios da região. Foram analisadas 10 instituições cadastradas, totalizando 1542 beneficiados. O questionário foi aplicado com as informações: consumo semanal total em quilogramas, cardápio semanal com e sem doação do Programa e percepção dos beneficiados sobre os serviços prestados pelo Programa. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. De acordo com os dados obtidos, o programa contribuiu com aproximadamente 27% dos alimentos necessários semanalmente nas instituições. Por meio da análise qualitativa observa-se que, com doações, as entidades apresentaram em média 2,5 itens alimentares a mais no cardápio semanal. Além disso, 62,7% das entidades apresentam uma maior oferta de alimentos na semana com doação, menor frequência de oferta de alimentos ultra processados e maior oferta de alimentos regionais. Também foi analisada a percepção dos beneficiados que responderam de forma positiva acerca dos serviços prestados pelo Programa. Diante do exposto, verifica-se o importante papel do programa na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional nessas instituições e seus respectivos beneficiados. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o programa de colheita urbana em Taubaté contribui para a segurança alimentar, diminuindo a vulnerabilidade da população assistida e viabiliza o acesso ao alimento possibilitando o combate ao desperdício

Palavras-chave: Desperdício de Alimentos; Banco de Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional;

## **ESTRATÉGIAS DE MARKETING EM ALIMENTOS ANUNCIADOS EM ENCARTES DE SUPERMERCADO**

JULIANA DE SOUZA COELHO; THAIS SANTOS SILVA; ANA CAROLINA FELDENHEIMER DA SILVA; ALESSANDRA SILVA DIAS DE OLIVEIRA.  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O marketing tem o objetivo elevar o volume de venda dos produtos de estabelecimentos comerciais, os quais fazem uso de múltiplas estratégias. Uma estratégia de marketing comumente empregada pelos supermercados são os encartes promocionais. Encartes são tão eficazes em influenciar nas decisões de compra dos consumidores, que é difícil encontrar um supermercado que não os utilize. Além de fornecer informações sobre descontos nos preços, também usam de outras estratégias para induzir a compra de determinadas marcas e produtos. Diante do cenário de ambientes de varejo de alimentos cada vez mais considerados influentes na determinação de comportamentos alimentares e saúde da população, torna se relevante melhor compreender as estratégias de marketing utilizadas em anúncio de alimentos em encartes promocionais de supermercados. **OBJETIVO** Descrever as estratégias de marketing em alimentos anunciados em encartes promocionais de diferentes redes de supermercados. **METODOLOGIA** Estudo transversal conduzido em cinco redes de supermercados da região metropolitana do Rio de Janeiro (RJ). Foram analisados um exemplar por mês de cada rede, dentre todos os encartes promocionais veiculados

durante o período de junho a setembro de 2019. A seleção dos exemplares foi aleatória dentre todos os coletados nos respectivos meses e supermercados. Foram extraídas dos encartes informações relativas aos itens alimentares, e as estratégias de marketing utilizadas na promoção desses. As estratégias identificadas foram classificadas em cinco categorias: as que tem por objetivo aumentar a fidelização dos clientes; as que visam estimular a aquisição de uma maior quantidade de um mesmo produto, do tipo compre mais e pague menos; as que buscam estimular a aquisição de produtos complementares e/ou relacionados; as que dão destaque gráfico a determinados produtos no encarte; e as que dão brindes ao consumidor na compra de determinados produtos. . RESULTADOS Uma mediana de 118,5 (67,0-161,0) itens alimentares foi identificada por encarte, onde 17,9% (7,1-24,9) destes se apresentavam associados a alguma estratégia de marketing. Dentre os encartes avaliados foram identificados o uso de dez estratégias, sendo as do tipo compre mais e pague menos as mais presentes, utilizadas por 100% (N=20) dos encartes. Destaca-se também as relacionadas a fidelização do cliente, 60% (N=12) dos encartes fizeram uso deste tipo de estratégia, não sendo identificada apenas em uma das cinco redes avaliadas. Já as estratégias do tipo destaque gráfico da promoção, ganhe brindes e incentivo à aquisição de produtos complementares/relacionados estiveram presentes em, respectivamente, 25% (N=5); 20% (N=4) e 10% (N=2) dos encartes. CONCLUSÃO Foi observada uma multiplicidade de estratégias de marketing em encartes promocionais de supermercados. No período analisado, as que estimulam a aquisição de uma maior quantidade de um mesmo produto, foram as mais praticadas, estando presente em todos os encartes e redes de supermercados avaliados. Considerando a inegável influência dos encartes promocionais de supermercados no comportamento de compra dos consumidores, demonstra-se a importância de se concentrar esforços em monitorar ambientes alimentares, gerando informações que auxiliam nas tomadas de decisões sobre políticas e práticas que visam melhorar o estado nutricional e a qualidade de vida de coletividades.

Palavras-chave: consumidor; compra por impulso; preço; promoção; varejo de alimentos

## **BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR COM PSYLLIUM E AVEIA: POSSIBILIDADE PARA PROMOÇÃO DO AUTOCUIDADO E SAÚDE DE INDIVÍDUOS DIABÉTICOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE SANTOS/SP**

CAMILLY FRATELLI PEREIRA; THAYNARA MIRANDA DE OLIVEIRA; VITORIA SARAIVA OLIVEIRA.

UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O diabetes mellitus (DM) é caracterizado por um conjunto de distúrbios no metabolismo que levam à hiperglicemia crônica. As fibras alimentares exercem efeitos sobre o diabetes tipos 1 e 2, visto que evitam picos de glicemia e diminuem a velocidade de absorção dos carboidratos. As fibras da aveia e psyllium estão relacionadas à regulação dos níveis de glicose e diminuição da glicemia pós-prandial. Recomenda-se que os indivíduos diabéticos se envolvam em programas de educação alimentar e nutricional para melhor enfrentamento da doença. **OBJETIVO**

Desenvolver bolo de banana sem açúcar com a utilização de farelo de aveia e psyllium e avaliar a aceitabilidade em pacientes diabéticos de uma Unidade Básica de Saúde em Santos/SP. METODOLOGIA Estudo experimental descritivo (aprovação CEP 18561719.7.0000.5509). Público-alvo homens e mulheres, adultos ou idosos, portadores de DM em acompanhamento em uma Unidade Básica de Saúde de Santos. Foi aplicado um questionário e realizou-se a avaliação antropométrica dos participantes. As amostras de bolo de banana sem açúcar desenvolvidas, BC - controle com farelo de aveia e BP com psyllium e farelo de aveia, foram submetidas à análise sensorial, por meio da escala hedônica facial de cinco pontos. Foram realizadas atividades de Educação Alimentar e Nutricional, por meio de quatro palestras expositivas com o intuito de promover o autocuidado e a saúde dos indivíduos diabéticos. RESULTADOS Treze voluntários participaram do estudo, 69,2% do sexo feminino, portadores de DM tipo 2, com média e desvio padrão de: idade  $67 \pm 10,1$  anos; circunferência da cintura  $96,5 \pm 10,4$  cm e IMC  $29,7 \pm 4,6$  kg/m<sup>2</sup> (pré-obeso). Em relação ao perfil e histórico clínico obtiveram-se como resultados desta população: 30,7% com Ensino Fundamental completo; 61,5% aposentados; 46,1% comparecimento quinzenal na Unidade Básica de Saúde; 61,5% sedentários; 7,7% fumantes; 15,4% consomem bebidas alcoólicas. No que diz respeito ao histórico familiar de doenças, 61,5% relataram que os parentes têm DM, 38,5% hipertensão, 30,7% doenças cardiovasculares e 23,1% câncer. Em associação ao DM, 38,5% os participantes relataram ter hipertensão. Quanto ao consumo de fibras alimentares, 76,9% disseram consumir, em maior quantidade a aveia e a linhaça e, 53,8% afirmaram consumir produtos diet e light. Todos os participantes preparam suas refeições, e 46,1% sentem falta de consumir doces, sendo os mais citados: chocolate, brigadeiro, bolos e pudim. Os bolos de banana elaborados, BC e BP, obtiveram 100% de aceitação entre os voluntários e mencionaram que o sabor foi o melhor atributo, principalmente devido à banana com canela. Apenas um voluntário avaliou o bolo de banana com psyllium (BP) como seco. Os indivíduos diabéticos se sentiram à vontade e fizeram questionamentos acerca da alimentação durante a exposição das palestras, o que reforça que o conhecimento sobre a doença promove confiança e autocuidado, o que pode melhorar a gestão do quadro clínico. CONCLUSÃO Os bolos de banana sem açúcar elaborados, são uma possibilidade para indivíduos diabéticos por serem de fácil preparação, ótima aceitação e por suprirem a necessidade desses indivíduos por doce. Além disso, podem contribuir para a promoção do autocuidado, sendo de suma importância ações de Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Básica, com atuação do nutricionista, levando-se em consideração valores culturais, emoções, sentimentos e o fato de se viver com uma doença crônica.

Palavras-chave: diabetes mellitus; educação alimentar e nutricional; fibra alimentar; saúde pública; receitas dietéticas;

## **AMBIENTE ALIMENTAR ESCOLAR E EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DO GUARÁ, DISTRITO FEDERAL.**

STEFANE FERNANDES DIAS; ANA PAULA MIRANDA MOREIRA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A adolescência de acordo com a Organização Mundial de Saúde, se estende dos 10 aos 19 anos, sendo considerada uma fase de transição física e emocional influenciando na construção dos hábitos alimentares e nas recomendações nutricionais. Nessa fase, hábitos alimentares inadequados podem aumentar o risco de desenvolvimento da obesidade e de doenças que podem se consolidar até a vida adulta. Tendo em vista que a incidência de obesidade na infância e adolescência é um dos principais problemas de saúde pública no mundo, é necessário a identificação de seus determinantes, entre eles, o consumo alimentar, uma vez que os hábitos alimentares dos adolescentes incluem elevado consumo de alimentos ultraprocessados e de alta densidade energética. Os adolescentes brasileiros permanecem em média cinco a seis horas por dia na escola e durante esse período realizam de uma a duas refeições juntos aos colegas, sendo assim influenciados pelas escolhas alimentares do grupo, o que pode provocar impacto na sua alimentação diária. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre o consumo de alimentos comercializados no ambiente escolar e o excesso de peso em adolescentes na regional de ensino do Guará, Distrito Federal. **METODOLOGIA** Amostra coleta foi 269 adolescentes, havendo uma perda de 9 alunos, totalizando 260 adolescentes. Variáveis: ambiente alimentar escolar, idade, sexo, raça, índice de massa corporal, chefe de família do sexo feminino, escolaridade do chefe de família. Os adolescentes foram submetidos à aferição de peso e altura para identificação de excesso de peso, considerando o escore z, segundo índice de Massa Corporal por idade. Para avaliação do ambiente alimentar escolar foi utilizado como instrumento dois questionários. Análise dos dados: foi calculada por Regressão de Poisson; Este estudo foi desenvolvido de acordo com as orientações definidas na Declaração de Helsinki e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro Universitário Euro Americano, sob o parecer 3.444.432. **RESULTADOS** Foi observado que 81,68% das escolas realizavam venda de alimentos na escola e entorno, 74,5 % dos adolescentes afirmaram comprar lanche na cantina ou próximo a escola. Somente 21,15% da amostra apresentou excesso de peso, porém os adolescentes estão expostos ao ambiente alimentar obesogênico devido a presença desses alimentos na escola ou no entorno, incentivando o consumo favorecendo e agravando o ganho de peso. O ambiente obesogênico compreende todos os aspectos que apresentaram relação a possíveis causas e efeitos que geram obesidade. Os estudantes expostos apresentam um controle restrito sobre o ambiente ao seu redor e podem ser considerados mais vulneráveis. **CONCLUSÃO** Conclui-se que apesar do ambiente alimentar escolar não ter sido associado com excesso de peso, devido a maioria da amostra possui índice de massa corporal para idade classificado como eutrófica. Os adolescentes estão expostos a um ambiente alimentar obesogênico, devido a prevalência da venda de alimentos ultraprocessados na escola e no entorno. A exposição a esse ambiente favorecer o ganho de peso e o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: comportamento alimentar; Alimentos Ultraprocessados; Estudo Transversal; Índice de massa corporal; Adolescentes

## **GRUPO DE APOIO A PESSOAS COM OBESIDADE: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE SALVADOR –BA**

FÁBIO RODRIGO SANTANA DOS SANTOS<sup>1</sup>; ANA CLAUDIA DE JESUS CRUZ<sup>2</sup>;  
PRISCILA DA SILVA SANTOS<sup>1</sup>; ELMA SANTANA LIMA<sup>2</sup>; LANA MERCIA SANTIAGO

DE SOUZA<sup>1</sup>; THAIS COSTA MACHADO FLORENCE<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SALVADOR, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade é considerada condição crônica caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura que traz repercussões à saúde (WHO, 2003). De etiologia multifatorial e complexa, tem apresentando crescimento exponencial em todo o mundo, assumindo proporções sindêmicas (SWINBURN et al., 2019) e como um grave problema social no mundo e no país (SANTOS e SCHERER, 2011). **OBJETIVO** Relatar a vivência de uma estudante de nutrição com a criação de um grupo de apoio às pessoas com obesidade; Colaborar com o desenvolvimento de ferramentas dialógicas que potencializem a efetividade das ações de EAN (Educação Alimentar e Nutricional) na Atenção Básica; Fortalecer o uso de tecnologias leves como forma de ampliação da atenção nutricional em uma UBS. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência do desenvolvimento de um grupo de apoio às pessoas com obesidade, realizado em uma Unidade Básica de Saúde, em um bairro periférico de Salvador Bahia. Inicialmente, realizou-se um panorama do estado nutricional dos indivíduos atendidos na unidade através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, com data de coleta dia 08/11/2019 e recorte temporal de janeiro a novembro de 2019. Para a formação do grupo, utilizou-se como forma de mobilização do público convites distribuídos no serviço. Os recursos utilizados no encontro foram um painel expositivo (slides) para estímulo ao debate sobre obesidade e fatores associados e dinâmica grupal. **RESULTADOS** A prevalência de excesso de peso nos indivíduos atendidos na UBS em 2019 foi de 68,4% nos adultos (154 de 225); 37,9% nos adolescentes (11 de 29); 31,5% crianças de 5 a 10 anos (17 de 54); 8,6% de crianças de 0 a 5 anos (13 de 152). Este cenário salienta a importância de viabilizar de forma educativa e autônoma o cuidado, com objetivo de promover a prevenção e o tratamento da obesidade. Participaram do primeiro encontro aproximadamente 12 pessoas, mesmo com o trabalho de divulgação prévia. Foi notória a baixa adesão dos indivíduos a atividade coletiva, que pode estar associado à preferência por consultas individuais e ao estigma relacionado a obesidade. No entanto, os presentes mostraram-se participativos e interessados pela temática abordada, interagindo com questionamentos e dúvidas, abrindo um caminho de diálogo a ser construído no processo de cuidado. **CONCLUSÃO** A formação de um grupo de cuidado no âmbito da Atenção Primária a Saúde como uma estratégia de ação, viabiliza um espaço de cuidado, escuta, apoio e discussão sobre obesidade e seus impulsionadores, tendo em vista a alimentação saudável como estratégia para sua prevenção e tratamento.

Palavras-chave: Obesidade; Educação Alimentar e Nutricional; Vivência;

## **TRAJETÓRIA DAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE REGULAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA: COMPARATIVO ENTRE BRASIL E PORTUGAL**

KAROLINA SILVA BRANDÃO<sup>1</sup>; LUANA GUABIRABA MENDES<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE

**INTRODUÇÃO** No Brasil, em 2006, foi sancionada uma lei que traz o conceito de segurança alimentar como o acesso regular e permanente a alimentos em qualidade e quantidade suficientes para as necessidades humanas e não interfiram em outros aspectos da vida. Ainda coloca como abrangência da segurança alimentar, entre outros pontos, a garantia de qualidade biológica e sanitária dos alimentos, incluindo o antigo conceito de segurança dos alimentos e segurança alimentar em um só termo. Diante desse conceito de VISA, percebemos o quão interdisciplinar é este campo, que busca sempre a proteção do indivíduo e da sua saúde. Frente a esta complexidade de ações, surge o questionamento se o Brasil tem caminhado no sentido correto do desenvolvimento. Então, porque não compará-lo com Portugal? País que nos colonizou no passado e que hoje desponta com evidência na Europa por suas excelentes características de promoção de saúde e incentivo a educação e segurança alimentar, contribuindo para um nível de qualidade de vida dos seus cidadãos cada vez mais elevado. **OBJETIVO** Fazer um recorte da trajetória de vigilância sanitária no Brasil e em Portugal, para assim poder estimar o desenvolvimento alcançado pelo nosso país, considerando as diferentes particularidades e visando o intercâmbio de saberes e ações, em busca de uma plena atenção aos seus povos e suas necessidades. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter qualitativo exploratório, com abordagem descritiva. Foram utilizados os dados disponibilizados em meio eletrônico que abordavam o assunto de cooperação entre Brasil e Portugal, assim como aqueles referentes à trajetória da vigilância sanitária em seu território. Excluíram-se os dados referentes a outras áreas do conhecimento que não fossem de interesse à segurança alimentar. **RESULTADOS** Em ambos os contextos é possível notar a dificuldade de execução das políticas de regulação sanitária tal como estabelecem as leis devido a sua alta complexidade e variedade de fatores condicionantes dessas ações. Apesar de muito se ter conquistado, tanto em Portugal quanto no Brasil, os progressos ainda deixam muitas falhas. Processos administrativos burocratizados, recursos humanos e financeiros limitados, desvios de função, influências políticas, são alguns dos empecilhos encontrados nesse setor. Nesse sentido, a existência de acordos de cooperação bilateral em regulação sanitária muito auxilia nas questões econômicas e se torna um condicionante de conduta para os produtores de alimentos, exigindo os padrões internacionais de segurança alimentar. A imposição de regras e as fiscalizações de cunho essencialmente policial, sem a devida atenção as circunstâncias que estão envolvidas no ambiente de produção ou comercialização dos alimentos leva a propagação de ideais entre as pessoas de que a vigilância sanitária atua contra os interesses da população, quando que a missão é exatamente o oposto disto. **CONCLUSÃO** O estudo da trajetória de estruturação da vigilância sanitária provoca uma reflexão sobre as semelhanças que, assim como na genética humana, se propagaram pela estreita relação histórica dos dois países, apesar das diferenças epidemiológicas, demográficas, educacionais e políticas, tornando possível a cooperação internacional no cenário alimentar. No entanto, somente com a superação da relação hierárquica entre fiscalização sanitária e população e com a articulação entre direitos, deveres e necessidades singulares será possível lapidar o modelo de proteção sanitária apresentado.

Palavras-chave: Análise; Estruturação político-sanitária; Regulamentação; Vigilância Sanitária;

## **BANCO DE ALIMENTOS: PROTAGONISMO NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO CONTEXTO DA PANDEMIA POR COVID-19**

MILENA SERENINI BERNARDES<sup>1</sup>; PAULA BERNARDES MACHADO<sup>2</sup>; HEITOR COSTA<sup>2</sup>; MAYSA HELENA DE AGUIAR TOLONI<sup>2</sup>; PAULO A. PARREIRA JUNIOR<sup>2</sup>; CAROLINA MARTINS DOS SANTOS CHAGAS<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A promoção da Segurança Alimentar e Nutricional deve considerar uma complexa cadeia de determinantes e a interconexão entre quatro dimensões (disponibilidade, acesso, utilização dos alimentos e nutrientes e estabilidade). O surgimento da pandemia por COVID-19 desnudou as iniquidades e desigualdades existentes no país e deu centralidade às ações de alimentação e nutrição, na busca por um estado nutricional adequado dos indivíduos (organismo saudável), capaz para combater o vírus; e ainda, para minimizar uma pandemia de fome, como alerta o Programa Mundial de Alimentos das Nações Unidas. Assim, os bancos de alimentos apresentam-se como uma potente ferramenta para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional, combater a fome e o desperdício de alimentos. **OBJETIVO** Descrever ações de enfrentamento da insegurança alimentar realizadas no município de Lavras/MG, no contexto da pandemia por COVID-19. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e transversal o qual apresenta as ações realizadas pelo Banco Municipal de Alimentos de Lavras para enfrentar a insegurança alimentar. As ações realizadas, em sua maioria, integram o projeto Alimentando Cidadania: fortalecendo a segurança alimentar de crianças e adolescentes, cujo objetivo geral é estruturar a rede municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, a partir de 3 eixos: i) alívio imediato da insegurança alimentar de crianças e adolescentes; ii) fortalecimento do Banco de Alimentos, enquanto equipamento central de alimentação e nutrição; e iii) formação profissional. Projeto financiado pela Fundação Itaú Social e aprovado pelo comitê de ética (Parecer nº 3.939.900). **RESULTADOS** O Banco Municipal de Alimentos de Lavras foi criado em abril de 2019 por iniciativa conjunta entre a gestão municipal, a Universidade local e da sociedade civil, em resposta a alta prevalência de insegurança alimentar do município (77,9%, sendo 40,6% classificada como moderada ou grave). O equipamento público foi regulamentado pela Lei nº 4.567/2020 e caracteriza-se como crucial para o enfrentamento da insegurança alimentar, ainda mais no contexto da pandemia. Considerando o trabalho em rede entre os setores da assistência social e da saúde, o Banco de Alimentos tem o potencial de articular o recebimento de doações e de distribuir, equitativamente, os alimentos às famílias em situação de vulnerabilidade. Para identificação, avaliação e priorização das famílias, foi desenvolvido uma plataforma computacional denominada Direito a Alimentação (Di@) que permite: Conhecer a percepção e a vivência de fome no nível domiciliar, a partir da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA); Gerenciar o benefício alimentar e; Acompanhar as famílias. Essa plataforma viabilizou a avaliação à distância das famílias de forma rápida e o oferecimento do alimento de acordo com as necessidades. Entre março e junho/2020, foram distribuídas 3.006 cestas básicas e 3.045 cestas verdes (frutas e hortaliças). A primeira infância é o público prioritário do Banco de Alimentos; dessa forma, as famílias com crianças de 0 a 3 anos, participantes do Programa Bolsa Família, foram identificadas (707 famílias)

e todas receberam leite, cestas básicas e/ou cestas verdes. **CONCLUSÃO** A eficácia e a rapidez de respostas aos cenários evidenciados pela pandemia associam-se às políticas e às ações construídas em prol da Segurança Alimentar e Nutricional. A estruturação e o fortalecimento de tais políticas são fundamentais, sendo urgente a mobilização da sociedade civil e o engajamento do poder público.

Palavras-chave: Vulnerabilidade social; Política Pública; Segurança Alimentar e Nutricional;

## **"NA QUARENTENA VIREI CHEF E DEU RUIM!" - ANÁLISE DE ERROS CULINÁRIOS REGISTRADOS EM UM PERFIL DO INSTAGRAM**

BIANCA FARIA GROSSI; MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO; CAMILA LEO DE ALMEIDA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Guia Alimentar para a População Brasileira ressalta que algumas pessoas possuem pouca confiança e autonomia para preparar alimentos pelo fato de cozinhar envolver muitos aspectos incluindo culturais e sociais. Dessa forma, o guia incentiva a ida a cozinha. No contexto da pandemia, a quarentena trouxe a oportunidade para as pessoas em isolamento social desenvolverem habilidades culinárias e as mídias sociais se tornaram um dos principais meios de consulta para adquiri-las. No entanto, com o advento dessas mídias, a importância do aspecto visual frente aos nutrientes e sabor mostra o objetivo maior de atingir uma aparência comparada muitas vezes a uma obra de arte, pois a comida atualmente precisa estar espetacular. A glamourização da cozinha e a elevação de chefs ao patamar de (semi)celebridades reforçam a espetacularização da sociedade, já que as tecnologias virtuais constituem-se como uma representação modificada da realidade. Por outro lado, existem iniciativas que visam por meio de uma proposta colaborativa, reconhecer pessoas comuns em chefs. Sendo assim, perfis nas mídias sociais surgem com o intuito de mostrar receitas que falharam ou não atingiram o resultado esperado (OLIVEIRA, 2018; PEREIRA et al., 2018). **OBJETIVO** Analisar o fenômeno dos erros culinários através de um perfil do Instagram durante o período da quarentena. **METODOLOGIA** O estudo consiste em uma análise de dados quantitativa e descritiva referente a um perfil do Instagram que surgiu no início da pandemia com o propósito de enaltecer erros culinários comuns na nova rotina de isolamento. Para o alcance dos objetivos foram selecionadas as 160 primeiras publicações da página e os dados foram coletados através de um instrumento elaborado no software Google Planilhas (2017). Para a análise de conteúdo utilizou-se a metodologia de Bardin (2010). Em cada postagem, os dados foram categorizados por: média de curtidas/visualizações, comida, tipo de preparo e o erro cometido. **RESULTADOS** Totalizou-se 160 publicações feitas no intervalo entre 16/04/2020 e 09/07/2020. A coleta foi realizada no período de 04/07/2020 a 09/07/2020. As postagens tiveram uma média de curtidas de 4.384 (opção disponível para fotos) e uma média de visualizações de 73.838 (opção disponível para vídeos). Em relação a comida, observou-se uma alta prevalência dos produtos de confeitaria e panificação e as que apareceram com mais frequência foram o bolo com 38,3% seguido do pão com 8% e o pudim com 7,4%. Os tipos de preparo mais prevalentes foram: Assado, Cozido e Frito, sendo assado o que mais se destacou

(76,1%). Os erros mais cometidos foram Queimado, Aspecto ruim e Despedaçado nessa ordem com 21,8%, 19,7%, 13,3% respectivamente. **CONCLUSÃO** O perfil analisado comprova que tem ocorrido tentativas de aprimoramento das habilidades culinárias e a importância de passar pelos erros para desenvolver autonomia. O próprio Guia mostra que a habilidade no preparo de alimentos melhora com a prática. O conteúdo do perfil difere do espetáculo clássico visto nas redes sociais, uma vez que foca justamente no que a maioria dos usuários tenta esconder: o feio, o errado, a falha. Também é possível observar uma ressignificação do conceito de chef como forma de inclusão, pois a motivação vem através do erro sendo um estímulo para as pessoas não deixarem de cozinhar.

Palavras-chave: erros culinários; culinária; cozinhar; espetáculo; guia alimentar

## **PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL**

CAMILA DA GRAÇA COSTA; ALESSANDRA FABRINO CUPERTINO GOMES; SÍNTIA ALMEIDA SANTANA; VERONICA CORTEZ GINANI; SUENY ANDRADE BATISTA; MAISA FERNANDES CAIXETA LINS.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A transição nutricional se caracteriza pela diminuição da desnutrição e aumento crescente da obesidade. Nas últimas décadas, atinge países em desenvolvimento, como o Brasil, acometendo diferentes faixas etárias, inclusive crianças em idade escolar (SOUZA, 2010). Para avaliar esse fenômeno, a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar mapeia regularmente o estado nutricional de escolares entre 11 a 19 anos (BRASIL, 2015). A ausência de dados que representem crianças entre 6 e 10 anos incompletos em todo território nacional é uma limitação que interfere na adoção de ações precoces apropriadas para esse público. A criação de programas direcionados assertivamente para o perfil nutricional real dessas crianças, pode auxiliar no combate da obesidade infantil e consequentemente nas possíveis sequelas geradas, como doenças crônicas não transmissíveis associadas a obesidade. Para tanto, torna-se imprescindível o diagnóstico do estado nutricional desse grupo, para o planejamento de ações eficazes. **OBJETIVO** Avaliar o perfil antropométrico de escolares de 6 a 10 anos incompletos da rede pública de ensino do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Pesquisa de campo, transversal, descritiva e quantitativa, aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE nº 02033218.0.0000.0030), com financiamento da Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal. A amostra foi composta por 1.169 estudantes de escolas públicas do Distrito Federal, de 6 anos a 10 anos incompletos, de ambos os sexos, cuja participação foi mediante apresentação dos Termos de Assentimento e Consentimento Livre e Esclarecido. As escolas foram selecionadas aleatoriamente, devendo estar inserida no Programa Saúde na Escola. Os dados foram coletados no período de março a agosto de 2019, compreendendo: i) idade, ii) peso e iii) estatura; aferidos de acordo com as normas do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2011) e analisados com auxílio do programa WHO AnthroPlus, utilizando os pontos de corte score-z. Para o diagnóstico nutricional, os índices foram

classificados segundo a recomendação da Organização Mundial da Saúde. RESULTADOS A População estudada compreendeu em 576 (49,27%) estudantes do sexo feminino e 593 (50,73%) do sexo masculino. Quanto a classificação do estado nutricional, 63,64% apresentaram eutrofia, 19,42% sobrepeso, 15,4% obesidade e 1,54% déficit de peso, de acordo com o índice de massa corporal para idade (IMC/I). Em relação ao sexo, os meninos apresentam maior percentual de obesidade (19,06%) e as meninas maior percentual de sobrepeso (19,62%). O índice estatura para idade (E/I), utilizado como indicador de desnutrição, detectou adequação entre estatura e idade em 99,83% dos participantes do sexo feminino e 99,16% do sexo masculino. A partir do índice de peso para idade (P/I), verificou-se 10,94% das meninas e 14,67% dos meninos estavam com peso acima do esperado para a idade. CONCLUSÃO Apesar do maior percentual dos escolares estudados ser eutrófico, reflexos da transição nutricional foram evidenciados nas escolas. A amostra se caracterizou por uma importante prevalência de excesso de peso e redução da magreza e baixa estatura, em ambos os sexos. Pontua-se que como o cenário apresentado está inserido no âmbito do Programa Saúde na Escola e do Programa Nacional de Alimentação escolar, ações para controle da obesidade infantil e consequente obesidade nas fases posteriores devem ser implementadas precocemente.

Palavras-chave: Criança; Escola; Estado Nutricional; Transição Nutricional;

## **METODOLOGIAS ATIVAS E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COM ESCOLARES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.**

CLAUDIA MARIA DE SOUZA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO NORTE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Práticas de Educação Nutricional permitem orientar e estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis entre as crianças, como o consumo de frutas, legumes e verduras, em especial os regionais. Nesse contexto, as metodologias ativas permitem formação crítica e reflexiva, por meio de processos de ensino-aprendizagem construtivistas e favorecem a autonomia e a curiosidade dos escolares, em especial a cerca de alimentos in natura e regionais. **OBJETIVO** Estimular o consumo de alimentos in natura e regionais em crianças pré escolares. **METODOLOGIA** Práticas de Educação Nutricional permitem orientar e estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis entre as crianças, como o consumo de frutas, legumes e verduras, em especial os regionais. Nesse contexto, as metodologias ativas permitem formação crítica e reflexiva, por meio de processos de ensino-aprendizagem construtivistas e favorecem a autonomia e a curiosidade dos escolares, em especial a cerca de alimentos in natura e regionais. Participaram 35 escolares (4 a 10 anos), após consulta com nutricionista na semana anterior. Foram realizadas 3 estações, a primeira denominada Vamos as compras, incluía um minimercado com alimentos ultra processados e in natura, em especial os regionais, da época e de menor custo, como abacaxi, cupuaçu, coco, goiaba, ingá e abiu. As crianças usavam cestas para comprar os alimentos que elas mais consumiam. A segunda estação, denominada Amarelinha Saudável explorou o conhecimento das crianças em relação as cores dos alimentos, que, enquanto brincavam, diziam qual a fruta ou legume que tinha aquela cor. Na terceira estação, chamada

Piquenique Saudável, a própria criança preparava um cupcake saudável, com farinha de aveia, aveia em flocos, maçã picada, banana da terra, ovo e óleo. Após cada estação as crianças tiravam dúvidas e houve discussão em grupo sobre a finalidade de cada estação e os benefícios de consumir alimentos in natura. Após as atividades as crianças referiram consumo significativo de alimentos ultraprocessados e que desconheciam as frutas, legumes e verduras regionais expostos. RESULTADOS Houve grande envolvimento das crianças para preparar seu próprio alimento. Os participantes e seus responsáveis foram bem participativos e firmaram o compromisso de aumentar o consumo de alimentos in natura, preferencialmente os regionais. CONCLUSÃO As atividades ativas e dinâmicas motivaram as crianças a experimentarem e conhecerem frutas e legumes regionais, favorecendo assim, um cardápio variado e adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: alimento; criança; frutas; piquenique; saudável

## **PROMOÇÃO DE ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS EM ENCARTES DE SUPERMERCADOS**

THAIS SANTOS SILVA<sup>1</sup>; FLAVIA DOS SANTOS BARBOSA BRITO<sup>1</sup>; ALESSANDRA SILVA DIAS DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; ANA CAROLINA FELDENHEIMER DA SILVA<sup>1</sup>; MILENA MIRANDA DE MORAES<sup>2</sup>; CAROLINE CAMILA MOREIRA<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO PORTO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os supermercados são os principais locais de compra de alimentos e são considerados importantes influenciadores do comportamento do consumidor. Associações têm mostrado a relação entre supermercados e o padrão de alimentação e estado nutricional de coletividades. Uma estratégia de marketing comumente empregada pelos supermercados para aumentar o volume de vendas é a produção e distribuição de encartes promocionais que influenciam as decisões de compra dos consumidores. A literatura internacional tem demonstrado que a maioria dos alimentos promovidos pelos encartes não atende as recomendações alimentares e nutricionais preconizadas em diferentes países, contribuindo assim, com padrões alimentares não saudáveis e o excesso de peso populacional. Estudos também sugerem que regiões com menores taxas de obesidade dedicaram mais espaço publicitário para frutas e hortaliças. Diante do cenário de supermercados cada vez mais influentes na determinação de comportamentos alimentares e saúde da população, torna-se relevante melhor compreender a promoção de alimentos in natura em encartes de promocionais. **OBJETIVO** Analisar a promoção de alimentos in natura ou minimamente processados anunciados em encartes de supermercados. **METODOLOGIA** Estudo transversal conduzido em cinco redes de supermercados da região metropolitana do Rio de Janeiro (RJ). Foram analisados um exemplar mensal de cada rede, dentre todos os encartes promocionais veiculados durante o período de junho a setembro de 2019. A seleção dos exemplares foi aleatória dentre todos os coletados nos respectivos meses e supermercados. Foram extraídas dos encartes informações relativas aos itens alimentares, sendo categorizados como in natura ou minimamente processados, de acordo com a classificação

NOVA de alimentos que leva em consideração o propósito e extensão de processamento que foram submetidos. Por se tratar de um estudo que não envolve seres humanos, o mesmo não foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa. RESULTADOS Um total de 20 encartes foram analisados, e uma mediana de 118,5 (67-161) itens alimentares foi identificado, onde 21,7% (17,9-41,2) foram classificados como in natura ou minimamente processado. Foi verificada diferenças significativas entre as redes de supermercados avaliadas. Duas apresentaram mais de 40% dos itens classificados como in natura ou minimamente processados. Os demais encartes tiveram menos de um quarto de seus produtos pertencentes a esta categoria. Destaca-se que as redes com elevados percentuais de promoção de alimentos in natura ou minimamente processados se diferenciam das demais em relação ao perfil socioeconômico do público ao qual estão voltadas. A rede direcionada para o público de elevado poder aquisitivo (classes A e B) teve maior oferta de frutas e hortaliças enquanto que a rede, frequentada por consumidores das classes C, D e E anunciava, majoritariamente, alimentos como arroz, feijão, carnes e farináceos. CONCLUSÃO Os encartes promocionais de supermercados brasileiros contribuem negativamente com o estado nutricional e a qualidade de vida de coletividades, visto que apresentam uma baixa promoção de alimentos in natura ou minimamente processados, em especial as frutas e hortaliças, não estimulando a aquisição destes itens que devem compor a base de uma alimentação adequada e saudável. Entretanto, a promoção deste grupo de alimentos parece ocorrer de forma diferenciada segundo o perfil socioeconômico da população para qual a rede de supermercado é voltada.

Palavras-chave: alimentação saudável; ambiente alimentar; consumidor; preço; varejo de alimentos

## PERFIL ALIMENTAR DE PARTICIPANTES IDOSOS DE GRUPOS EDUCATIVOS EM NUTRIÇÃO

YANA MAYRA COSTA PATRICIO; KELLEM REGINA ROSENDO VINCHA; CLARICE LIMA ALVARES SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de modificações no consumo alimentar e no estado nutricional da população, conhecido como transição nutricional, se dá acompanhado de alterações econômicas, demográficas e de saúde na mesma, com impacto nas demandas por atendimentos em saúde tendo em vista a cronicidade e complexidade da obesidade e doenças crônicas. Uma estratégia utilizada na atenção primária à saúde para promover o atendimento nutricional e estimular o autocuidado com a alimentação, atividade física e controle do peso corporal são os Grupos Operativos, que formam uma rede apoio para resolução de tarefas à partir da necessidade do grupo, promovendo interação e formação de vínculo entre os participantes e favorecendo a autoavaliação e o autocuidado, sendo necessário o correto diagnóstico do grupo para o seu planejamento. OBJETIVO Avaliar o perfil social e alimentar de adultos e idosos participantes de grupos educativos em nutrição no Município de Governador Valadares, Minas Gerais. METODOLOGIA Estudo epidemiológico descritivo realizado

com indivíduos adultos e idosos de ambos os sexos que participaram voluntariamente de quatro grupos educativos para alimentação saudável e perda de peso realizados pela equipe de pesquisa em diferentes bairros do município, entre 2018 e 2019. Em cada grupo, foram realizados 10 encontros quinzenais e duração de duas horas, com atividades baseadas nos Dez Passos da Alimentação Saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). No primeiro encontro foi realizado o diagnóstico das condições sociais e o perfil alimentar dos participantes, por meio de questionário estruturado com perguntas sobre idade, sexo, escolaridade, percepção da qualidade da própria alimentação, e frequência de consumo de frutas e hortaliças. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2015® e as análises realizadas no Stata 14.0®. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora/MG (parecer 3.053.223). **RESULTADOS** A amostra foi constituída por 82 participantes com idade mediana de 54 anos (mínimo 19 e máximo 80), sendo a maioria adultos (62,2%; n=51) e mulheres (90,2%; n=74). Observou-se que 57,7% (n=45) vivia com companheiro e 30,8% (n=24) tinha menos de 4 anos de escolaridade. Os participantes relataram o consumo mediano de 4 refeições por dia (mínimo 2 e máximo 6), sendo que 88,5% (n=69) consome o café da manhã, 41,0% (n=32) lanche da manhã, 98,7% (n=77) almoço, 80,8% (n=63) lanche da tarde, 78,2% (n=61) jantar e 19,2% (n=16) ceia. Observou-se que 39,7% (n=31) não consumia frutas diariamente e que 34,6% (n=27) consumia entre 1 e 2 porções por dia. Quanto às hortaliças, 23,1% (n=18) não consumia diariamente e 71,8% (n=56) entre 1 e 2 porções. A qualidade da própria alimentação foi percebida como ruim/razoável por 62,3% (n=48) dos participantes. **CONCLUSÃO** Identificou-se que uma menor parcela dos participantes tinha baixa escolaridade e viviam sós, o que, somado a faixa etária prioritariamente adulta demonstrou baixa vulnerabilidade. Apesar disso, o grupo apresentou comportamentos alimentares inadequados que favorecem a ocorrência de desvios nutricionais como baixa ocorrência de realização de lanches e baixo consumo de frutas e hortaliças, devendo ser estes aspectos importantes no planejamento das intervenções nutricionais por meio de processos grupais.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Educação alimentar e nutricional; Idosos; Processos Grupais;

## **MAPEAMENTO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE MATO GROSSO DO SUL: CONTRIBUIÇÕES A PROCESSOS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS**

TAINÁ AMÉLIA SANTANA MARCHEWICZ; ADOLFO HENRIQUE COSTA DOS SANTOS;  
ANGELICA MARGARETE MAGALHAES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é normatizado pela Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020, determinando que, no mínimo, 30% dos recursos financeiros do Governo Federal devem ser utilizados na compra direta de alimentos da Agricultura Familiar (AF), priorizando alimentos orgânicos de agricultores indígenas, quilombolas e assentados da Reforma Agrária (BRASIL, 2009; BRASIL, 2020). Para isso, o setor produtivo e suas

organizações devem informar às Entidades Executoras quais produtos são possíveis de adquirir da produção local. **OBJETIVO** Analisar a disponibilidade de produtos da AF e produção orgânica passíveis de aquisição em processos de compra pública no estado de Mato Grosso do Sul (MS), visando à transferência de conhecimento para processos de compra direta da AF para o PNAE. **METODOLOGIA** O estudo constituiu-se da verificação de alimentos da AF, convencionais e orgânicos, que poderiam ser adquiridos em processos de compra direta para o PNAE, no estado de MS, respeitando-se o critério de regionalidade. Para obtenção dos dados, de início, estabeleceu-se um contato telefônico com órgão público de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER), através do qual os pesquisadores explicaram os motivos da solicitação. O levantamento de dados referentes à disponibilidade de produtos orgânicos foi realizado junto à Associação de Produtores Orgânicos de Mato Grosso do Sul (APOMS), que ao longo de dois anos, catalogou a oferta, como parte integrante de um projeto de extensão universitária do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados. Após o levantamento procedeu-se a análise comparativa de ambas listas de produtos, com utilização de planilha eletrônica. **RESULTADOS** Observou-se que a ATER divulgou 67 produtos, indiscriminadamente, convencionais e orgânicos. Já a APOMS informou a disponibilidade de 57 produtos orgânicos. Pode-se verificar que a Agricultura convencional não apresentou cultivo de cinco produtos (jaboticaba, pokan, tomate cereja, cebola e figo) apresentados pela Agricultura orgânica. Por outro lado, a Agricultura orgânica não apresentou 15 produtos (moranga, morango, mostarda, nabo, salsão, mandioca-salsa, gengibre, couve-chinesa, caqui, bertalha, alho-poró, alcachofra, acelga, ervilha e uva) que foram apresentados pelo órgão público. **CONCLUSÃO** Considerando-se que o desconhecimento do mapeamento da produção local representa um empecilho para a aquisição de alimentos da AF, o estudo mostrou que é primordial a interação de profissionais nutricionistas com os agentes locais de ATER, bem como com órgãos representativos de agricultores familiares. Dessa forma, é possível realizar a verificação, o mapeamento e conhecimento da produção local, garantindo maior participação nos processos de compra direta e aumento dos alimentos orgânicos, a fim de atender à exigência da legislação e proporcionar uma alimentação escolar saudável e diversificada ao alunado. Sugere-se que, além da lista de produtos disponíveis nos municípios de MS, sejam informados também calendários de safra, pois isso poderá auxiliar tanto os profissionais nutricionistas, para planejamento de compras e cardápios, quanto à participação dos agricultores, por saberem, através do cronograma de entrega, que terão possibilidade de fornecimento no período previsto nas chamadas públicas, favorecendo assim a implantação de políticas públicas no âmbito local.

Palavras-chave: agricultura familiar; alimentação escolar; aquisição de alimentos;

## **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA IDOSOS NA PANDEMIA DE COVID-19: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

ALBERTO FERREIRA DE CARVALHO NETO; VITÓRIA LUÍSA DOS SANTOS  
NASCIMENTO; VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Há muitos anos o Brasil vem passando por transições epidemiológicas, que são mudanças de doenças infecciosas e parasitárias para doenças crônico-degenerativas, como: diabetes mellitus, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares; e o grupo etário mais atingido por essas patologias é o de idosos. As doenças cardiovasculares constituem a principal causa de morte nesses indivíduos, tendo a hipertensão arterial sistêmica como a mais prevalente. O estilo de vida e hábitos alimentares são fortes influenciadores para que sejam desenvolvidas tais patologias. No ano de 2020 com a pandemia do SARS-COV-2, houve a necessidade das pessoas permanecerem em casa, e com isso houve alterações no consumo alimentar uma vez que o nível de estresse e ansiedade aumenta tanto pelo medo como pelo isolamento social. Com isso, nota-se a necessidade de intervenções nutricionais por meio de programas de educação nutricional cujo processo é essencialmente ativo e envolve mudanças no modo de pensar e agir dos indivíduos. **OBJETIVO** O objetivo do presente estudo foi elaborar uma tecnologia de educação alimentar e nutricional digital para idosos durante a pandemia do novo coronavírus (coronavírus disease 2019). **METODOLOGIA** O trabalho desenvolvido é um relato de experiência de atividades acadêmicas de alunos do quinto período do curso de bacharelado em Nutrição do Centro Universitário do Estado do Pará, desenvolvido no município de Belém, estado do Pará, realizado na disciplina Educação Alimentar e Nutricional como parte das atividades acadêmicas. A atividade educativa teve como público alvo idosos em isolamento social e sua ideia principal era saber como a pandemia estava afetando a alimentação deste público. Para isso foi elaborado um instrumento de diagnóstico eletrônico, contendo 15 perguntas sobre a alimentação dos idosos na quarentena, utilizando o Google Forms. A aplicação do formulário foi feita via aplicativo Whatsapp. **RESULTADOS** Percebeu-se que a maioria dos entrevistados são do sexo feminino, com idade média de 70 anos; foi possível notar que 45% consomem produtos industrializados ou fast food, 38% afirmam que tiveram alteração de peso durante a quarentena, no quesito número de refeições a maioria faz apenas 4 refeições e o tipo de preparação caseira mais consumida na quarentena foram sopas e caldo. Feito o envio das respostas descobriu-se o diagnóstico de hipertensão arterial na maioria dos entrevistados, diante de tal fato houve a necessidade do desenvolvimento de uma tecnologia educativa que também abordasse a patologia. A tecnologia educativa escolhida para ser elaborada foi um panfleto digital, desenvolvido no aplicativo CANVA, contendo explicação do que é uma alimentação saudável e como alcançá-la no dia a dia, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. Além disso há orientações dietoterápicas para a hipertensão, com foco no que obtido a partir do questionário eletrônico. A tecnologia digital criada pelos alunos, após avaliação docente, foi enviada via Whatsapp para todos os entrevistados. **CONCLUSÃO** Com o presente estudo podemos referir que a experiência de elaborar uma tecnologia educativa foi muito significativa para os alunos; além de ter tido uma boa aceitação e um retorno positivo por parte dos idosos. A tecnologia educativa proposta estava de acordo com a realidade vivenciada pelo grupo em questão e de fácil compreensão. É válido ainda ressaltar a importância da educação na área da saúde e a forma benéfica que ela impacta a população trabalhada.

Palavras-chave: Tecnologia educativa; Idosos; Educação nutricional; Alimentação saudável;

## **SITUAÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR DOS ALUNOS DAS ESCOLAS PÚBLICAS DE MARIANA E OURO PRETO NA PANDEMIA DA COVID-19**

ERICA COSTA RODRIGUES; PRISCILA PENA CAMARGO; ADRIANA LÚCIA MEIRELES;  
RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A pandemia de Sars-CoV2, no Brasil, alterou o funcionamento dos serviços entre eles as escolas. Houve suspensão das aulas presenciais e consequentemente interrupção do acesso à alimentação escolar nas creches e escolas da rede pública. Essa situação pode aumentar a chances de as crianças vivenciarem a insegurança alimentar e nutricional, pois para os alunos com condições socioeconômicas desfavoráveis a alimentação escolar é primordial, sendo, muitas vezes, a sua principal ou única refeição diária. **OBJETIVO** Avaliar a situação de insegurança alimentar e nutricional domiciliar dos alunos da rede municipal de educação de Mariana e Ouro Preto durante a Pandemia COVID-19. **METODOLOGIA** Estudo transversal situado no nível mais proximal do modelo teórico dos determinantes de segurança alimentar e nutricional da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura adaptado de Kepple e Segall-Corrêa (2011), especificamente nas dimensões da disponibilidade e do acesso aos alimentos. Para análise da prevalência de insegurança alimentar entre os escolares da rede pública municipal de Mariana e Ouro Preto Minas Gerais durante a pandemia da Covid-19 (junho e julho de 2020) foram entrevistados, por telefone, 494 responsáveis pelo preparo da alimentação ou compra de alimentos no domicílio. A amostragem probabilística foi estratificada por seguimento de ensino, infantil e fundamental e por localidade, zona urbana e rural. Para a coleta de dados foi aplicado a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Análise foram realizadas nos IBM SPSS® Statistics 20 e Microsoft Excel. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Ouro Preto, CAAE nº 32005120.6.0000.5150. **RESULTADOS** A prevalência de insegurança alimentar foi observada em 83% dos domicílios entrevistados, sendo 5,5% em insegurança alimentar grave, 12% em insegurança alimentar moderada, 65,5% em insegurança alimentar leve. Apenas 17% dos domicílios estavam em situação segurança alimentar. A diminuição da renda na pandemia foi identificada em 93% dos domicílios, a 50% dos entrevistados estavam cadastrados em algum programa socioassistencial sendo a maior parte desse (41%) no Bolsa Família. No período avaliado (junho/julho de 2020), 62,3% dos entrevistados receberam o auxílio emergencial do governo federal. **CONCLUSÃO** A prevalência de insegurança alimentar entre os alunos de escolas públicas de Mariana e Ouro Preto demonstra o senso de urgência na implementação de políticas públicas locais para garantia do direito humano a alimentação adequada e saudável, que pode estar comprometido em função da diminuição da renda causada pela pandemia da Covid-19 e reforça a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar enquanto estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional para os alunos das escolas públicas.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; escolares; COVID-19; alimentação escolar;

## **GESTANTES DA REGIÃO NORTE NO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO BRASIL, 2014-2019.**

LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA;  
ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; ALESSANDRA CARVALHO DOS  
SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O peso materno durante a gestação, demonstrado pela análise do Índice de Massa Corporal no momento do acompanhamento nutricional, revela um importante fator a ser considerado no estado de saúde da gestante, do feto, do recém-nascido e durante os primeiros anos de vida da criança (NUNES, 2015). Por mais que a mudança de peso durante a gestação seja algo normal, os extremos na classificação desse índice antropométrico, tanto o baixo peso quanto a obesidade, podem propiciar morbidades maternas, como infecções urinárias, síndrome hipertensiva na gestação e a diabetes mellitus gestacional, esta última chega a ser 3 vezes maior em gestantes obesas. Além disso, em mulheres com peso inadequado para a idade gestacional, há o maior risco de nascimentos prematuros (ZANOTTI; CAPP; WENDER, 2015). Dessa forma, avaliar o estado nutricional de gestantes é uma medida profilática fundamental contra a morbimortalidade materno-infantil de uma determinada região, que precisa ter sua importância mais enfatizada por políticas públicas e protocolos de saúde e nutrição que avaliem e estabeleçam estratégias nutricionais eficazes para reduzir as inúmeras mazelas associadas. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional de gestantes residentes da Região Norte do Brasil durante o período entre 2014 e 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo ecológico e descritivo, realizado a partir de dados secundários disponibilizados para consulta pública no site do Departamento de Informática do Ministério da Saúde do Brasil, através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Os dados selecionados foram referentes ao Índice de Massa Corporal e ao consumo alimentar de gestantes da Região Norte do país, durante os anos de 2014 a 2019. **RESULTADOS** Durante os anos de 2014 a 2019, houve um total de 402.301 mulheres na Região Norte cujo o estado nutricional na fase gestacional foi acompanhado e notificado no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Em relação ao Índice de Massa Corporal, observou-se que 19,98% ( $16.392 \pm 4.294,33$ ) estavam na classificação de Baixo Peso, 41,67% ( $34.189 \pm 9.378,21$ ) com Índice considerado Adequado ou Eutrófico, 25,26% ( $20.727 \pm 6.254,12$ ) na condição de Sobrepeso e, por fim, 13,09% ( $10.742 \pm 3.449,16$ ) foram classificadas com Obesidade. Já em relação aos resultados obtidos sobre o hábito de realizar pelo menos três refeições ao dia, só foi possível analisar dados a partir de 2015, pois o ano de 2014 não possuía notificações no Sistema. Além disso, da totalidade de gestantes acompanhadas entre os anos de 2015 a 2019, apenas 23.406 foram consultadas em relação ao consumo alimentar, das quais 68,58% ( $3.210 \pm 582,17$ ) tinham o hábito de realizar no mínimo 3 refeições diárias. Apesar das amostras serem distintas quando buscamos o hábito de realizar no mínimo 3 refeições diárias, os dados mostram que a cada 10 mulheres, 3 faziam menos que três refeições diárias. **CONCLUSÃO** No período do estudo, os diagnósticos nutricionais de risco como Baixo Peso, Sobrepeso e Obesidade atingem mais da metade da população analisada, o que revela um problema crônico: mulheres estão gerando seus filhos em uma condição de saúde desfavorável que, infelizmente, muitas vezes é negligenciado pelos poderes de saúde. Quase um terço das grávidas não faz no mínimo três refeições diárias, portanto, isso indica o ambiente de insegurança alimentar no qual vivem essas mulheres.

Palavras-chave: Antropometria; diagnóstico; gestação; índice de massa corporal; sobrepeso

## **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS ESCOLAS COMO FORMA DE APRENDIZADO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA COM PRÉ-ESCOLARES**

MARILIA ALVES REIS PANTOJA; ALESSANDRA ALMEIDA NASCIMENTO; CARLA TAINARA FILHO MOURA; CAMILA LORENA RODRIGUES MACHADO.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A educação alimentar é de suma importância para formação do indivíduo, desde a infância (BEZERRA, 2018). A formação de hábitos alimentares seguem o princípio vital da família como base principal, todavia a escola possui um papel importante para o desenvolvimento infantil. Diante disso, a alimentação escolar nas escolas públicas tem como campo de interação o Programa Nacional de Alimentação Escolar, esse tem como propósito de promover uma educação alimentar e nutricional e atender as necessidades nutricionais dos alunos nesse período escolar. Em 2009 foi promulgada a lei nº 11.947, que apodera-se sobre a alimentação escolar na educação básica, na rede pública de ensino. Nesse sentido, nota-se que desde a infância, a importância do conhecimento e hábito alimentar influencia no desenvolvimento da criança, desse modo, implementar atividades educativas nas escolas podem melhorar positivamente a saúde do indivíduo, tornando-o mais informado e praticando hábitos alimentares saudáveis. **OBJETIVO** O trabalho apresenta um relato de experiência de educação alimentar e nutricional, a partir de métodos dinâmicos em uma escola de educação infantil da rede municipal em Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de ações e dinâmicas educativas, com ênfase na alimentação saudável, desenvolvido em uma escola de educação infantil em Belém/PA, em março de 2020, contando com a participação de 50 crianças, de ambos os sexos, da faixa etária de 4 a 9 anos de idade. As atividades foram compostas por um semáforo da alimentação e desenhos de pintura relacionados as frutas, vegetais e carboidratos. Outra atividade realizada foi o jogo da memória com frutas e vegetais, trabalhando a habilidade de lembrar e identificar o nome dos alimentos, dessa maneira, contribuindo para o aprendizado das crianças. **RESULTADOS** Os alunos mostraram interesse nas atividades propostas e participaram ativamente expondo suas opiniões, gostos, preferências e aversões aos alimentos. Notou-se que a grande maioria consumia ultraprocessados em casa, assim como no ambiente escolar, apesar da faixa etária, os alunos já possuíam noções básicas dos nutrientes presentes nos alimentos e todos conheciam os grupos alimentares, como por exemplo as frutas, verduras e oleaginosas, consumindo, em média, duas vezes por semana esses grupos de alimentos. **CONCLUSÃO** O presente estudo reforça a necessidade de reflexão acerca da importância do nutricionista no ambiente escolar, haja vista que o profissional é habilitado para atuar na área de promoção da saúde e promover novos hábitos alimentares desde a infância. Portanto, ressalta-se a importância da prática de atividades lúdicas e manuais, haja vista que foram consideradas ferramentas positivas ao longo da experiência, desse modo, contribuindo na reflexão, participação, informação e conhecimento sobre a temática abordada, estabelecendo a interação entre os escolares e os graduandos.

Palavras-chave: Educação Alimentar; Ambiente Escolar; Atividades Lúdicas.;

## **AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE CARBOIDRATOS REFINADOS E PRESENÇA DE DIABETES MELLITUS EM IDOSOS PARTICIPANTES DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ.**

WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>1</sup>; ARÍCIA MONTEIRO MAIA<sup>2</sup>; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES<sup>1</sup>; ADRIANE FONSECA DE SOUZA<sup>1</sup>; FLÁVIO SANTOS DA SILVA<sup>1</sup>.  
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Dentre os fatores de risco para as doenças crônicas não transmissíveis: os hábitos e consumos alimentares são fortes preditores do risco, sobretudo na população geriátrica. A notória preocupação dos profissionais vale-se no consumo exacerbado de carboidratos refinados, que incluem doces e bebidas gaseificadas, farinha branca e outros alimentos que perdem seu teor nutritivo no processo de refinamento. O déficit nutritivo na alimentação proporciona o diagnóstico dessas diversas doenças, entre elas a Diabetes Mellitus, sendo uma das principais responsáveis pelo acometimento em idosos. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de carboidratos refinados e a presença de diabetes mellitus em idosos atendidos ambulatorialmente na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, com idades entre 60 e 90 anos, no qual foi realizada a avaliação do consumo de carboidratos refinados, através da aplicação de um questionário de frequência alimentar, e da análise dos prontuários eletrônicos dos pacientes quanto ao diagnóstico de diabetes. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. **RESULTADOS** Foram avaliados 106 pacientes, sendo 72,6% (n=77) do sexo feminino e 27,3% (n=29) do masculino. A análise do consumo de carboidratos refinados mostrou que, o pão francês/caseiro/forma era consumido por 33% (n=35) dos paciente diariamente e 34% (n=36) até 3 vezes na semana, 29,2% (n=31) consumiam diariamente e 33% (n=35) até 3 vezes na semana bolacha salgada/doce/biscoito/torrada, 37,7% (n=40) consumiam diariamente e 25,4% (n=27) até 3 vezes na semana macarrão/macarrão instantâneo, 5,6% (n=6) consumiam diariamente e 5,6% (n=6) até 3 vezes na semana suco artificial, 13,2% (n=14) consumiam diariamente e 7,5% (n=8) até 3 vezes na semana refrigerante, 26,4% (n=28) consumiam diariamente e 9,4% (n=10) até 3 vezes na semana bolo/tortas/pavê e 7,5% (n=8) consumiam diariamente e 4,8% (n=5) até 3 vezes na semana chocolate/brigadeiro. Quanto à presença de Diabetes Mellitus, foi detectada em 45,2% (n=48) dos idosos. **CONCLUSÃO** Em relação à prevalência do diagnóstico de Diabetes Mellitus verificou-se que aproximadamente metade dos idosos estavam com a comorbidade instalada. Em relação ao consumo de carboidratos refinados, foi verificado que o consumo de carboidratos simples e refinados ocorreu em boa parte das refeições por grande parte da amostra, podendo gerar complicações no estado nutricional, descontrole nos níveis glicêmicos e complicações da doença nos pacientes diabéticos e exposição ao risco de acometimento pela patologia aos não diabéticos.

Palavras-chave: Carboidratos refinados; Idoso; Diabetes mellitus;

## **AÇÃO SOCIAL: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE A PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO EM UMA UNIDADE DE SAÚDE - RELATO DE EXPERIÊNCIA**

NAYARA LÚCIA GUIMARÃES COSTA; DEISIANE DA SILVA FERREIRA; ISABELA LETICIA ROSA DOS SANTOS; ELIZANDRA SORAIA DA COSTA CARDOSO; PABLO AUGUSTO GURJAO PRAXEDES.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Na área de saúde as ações sociais são realizadas para promoção de qualidade de vida da população, esclarecimento de dúvidas sobre doenças, causas e tratamento, avaliação nutricional e orientação nutricional. As finalidades da educação superior não se limitam apenas na formação acadêmica, mas que devem envolver a interação entre a academia e a população. **OBJETIVO** Delimitar a experiência de alunos do curso de nutrição sobre uma ação social voltada para aleitamento materno em uma unidade de saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência, sobre uma ação social realizada no dia 21 de fevereiro de 2020, por uma Universidade privada em parceria com uma unidade municipal de saúde do Distrito de Icoaraci, em Belém do Pará, no qual contou com 05 estudantes do curso de nutrição, que estavam no 7º semestre, e 01 nutricionista responsável por monitorar as atividades e os alunos. A atividade realizada na ação foi iniciada com a apresentação de um painel ilustrativo com o tema amamentar é e palavras que se relacionavam com o tema amamentação. A atividade foi iniciada da seguinte forma: no painel as palavras estavam vedadas com uma placa e nessa placa continha números escritos de um a sete, cada participante, ao escolher um número, desvendava uma palavra relacionada ao tema amamentar é, expondo o achado para todos presentes na ação. As palavras presentes no painel eram: amor, suficiente, proteção, economia, saúde, persistência e vínculo. Após a descoberta de cada palavra, os estudantes explicavam o porquê a amamentação estava relacionada com aquele termo. Por exemplo, amamentar é proteção, pois o leite materno protege contra diarreias, infecções, pneumonia, auxilia no fortalecimento dos músculos do rosto, dentre outros benefícios. **RESULTADOS** Cerca de 20 participantes acompanharam a atividade, além dos pais e avós presentes como ouvintes, no total de 45 pessoas. O público atendido foram mulheres adultas, entre 19 e 40 anos. Após a atividade proposta os participantes receberam folders educativos com informações do guia alimentar para crianças menores de 2 anos de idade, assim tirando dúvidas e descobrindo mitos e verdades sobre a amamentação, além de receberem dicas para facilitar esse processo. Diante do exposto, foi possível observar que o público tinha muitas dúvidas sobre a lactação e pega correta do bebê, além de não entenderem a importância da amamentação para o vínculo da mãe com o bebê e saúde de ambos. **CONCLUSÃO** Tal ação, mostrou a importância da educação nutricional para lactantes, no qual se encontram em um momento de descoberta e ainda passam por inúmeros questionamentos advindos de familiares e amigos sobre a forma como amamenta seu bebê.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Amamentação; Saúde.;

## QUALIDADE DE VIDA EM IDOSOS COM PRESENÇA E AUSÊNCIA DE SINTOMAS DEPRESSIVOS

ANA CAROLINA SOUZA FERNANDES AZEVEDO; LUANA KAROLINE FERREIRA;  
LUANA SOUZA PRADO; MARIA ELISA CAPUTO FERREIRA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo a Organização Mundial da Saúde, qualidade de vida é a percepção do indivíduo de sua inserção na vida, no contexto da cultura e sistemas de valores nos quais ele vive e em relação aos seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações. Esse construto pode sofrer impacto de transtornos mentais, como a depressão, que como em qualquer fase da vida, pode manifestar-se também na velhice. Estudos apontam uma relação entre sintomas depressivos e qualidade de vida neste público (idosos), tendo os domínios da qualidade de vida afetados negativamente pela gravidade da depressão. **OBJETIVO** Comparar os domínios da qualidade de vida em idosos com e sem sintomas depressivos. **METODOLOGIA** A pesquisa possui abordagem quantitativa e delineamento transversal. Para avaliar a qualidade de vida foi aplicado o Medical Outcomes Study 36-Item Short Form (SF-36), questionário composto por 36 itens que englobam oito domínios e para avaliar a depressão geriátrica foi aplicado a Escala de Depressão Geriátrica (EDG). Os idosos foram abordados em locais públicos, convidados a participar da pesquisa e informados sobre os procedimentos. Aqueles que aceitaram participar do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram analisados por meio do software SPSS 21 e o nível de significância adotado foi de  $p < 0,05$ . **RESULTADOS** Participaram do estudo 58 idosos de 60 a 88 anos, sendo a amostra constituída predominantemente por mulheres (98,2%). Desses idosos, 46,6% (n=27) não tinham nenhum sintoma depressivo (grupo 1) e 53,4% (n=31) apresentavam sintomas leves de depressão (grupo 2). Não foi identificado nenhum participante com depressão severa. As médias (DP) do grupo 1 para os domínios Capacidade Funcional, Limitação por aspectos físicos, Dor, Estado geral de Saúde, Vitalidade, Aspectos sociais, Aspectos Emocionais e Saúde Mental foram de 76,7(18,5); 93,5(14,8); 68,8(20,6); 72,9(16,7); 70,6(17,2); 81,9(18,1); 90,1(22,3); 76,8(17,5) e as do grupo 2 foram de 63,2(25,8); 58,9(43,6); 63,7(25,5); 66,2(18,7); 63,9(21,6); 75,4(23,6); 61,3(37,6); 75,5(18,1), respectivamente. Nas dimensões Capacidade Funcional, Limitação por aspectos físicos e Aspectos emocionais o grupo 1 teve uma média maior que a do grupo 2, com valor de  $p$  igual a ( $p=0,042$ ), ( $p=0,001$ ), ( $p=0,001$ ) respectivamente. As diferenças entre as médias dos grupos em relação aos outros domínios não foram estatisticamente significativas. **CONCLUSÃO** Foram observadas diferenças significativas para as dimensões Capacidade Funcional, Limitação por aspectos físicos e Aspectos emocionais, comparando os grupos de idosos com quadro psicológico normal e quadro de depressão leve. Quanto aos outros domínios não foram observadas diferenças significativas. Sugere-se estudos futuros com amostras mais amplas para compreender melhor os domínios da qualidade de vida entre esses grupos de idosos.

Palavras-chave: Depressão geriátrica; Envelhecimento; Qualidade de vida;

## **PANDEMIA, ISOLAMENTO SOCIAL E QUARENTENA: O QUE MUDOU NA ALIMENTAÇÃO DOS BRASILEIROS NOS ÚLTIMOS MESES.**

ADRIELLE VITORIA DOS SANTOS MANFREDO; LETICIA BARROS HOYOS; TAISE CUNHA DE LUCENA; JESSICA DA SILVA MATOS; ALINE PRADO DOS SANTOS.  
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O consumo de alimentos saudáveis como frutas, legumes, verduras e vegetais reduziram desde o início do isolamento social, já o consumo excessivo de ultraprocessados como, hambúrgueres, pizzas e refrigerantes é crescente, o que pode desencadear mazelas a saúde. Além disso, o aumento de refeições prontas através de entregas por aplicativos (delivery) na quarentena tornou-se um serviço essencial. Há necessidade de novos estudos que ofereçam pesquisas em prol da saúde. Assim, o Guia Alimentar Para a População Brasileira é uma ferramenta que abrange informações de escolhas alimentares adequadas e saudáveis e foi usado como base para a criação do Guia de Alimentação Saudável em Tempos de COVID-19, visando à segurança alimentar e educação nutricional. A ingestão de alimentos com maior densidade calórica e quantidade de gorduras podem aumentar o risco de doenças crônicas. A alimentação saudável é um dos fatores primordiais para a saúde, é significativo para manter o bem estar em tempos de quarentena. Sendo assim, a criação do guia é necessária para entendermos o novo modo de viver, sendo este, um momento para repensar nas escolhas alimentares e através do material disponibilizado obter dicas de compras, higienização, congelamentos e armazenamento de alimentos. **OBJETIVO** Elencar os produtos ultraprocessados mais consumidos pela população brasileira no período de distanciamento social. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica integrativa, nas quais foram feitas buscas nas bases de dados Scientific Electronic Library Online, Google acadêmico e Biblioteca Virtual em Saúde, os descritores: COVID- 19, isolamento social e ultraprocessados. Em seguida, foram identificados e selecionados os artigos. **RESULTADOS** O Brasil tem sofrido uma situação difícil, com a presente pandemia do Coronavírus (COVID-19), tendo-se, a necessidade do isolamento social, e consequentemente, gerando dúvidas em relação às necessidades humanas. Um dos resultados mais notáveis nessas circunstâncias foram o aumento do consumo de ultraprocessados, aqueles industrializados que são realizados com a adição elevada de componentes como sal, açúcares, óleos e gorduras, além de elementos sintetizados em laboratório. A elevada aquisição de produtos processados e/ou ultraprocessados se deve ao fácil acesso e custo menor desses quando comparados a alimentos in natura. Muitos possuem preferência nesses produtos sem saber dos efeitos maléficis a saúde. Esses hábitos perante o cenário atual podem contribuir de forma negativa no sistema imunológico, contribuindo para um quadro crítico grave perante o vírus. O índice de doenças crônicas como diabetes, hipertensão, obesidade, dentre outras patologias também pode elevar-se. Dentre os alimentos mais consumidos estão: pizza (67%), hambúrgueres (47%), brasileira (44%), sanduíches (41%), massas (39%), grelhados/churrascarias (36%), doces e bolos (32%), salgados (31%) e açaí (29%). **CONCLUSÃO** A alimentação é vista como um pilar da vida e deve ser estimulada ao consumo consciente, envolvendo bem estar e qualidade de vida. Apesar de aos poucos já estarmos retornando ao novo normal que é um mundo diante e pós pandemia faz-se necessário estimular o equilíbrio, para

que haja uma conscientização. Assim, permitindo escolhas mais saudáveis e harmoniosas, evitando o surgimento de doenças crônicas futuramente.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Hábitos alimentares; Produtos ultraprocessados;

## **ENCONTROS FORMATIVOS DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE DO SUS E O ENFRENTAMENTO DA OBESIDADE**

FERNANDA PONS MADRUGA; JULIANA BITTENCOURT GARCIA; DENISE PETRUCCI GIGANTE; MARGARETE OLEIRO MARQUES; CRISTINA CORREA KAUFMANN; GICELE COSTA MINTEM.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O projeto Conhecimento sobre alimentação saudável e adequação às recomendações alimentares e nutricionais brasileiras: indissociabilidade entre a pesquisa epidemiológica, ensino e extensão na atenção nutricional no âmbito do Sistema Único de Saúde, financiado pelo Ministério da Saúde, envolveu os 22 municípios da 3ª Coordenadoria Regional de Saúde do Rio Grande do Sul. Dentro do eixo Formação, buscamos desenvolver estratégias inovadoras de formação de trabalhadores da saúde e de gestores, para a promoção da alimentação adequada e saudável e para a prevenção e tratamento da obesidade. O enfrentamento da obesidade é um desafio para a saúde pública, pois ao mesmo tempo que se trata de uma doença crônica não transmissível em crescente avanço, é um fator de risco para outras doenças. **OBJETIVO** Realizar atividades de formação com profissionais de saúde, envolvidos com a atenção nutricional, para o enfrentamento e controle da obesidade. **METODOLOGIA** Como metodologia propositiva foi utilizada a abordagem qualitativa de pesquisa-ação, a fim de realizar o diagnóstico da situação da obesidade nos territórios e priorizar o envolvimento dos profissionais na busca de soluções práticas ao seu enfrentamento. O traço principal da pesquisa-ação é a opinião e as discussões do grupo, ela serve de instrumento para a ação social. Como procedimentos foram incluídos análise de realidade e reflexão coletiva sobre dados decorrentes da ação dos envolvidos, bem como oficinas e seminários, conforme a necessidade do grupo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Pelotas, com parecer número 3.166.109 e todos os participantes assinaram o TCLE. **RESULTADOS** A partir dos princípios da pesquisa-ação que orientaram o estudo, pretendeu-se que os participantes envolvidos assumissem o protagonismo exponencial na condução do trabalho, na perspectiva da autonomia da ação. Baseados na sua própria realidade e, junto aos pesquisadores, os participantes formularam alternativas para resolução das dificuldades levantadas. Foram 3 Encontros Formativos. Dos 22 municípios convidados, participaram 13 municípios no I Encontro e 11 municípios nos II e III Encontros. Ao todo foram 77 participantes, das mais diversas áreas. **CONCLUSÃO** Os Encontros Formativos tiveram um impacto muito positivo, possibilitando que os participantes identificassem os problemas de seus municípios e propusessem ações de enfrentamento e resolução dos mesmos. Concluímos que a pesquisa-ação revelou-se uma metodologia eficiente na atividade proposta, uma vez que os participantes mostraram-se engajados

na busca de alternativas viáveis para a resolução dos problemas identificados, de acordo com cada realidade.

Palavras-chave: Enfrentamento; obesidade; Formação; pesquisa ação;

## **A EXTINÇÃO DO CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E SEUS EFEITOS NA GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA**

ANA CAROLINA DAS VIRGENS MAGALHÃES.  
UNICEUB, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Há mais de duas décadas, o Brasil empreende esforços para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional da população. Contudo, o atual contexto político e econômico favorável ao liberalismo e ao conservadorismo, refuta a importância da participação popular nas políticas do país. Assim, a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, responsável por monitorar a realização progressiva do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, provoca mudanças no modelo de participação da sociedade civil e no compromisso com o cumprimento de ações exigidas pela sociedade. **OBJETIVO** Analisar os impactos da extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional na realização progressiva do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. **METODOLOGIA** Trata-se do recorte de uma pesquisa de Iniciação Científica. A pesquisa dividiu-se em duas etapas principais: a realização de pré-teste e condução de entrevistas semi-estruturadas; e análise dos Discursos do Sujeito Coletivo. Foram realizadas oito entrevistas, com amostra definida por conveniência ou rede de contato. Foi considerado critério de seleção sujeitos envolvidos em movimentos favoráveis à revogação da medida provisória nº 870/2019 ou ter sido membro titular/ suplente do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Brasília, número CAAE: 21380719.0.0000.0023. **RESULTADOS** Os entrevistados acreditam que a extinção do Conselho provoca (i) Desestruturação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (n=7), (ii) Mudanças no Modelo de Participação Popular e Controle Social (n=7), (iii) Violação do Direito à Alimentação (n=5), (iv) Perda do Espelho de Referência para Estados e Municípios (n=3); e (v) Perda de Visibilidade Política na Agenda (n=2). Os entrevistados pensam que a extinção tem um impacto institucional formal, porque o CONSEA foi a alma do SISAN, quem o pensou. Não foi só um canal de participação extinto, mas um componente com um papel forte de coordenar os outros componentes. A extinção traz o desmantelamento e tira uma peça-chave, empobrece a capacidade do Estado de planejar e implementar políticas públicas adequadas. Desmembrou e fragmentou processos, então acabou com o sistema. Segundo os entrevistados, a extinção é a supressão e o desmonte do próprio sistema, o que infringe a Declaração Universal dos Direitos Humanos e a Constituição Federal, que defende não só a alimentação adequada, mas a participação popular nas políticas. Para os entrevistados é privar os gestores públicos de um diálogo com as pessoas que vivem a realidade. As necessidades da população precisam ser escutadas e esse diálogo não existe mais. O

Conselho era um espaço que exigia e pressionava o Estado para efetivar temas como água, distribuição equitativa de renda e alimentos, terra, agrotóxicos, regulações, que foram fundamentais para a saída do país do Mapa da Fome, redução da mortalidade infantil e da insegurança alimentar grave. A extinção do CONSEA, é o rompimento com a equidade, desprotege quem mais precisa. **CONCLUSÃO** A própria existência do Conselho era o potencial inovador e transformador da Política, uma vez que incluía a participação colaborativa de diversos segmentos. A sua extinção trouxe desarticulação entre sociedade civil e Estado, inviabilizou o monitoramento da Política e infringiu princípios como equidade e transparência, colocando em risco o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável da população.

Palavras-chave: CONSEA; .Direito Humano à Alimentação Adequada; .Discurso do Sujeito Coletivo; .Participação Popular;

### **AMBIENTE ALIMENTAR DOMICILIAR NA PANDEMIA DA COVID-19: ALUNOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE MARIANA E OURO PRETO - MINAS GERAIS**

PRISCILA PENA CAMARGO; MARIANA CARVALHO DE MENEZES; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; ERICA COSTA RODRIGUES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** INTRODUÇÃO A COVID-19, causada por um coronavírus recém-descoberto SARS-CoV-2, trata-se de uma doença infecciosa e altamente contagiosa, sendo declarada uma pandemia em março de 2020. Nas escolas públicas, houve a interrupção do acesso à alimentação escolar, o que pode significar para algumas crianças a vivência da insegurança alimentar<sup>2</sup>. Para minimizar o impacto da interrupção, esferas estaduais e municipais foram responsabilizadas pelo aporte de alimentos aos alunos da rede pública, com o uso de recursos federais e próprios, para disponibilizar cestas básicas<sup>3</sup>. Entretanto, a oferta de cestas básicas não garante uma situação de segurança alimentar, principalmente em populações com menor poder aquisitivo, pois é necessário que o alimento esteja disponível<sup>4</sup>. **OBJETIVOS** Avaliar o ambiente alimentar domiciliar e o acesso aos alimentos no bairro dos alunos atendidos pela rede municipal de ensino de Mariana e Ouro Preto-MG. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com amostra representativa de alunos matriculados em escolas públicas de Mariana e Ouro Preto MG. Os dados foram coletados por meio de entrevista com os responsáveis pelos alunos de creches, escolas infantis e do ensino fundamental, via telefone, nos meses de junho e julho de 2020. Foi aplicado um questionário para investigar as condições socioeconômicas (estado civil, escolaridade e renda) e a disponibilidade de alimentos nos domicílios. A disponibilidade, a acessibilidade domiciliar de alimentos e o acesso aos alimentos no bairro dos entrevistados foram avaliados por questionário adaptado do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil<sup>5</sup>. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, sob o CAAE: 32005120.6.0000.5150. **RESULTADOS** Foram entrevistados 564 responsáveis por alunos (entre 1 e 14 anos de idade) das creches e escolas municipais. A renda de 55,4% dos domicílios

entrevistados era de 1 a 2 salários mínimos e 57,1% dos entrevistados relataram queda na renda domiciliar na pandemia. Em relação às cestas básicas disponibilizadas pela gestão municipal, 64,7% dos entrevistados relataram necessidade de receber e 46,7% deles tiveram acesso durante a pandemia. Para 61,2% dos entrevistados é fácil comprar em seus bairros frutas, legumes e verduras e para 81,9% deles é fácil comprar refrigerantes e guloseimas. Observou-se baixa disponibilidade de frutas (45,2%), hortaliças (32,6%) e carnes (40,5%) nos domicílios. Os refrigerantes estavam presentes em 34,5% dos domicílios. **CONCLUSÃO** **CONCLUSÕES** Nos domicílios dos alunos, durante a pandemia de COVID-19, há graves problemas de disponibilidade e acessibilidade de alimentos, principalmente de alimentos marcadores de uma alimentação saudável.

Palavras-chave: alimentação.nutrição.ambiente alimentar.escolas

### **REDUÇÃO DE DANOS: ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS IMPLEMENTADAS PARA ATENDIMENTO DE USUÁRIOS MAIS VULNERÁVEIS DO CENTRO DE APOIO PSICOSSOCIAL UERJ DURANTE A PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS.**

JÉSSICA PEREIRA SAMPAIO; RENATA DA CONCEICAO SILVA CHAVES; MAYARA SILVA DE OLIVEIRA; ERIANE DA SILVA BAHIA; ANALIA DA SILVA BARBOSA; JESSICA MARIA PIMENTEL DA SILVA.  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em março de 2020, na cidade do Rio de Janeiro, o novo Coronavírus começou a tomar proporções maiores. Com o crescente número de indivíduos infectados, casos suspeitos e óbitos, tornaram-se necessárias medidas de isolamento social, para uma possível diminuição de casos da doença. O Centro de Atenção Psicossocial da UERJ, com a sua equipe multidisciplinar, atende diariamente indivíduos com transtornos psíquicos com necessidades de tratamento intensivos e semi intensivos. Devido a pandemia, houveram alterações na conformação de atendimentos, incluindo os nutricionais que garantiam à cerca de 73 % dos usuários às únicas refeições diárias. **OBJETIVO** Descrever as estratégias desenvolvidas pela equipe de nutrição e do serviço social durante a pandemia pelo COVID-19 visando assistência e a redução de danos à usuários mais vulneráveis atendidos pelo Centro de Atenção Psicossocial da UERJ. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência realizado por trabalhadores e estudantes das áreas de nutrição e serviço social durante as alterações do processo de trabalho e de fornecimento de alimentos oriundo das adaptações necessárias frente ao combate do COVID. **RESULTADOS** Dos 60 usuários inscritos no serviço e que tinham a frequência semanal para tratamento, foi verificado que cerca 50% tinham necessidade de se alimentarem no serviço não tendo outra fonte de obtenção de alimentos. Além disso, cinco usuários se encontravam em situação de rua, tendo o CAPS como unidade de apoio para alimentação e higiene. E um dos usuários, foi identificado com um nível de vulnerabilidade socioeconômica e psiquiátrica ímpar que impossibilitava a não realização da refeição dentro da unidade. Para tentar reduzir os danos, possíveis crises e agravamento do quadro psíquicos oriundos da falta de alimentação foram realizadas parcerias para o fornecimento do desjejum junto ao CRAS da área. Além disso, foram feitas parcerias com

Organizações não governamentais para o fornecimento de cestas de alimentos básicas aos 30 usuários vulneráveis elencados previamente. E visando a melhoria das condições psíquicas e a manutenção do estado nutricional, o fornecimento diário da refeição ao usuário identificado com situação peculiar seguindo as condições higiênico sanitárias e de isolamento prevista pelo Ministério da Saúde. **CONCLUSÃO** Torna-se evidente que a pandemia do novo Coronavírus influenciou diretamente no estado de saúde dos pacientes da clínica, sendo necessário uma maior atenção da equipe multidisciplinar e de adequar-se a novos modelos de atendimento para suprir as demandas dos pacientes.

Palavras-chave: CORONAVÍRUS; SAUDE MENTAL; NUTRIÇÃO; CAPS;

## **MORTALIDADE POR DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS ATRIBUÍDA AOS FATORES DE RISCO DIETÉTICOS NO BRASIL EM 2017: ESTUDO GLOBAL BURDEN OF DISEASE 2017**

MAGDA DO CARMO PARAJÁRA; BRUNA CAROLINA RAFAEL BARBOSA; MARIANA CARVALHO DE MENEZES; ISIS ELOAH MACHADO; ADRIANA LÚCIA MEIRELES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são um dos principais e mais desafiadores problemas de saúde pública no mundo (WHO, 2020). No Brasil, esse cenário não é diferente (SCHIMIDT et al., 2011; WHO, 2020). Por esse motivo, o monitoramento da magnitude das doenças crônicas não transmissíveis e seus fatores de risco no país têm sido, há alguns anos, uma prioridade no que diz respeito ao desenvolvimento e implementação de políticas públicas (BRASIL, 2011). Entre os principais fatores de risco modificáveis relacionados à morbimortalidade por doenças crônicas não transmissíveis, destaca-se a alimentação inadequada (WHO, 2020). Nesse sentido, faz-se necessário compreender o panorama atual da mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis atribuída aos fatores de risco dietéticos no Brasil. **OBJETIVO** Analisar a taxa de mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis atribuída aos fatores de risco dietéticos no Brasil, em 2017. **METODOLOGIA** Estudo descritivo com estimativas do estudo Global Burden of Disease (GBD) 2017. Avaliou-se a taxa de mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis atribuída aos fatores de risco dietéticos no país, para indivíduos adultos (25 anos ou mais), de ambos os sexos, em 2017. A taxa de mortalidade foi padronizada por idade e apresentada com seus respectivos intervalos de incerteza de 95% (II95%). **RESULTADOS** Em 2017, a taxa de mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis atribuída aos fatores de risco dietéticos foi de 93,4 (II95%: 84,9101,9)/100.000. As doenças cardiovasculares (78,2 [II95%: 70,485,8]/100.000) representaram a principal causa de óbito e os fatores de risco individuais que mais contribuíram foram a dieta deficiente em grãos integrais (23,6 [II95%: 15,732,6]/100.000), alta em sódio (20,0 [II95%: 3,741,1]/100.000) e deficiente em vegetais (19,6 [II95%: 10,530,3]/100.000). O câncer (7,0 [II95%: 5,68,4]/100.000) foi a segunda maior causa de óbito, sendo que os fatores que mais contribuíram foram a dieta alta em sódio (2,2 [II95%: 0,44,4]/100.000), deficiente em cálcio (2,0 [II95%: 1,22,8]/100.000) e frutas (1,7 [II5%:

0,72,9]/100.000). Por fim, diabetes mellitus (6,5 [II95%: 4,78,6]/100.000) foi a terceira causa de óbito e os fatores que mais contribuíram foram as dietas deficientes em grãos integrais (3,2 [II95%: 1,84,9]/100.000), em nozes e sementes (2,2 [II95%: 1,13,4]/100.000) e frutas (1,0 [II95%: 0,22,1]/100.000). **CONCLUSÃO** Os resultados mostram o impacto das doenças crônicas não transmissíveis atribuídas aos fatores de risco dietéticos no país, sendo as doenças cardiovasculares, câncer e diabetes mellitus as principais causas de óbitos. A dieta deficiente em grãos integrais foi o fator de risco com maior contribuição para a taxa de mortalidade por doenças cardiovasculares e diabetes. Em contrapartida, a dieta rica em sódio destacou-se para o acometimento por câncer. Com isso, o estudo avança ao evidenciar a carga da mortalidade atribuída exclusivamente aos fatores dietéticos, destacando quais os principais fatores de risco para as principais doenças crônicas não transmissíveis. Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG) e da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP).

Palavras-chave: Dieta; Epidemiologia nutricional; Fatores determinantes de mortalidade; Óbito;

## **A ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL A DISTÂNCIA NO ÂMBITO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: REFLEXÕES SOBRE A ESTRATÉGIA DE ACOMPANHAMENTO EM TEMPOS DE PANDEMIA**

NATHALIE ALVES DOS SANTOS KOUBIK<sup>1</sup>; REGINA MARIA FERREIRA LANG<sup>1</sup>; KARIN LUCIANE WILL<sup>2</sup>; FERNANDA DO PILAR MACIEL DE MAGALHAES<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PIRAQUARA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em 11 de março de 2020 a Organização Mundial da Saúde declarou situação de pandemia devido ao novo coronavírus. No Brasil, órgãos e conselhos profissionais adotaram medidas para o monitoramento de saúde nesse período. O Conselho Federal de Nutricionistas, mediante a Resolução 646, deliberou pela assistência nutricional não presencial, ao considerar o isolamento social e seus efeitos. Assim, por considerar que esta é uma medida que exige novas abordagens, este trabalho buscou refletir sobre esta prática no âmbito do Sistema Único de Saúde. **OBJETIVO** Refletir sobre os desafios e as potencialidades da assistência nutricional à distância em uma Unidade Básica de Saúde durante a situação de pandemia. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência sobre a assistência nutricional à distância realizada desde março de 2020, a partir da vivência em uma unidade de saúde no município de Piraquara, Paraná, cuja cobertura da atenção primária à saúde entre janeiro a abril de 2020 chegou a 85%. Tal assistência, acontece por nutricionistas que compõem a equipe de saúde na região, e se dá mediante ligações telefônicas e/ou por aplicativo de mensagens instantâneas. O público acompanhado, de forma prioritária, são os inscritos no programa municipal de Dietas Especiais, as gestantes e crianças em risco, adultos e idosos com Doenças Crônicas Não Transmissíveis. **RESULTADOS** A prática, permitiu a escolha do contato telefônico e troca de

mensagens instantâneas como canais de atendimento, por serem os meios, relativamente, mais acessíveis à população local. Porém, algumas dificuldades operativas implicaram em deficiências na manutenção do cuidado, como a troca frequente dos telefones e o precário acesso à rede de telefonia móvel e à internet, que resultaram em fragilidades nas ações. Nestes casos, foram necessárias outras medidas para o monitoramento e cuidado, como a busca ativa para atualização dos dados ou ainda o agendamento de consultas presenciais. A organização da rotina familiar também foi identificada como algo a ser considerado. Ademais, a infraestrutura da unidade, também foi classificada como um fator que dificulta o monitoramento à distância. Questões como a indisponibilidade do telefone, a qualidade da ligação e o acesso precário ao sinal de telefonia móvel, foram determinantes para a condução dos trabalhos. De modo que, torna-se imperativo conhecer o território e as dificuldades inerentes a este. Certamente, a pandemia explicitou uma real exclusão digital, que em alguma medida, desafia a equipe de Nutrição a pensar/agir sobre como conduzir as orientações. Dentre as potencialidades verbalizadas, destaca-se o sentimento de se sentir cuidado/cuidada, a segurança e a confiança na equipe de saúde, demonstrando assim que no nível da atenção primária, os princípios da universalidade, equidade e integralidade, podem e devem ser exaltados, mesmo em tempos de pandemia. **CONCLUSÃO** A assistência nutricional à distância tem permitido o respeito às medidas de isolamento social sem negligenciar o monitoramento da situação alimentar e nutricional. Além disso, o risco de exposição, principalmente de quem possui fatores de risco foi potencialmente reduzido. Tal abordagem proporciona uma intervenção direta de cuidados, especialmente para pessoas que pelo isolamento podem estar em condições de vida e saúde mais difíceis. Ainda assim, na prática, algumas situações requerem maior e melhor planejamento, sobretudo, no campo da gestão pública, para que tais medidas à distância sejam mais efetivas.

Palavras-chave: Nutricionista; Longitudinalidade do Cuidado; SUS;

## **INFLUÊNCIA DOS FATORES SOCIOECONÔMICOS NO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES**

JUCIANY MEDEIROS ARAUJO; STEFANY MENDONCA DA COSTA LIMA; VICTORIA VIRGINIA MOREIRA DO REGO; KASHMIR GUEDES MARQUES.  
CENTRO UNIVERSITARIO ESTACIO RECIFE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A gestação é um momento em que a mulher passa por diversas adaptações. É um período que requer um cuidado nutricional elevado. No entanto a alimentação depende de fatores externos. É entender como esses fatores interferem no estado nutricional na gestação é fundamental para saúde materna e fetal. A alimentação depende de fatores externos que podem influenciar nas escolhas e preferências alimentares podendo ser boas ou ruins. Fazendo-se necessária a execução de ações nutricionais e a implantação de educação alimentar e nutricional para os indivíduos, em especial a gestação, por ser um público que requer maiores cuidados em relação ao estado nutricional. **OBJETIVO** Objetivo Geral Analisar o conteúdo bibliográfico referente à interferência dos fatores socioeconômicos no estado nutricional de gestantes. **OBJETIVOS ESPECÍFICOS** Caracterizar as

gestantes quanto às variáveis sociodemográficas; Descrever o consumo alimentar de gestantes Analisar a ingestão de alimentos segundo os grupos alimentares. **METODOLOGIA** As bases de dados utilizadas foram a Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs), National Library of Medicine (PubMed) e Scientific Electronic Library Online (SciELO). Foram utilizadas também as seguintes palavras chaves para a busca: gestantes AND fatores associados AND nutrição, e foram encontrados vinte artigos destes, a pesquisa utilizou dez para responder os seus objetivos. **RESULTADOS** Foram levantados três tópicos de relevância para discussão dos resultados, que abordaram a relação dos fatores socioeconômicos com as escolhas alimentares, com o estado nutricional das gestantes, e sua relação com a prevalência de doenças gestacionais constatando assim, a prevalência de interferência dos fatores socioeconômicos como grau de escolaridade, classe econômica, número de membros familiares, situação conjugal, número de gestações e presença de insegurança alimentar relacionado ao estado nutricional de gestantes. **CONCLUSÃO** Diante dos dados obtidos através desta pesquisa bibliográfica foram constatados que os fatores socioeconômicos podem sim afetar o estado nutricional de gestantes tanto no ganho de peso excessivo, quanto em ganho insuficiente. Dentre os fatores que tiveram maior impacto nos estudos incluídos destacaram-se o grau de escolaridade, a classe econômica, o número de membros familiares, a situação conjugal, o número de gestações e a presença de insegurança alimentar. Destaca-se ainda, a necessidade do melhor acompanhamento nutricional, além de aplicar ações que possam assegurar a saúde da mãe e do feto, dado que há um grande número de gestantes que são afetadas pela falta de assistência adequada. Assistência essa que deve ser composta pelo profissional nutricionista juntamente com uma equipe multiprofissional, que se faz essencial, principalmente, pelo fato de haver associação de doenças/intercorrências gestacionais correlacionadas com as condições de vida da mulher.

Palavras-chave: Gestantes; Educação Alimentar e Nutricional; Políticas Públicas;

### **CORRELAÇÃO ENTRE O NÍVEL DE MASSA MUSCULAR E A PRÁTICA DE ATIVIDADES FÍSICAS EM IDOSOS DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ**

EMILLI ROBERTA SOUSA PEREIRA<sup>1</sup>; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES<sup>1</sup>; FLÁVIO SANTOS DA SILVA<sup>1</sup>; WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>1</sup>; ARÍCIA MONTEIRO MAIA<sup>2</sup>; ADRIANE FONSECA DE SOUZA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Atualmente, o processo de envelhecimento na sociedade vem se intensificando, espera-se que em 2025 a população idosa brasileira seja a sexta maior do mundo, e diante desse processo surge a preocupação com o envelhecimento saudável onde a manutenção do estado nutricional adequado e a prática de atividades físicas evitam ou diminuem perdas nutricionais, declínio das habilidades motoras e da quantidade de massa corporal. Além disso, a relação entre esses

dois fatores promove uma melhor qualidade de vida, por isso, é necessário à assistência ao público idoso visto suas vulnerabilidades nutricionais, físicas e psicológicas. OBJETIVO Avaliar a correlação entre a perda de massa muscular e a prática de atividades físicas em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. METODOLOGIA Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com 103 pacientes idosos, de ambos os sexos, com idades entre 60 e 90 anos, no qual foi realizada a medida antropométrica de circunferência da panturrilha, segundo critérios da Organização Mundial da Saúde (1995), e aplicação de um questionário estruturado com perguntas referentes ao estilo de vida. Ainda, a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio local, sendo um hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise inferencial, os dados foram analisados no programa Microsoft Excel® 2016, para análise estatística foi utilizado o programa BioEstat® versão 5.0, valendo-se do teste de correlação de Spearman, considerando-se a significância de 5%. RESULTADOS Dos pacientes, 72,8% (n=75) eram do sexo feminino e 27,1% (n=28) do masculino, com média de idades de 69±9,2 anos. Em relação a circunferência da panturrilha, 88,34% (n=91) estavam com a massa muscular adequada, e 11,65% (n=12) com depleção. No que tange a atividade física, apenas 26,2% (n=27) eram ativos e 73,78% (n=76) sedentários. Além do mais, estatisticamente a relação entre as variáveis de estudo apresentou ausência de correlação e sem significância estatística (rs :0.0936 e p: 0.3471). CONCLUSÃO A maior parte da população estudada foi do sexo feminino, apesar da maior parte dos idosos do estudo ser sedentários, isso não foi suficiente para comprometer o nível de massa muscular, visto que a manutenção de um estado nutricional adequado também é relevante para a manutenção da massa muscular adequada.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Idoso;

### **ESTUDO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS REFEIÇÕES OFERTADAS POR MEIO DE APLICATIVO DE FOOD DELIVERY EM MEIO A PANDEMIA DO COVID-19, NO DISTRITO FEDERAL, BRASIL, 2020**

ELIZABETH DE SOUSA EMERICK; MARCELA CORTES OLIVEIRA; MARIANA PEREIRA DOS SANTOS MATTOS; GUILHERME FALCÃO MENDES; IZADORA APARECIDA PINTO NEIVA; WINICIUS ISAQUI DOS SANTOS GUIMARAES.  
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A demanda de pedidos por aplicativos de entrega aumentou diante da pandemia do COVID-19. Esse cenário pode promover mudanças alimentares e no perfil nutricional da população. Parte disso pode ser atribuído ao acesso facilitado de alimentos potencialmente não-saudáveis. OBJETIVO Avaliar a interface do aplicativo de food delivery, quanto a qualidade das refeições ofertadas nas regiões administrativas do Distrito Federal. METODOLOGIA Estudo transversal, do tipo observacional, de amostragem não-probabilística de conveniência, que investiga dados primários

dentro do aplicativo. A pesquisa dispensa avaliação de Comitê de Ética em Pesquisa, pois não avalia opinião ou dados de consumidores. A análise foi desenvolvida por meio do Observatório de Nutrição em Tecnologias da Informação ObNUTTI-UCB, que avaliou a interface do aplicativo de food delivery nas Regiões Administrativas - RA (similar a bairros) de Águas Claras, Samambaia, Santa Maria e Gama, no Distrito Federal - DF. Foram coletados dados da plataforma com maior número de downloads nas lojas de aplicativos - app dos sistemas Android e iOS, durante o período de 08/04 a 25/05/2020. Para o levantamento dos dados observados foi construído dois questionários via Google Forms. Afim de compreender os possíveis mecanismos desse aplicativo, as classificações de alimentos potencialmente saudáveis ou não-saudáveis, foi adotado os conceitos preconizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). No aspecto da qualidade nutricional dos alimentos ofertados no app, foram avaliadas na aba principal, na página home, na aba categoria, nos restaurantes com maiores pontuações, a partir dos pop ups recebidos. Também foram registrados o turno do recebimento da notificação, a região do DF e o conteúdo da mensagem da notificação. No segundo questionário foi registrado a frequência de notificações por turno e também as principais palavras presentes nas notificações. As variáveis categorizadas foram descritas pelo número absoluto (n) e a frequência em pontos percentuais (%), com diferença testada por Qui-quadrado de Pearson. As análises estatísticas foram realizadas por meio do pacote estatístico SPSS 21.0 para Windows, assumido p valor RESULTADOS O compilado dos registros das RAs do DF mostrou predominância de oferta de refeições não saudáveis em toda plataforma, com alta frequência principalmente em Samambaia e no Gama, que apresentou 100% (papp no período observado. Em Santa Maria, na aba categoria foi observado uma leve ascensão de refeições saudáveis (30,5%). Mas foi Águas Claras que apresentou mais opções saudáveis (pagina principal 25,33%; aba categoria 32,44%; restaurantes com maior pontuação 3,11%; opções dos pop ups 23,55%). Outro ponto estudado foi a frequência das palavras-chave, constatando que a palavra cupom foi a que teve maior destaque, aparecendo 55% (ppop ups. A RA com maior número de notificações recebidas foi Águas Claras, o que pode estar associado ao perfil sociodemográfico mais jovem de renda média alta. CONCLUSÃO Conclui-se que a qualidade das refeições oferecidas no aplicativo de food delivery avaliado, no período e amostra de regiões do Distrito Federal, é em sua maior parte não-saudáveis. E com o crescimento exponencial do uso dessas plataformas, aumenta conseqüentemente o acesso a essas refeições, favorecendo um ambiente obesogênico. São necessários mais estudos longitudinais, em diferentes locais do Brasil sobre essa temática.

Palavras-chave: Refeição; Não-saudável; Mídia; Comensalidade; Alimentação saudável.

## **PERFIL ALIMENTAR DE GESTANTES BRASILEIRAS: PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE 2013**

ELMA IZZE DA SILVA MAGALHÃES<sup>1</sup>; ALINE OLIVEIRA DOS SANTOS MORAES<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A gestação é um período de intensas alterações fisiológicas na mulher, implicando em necessidades nutricionais específicas, o que requer uma alimentação adequada e saudável, visto que o estado nutricional materno pode afetar o resultado da gravidez (SAUNDERS, 2009; SAUNDERS; NEVES; ACCIOLY, 2009). Neste contexto, é de suma importância a avaliação do consumo alimentar da gestante através de inquéritos alimentares, visando detectar problemas nutricionais existentes, e que podem ser prejudiciais no percurso da gestação (BERTIN et al., 2006).

**OBJETIVO** Caracterizar o consumo alimentar de gestantes Brasileiras. **METODOLOGIA** Estudo transversal descritivo a partir de dados secundários da Pesquisa Nacional de Saúde — PNS (SZWARCOWALD et al., 2014). No presente estudo foram incluídas mulheres entre 18 e 49 anos de idade que relataram estar grávidas no momento da pesquisa. Foram coletadas informações sociodemográficas das participantes e o consumo alimentar foi avaliado por meio de questões referentes ao consumo de alimentos/grupos de alimentos em número de dias por semana. Além disso, foi questionado sobre a substituição do almoço/jantar por lanches (sanduíches, salgados ou pizzas), bem como a autopercepção do consumo de sal (considerando a comida preparada na hora e os alimentos industrializados). A estatística descritiva foi empregada na análise dos dados utilizando-se o software Stata versão 14.0. A PNS foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos, do Ministério da Saúde (Parecer nº 328.159/2013).

**RESULTADOS** Dentre as entrevistadas na PNS (2013), 800 mulheres relataram estar grávidas no momento da pesquisa. Das gestantes avaliadas, a maioria tinha entre 20 e 34 anos de idade (76,8%), 65,3% eram de cor da pele não branca, 78,4% viviam com companheiro e 44% tinham o ensino médio completo. Em relação ao consumo alimentar, 63,4% relataram o consumo de feijão em 5 ou mais dias/semana. Menos da metade das gestantes referiram o consumo de frutas, salada crua e verduras/legumes cozidos em 5 ou mais dias/semana. A frequência de ingestão de carne vermelha/frango em 3-4 dias da semana foi de 36,5%, enquanto o consumo de leite em 5 ou mais dias/semana foi de 52,6%. Por outro lado, o consumo de refrigerantes/sucos artificiais e alimentos doces (bolo ou torta, doces, chocolates, balas, biscoitos ou bolachas doces) em pelo menos 3 dias/semana foi relatado por 34,1% e 40,4% das mulheres, respectivamente. Além disso, 42,6% das participantes substituíam o almoço/jantar por lanches em pelo menos 1 dia/semana e apenas 1,8% consideravam o seu consumo de sal alto/muito alto.

**CONCLUSÃO** Observou-se que a frequência semanal de consumo de alimentos in natura ou minimamente processados como frutas, salada crua e verduras/legumes entre as gestantes é baixa, bem como verificou-se um percentual importante de gestantes que relataram um consumo considerável de alimentos processados e ultraprocessados ricos em açúcares e aditivos, como refrigerantes/sucos artificiais e doces, e lanches em substituição as grandes refeições. Apesar desse perfil alimentar, a maioria das gestantes considerou o seu consumo de sal adequado ou baixo/muito baixo. Mais estudos com amostras nacionais representativas são necessários para avaliar o consumo alimentar de gestantes de forma detalhada, com vistas a implementação de estratégias de intervenção para garantia de uma alimentação saudável na gestação e consequentes benefícios para a saúde materno infantil.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Gestação; Nutrição da Gestante; Epidemiologia Nutricional;

## PERFIL ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS ADULTOS REGISTRADOS NA PLATAFORMA SISVAN NO PERÍODO DE 2016 A 2019 NO ESTADO DO PARÁ.

MIRIÃ CRISTINA MENDES DA SILVA; FABRICIO VASCONCELOS MEDEIROS; HELEN BETÂNIA LOBATO RODRIGUES; INGRID DE AGUIAR RIBEIRO; RAYSSA DA SILVA GUIMARAES LIMA.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA - ANANINDEUA, PARÁ, BRASIL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A modificação alimentar está relacionada com a intensa rotina trabalhista, resultando na crescente busca por redes de fast foods, além disso, o estilo de vida sedentário contribui com o aumento dos casos de sobrepeso (BERTI, 2019; ARIES, et al., 2019). O hábito alimentar dos paraenses é baseado no consumo acentuado de produtos processados contendo sal e/ou açúcar, podendo implicar no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (FIGUEIREDO, et al., 2019). **OBJETIVO** Descrever o perfil alimentar de indivíduos adultos registrados na plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, no período de 2016 a 2019 no estado do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se um estudo analítico transversal utilizando dados secundários oriundos da plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, do Ministério da Saúde, disponível para consulta livre via web. Este contém informações a respeito do estado nutricional de diversas faixa etárias, assim como o consumo alimentar da população assistida pelo sistema. Os filtros selecionados foram adultos registrados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional WEB nos anos de 2016 a 2019, de todas as raças, sexo, povos e escolaridades residentes no estado do Pará. Para a avaliação do perfil alimentar desses indivíduos foram inclusos os parâmetros: hábito de realizar no mínimo as três refeições principais, hábito de realizar as refeições assistindo à televisão, consumo de feijão, consumo de fruta, consumo de verdura e legumes, consumo de hambúrguer e/ou embutidos, consumo de bebidas adoçadas, consumo de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado e consumo de biscoito recheado, doces ou guloseimas. Os dados obtidos foram organizados em tabelas e gráficos em forma de percentuais e números absolutos com o auxílio do software Excel® (Pacote Office® Professional Plus 2016), separados em três categorias: consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, consumo de alimentos ultraprocessados e hábitos alimentares, sendo realizado uma comparação entre os valores observados. **RESULTADOS** Dos dados avaliados, no período de 2016 a 2019, o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados pelos indivíduos adultos acompanhados teve como maior percentual a ingestão diária de feijão, com uma média de 75%. Já em relação ao consumo de alimentos industrializados, destacam-se as bebidas adoçadas, com uma média de 50,25%. Por sua vez, referente aos hábitos alimentares, constatou-se que neste período 38,75% dos indivíduos acompanhados consomem suas refeições assistindo aparelhos televisivos, e em média 39,75% destes realizam a ingestão de no mínimo três refeições por dia. Ressaltando que entre os anos de 2017 a 2018 ocorreu uma queda brusca entre os dados, visto que em 2017, cerca 49% dos adultos acompanhados realizavam este consumo, reduzindo para 31% no ano de 2018. **CONCLUSÃO** Portanto o consumo alimentar de indivíduos adultos no Pará, no período de 2016 a 2019, foi constituído por uma maior ingestão de alimentos in natura ou minimamente processados, quando comparado ao de alimentos ultraprocessados. Em relação aos hábitos, houve a redução do ato de consumir alimentos assistindo televisão, assim como do percentual de adultos que consomem no mínimo três refeições principais do dia. Deste modo, é necessário desenvolver ações e planos pautados em políticas públicas, visando à melhoria nas condições de alimentação, nutrição e saúde dos indivíduos adultos no estado do Pará.

Palavras-chave: Alimentação; consumo; hábito;

## **PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: FERRAMENTA IMPORTANTE PARA O MONITORAMENTO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E GESTANTES NO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL.**

ANDERSON LEÃO NOGUEIRA HOLSBACH<sup>1</sup>; MARIA APARECIDA DE ALMEIDA CRUZ<sup>1</sup>; NAIARA FERRAZ MOREIRA<sup>2</sup>; NATTIELE NERES FERREIRA FERNANDES MUCANZE<sup>2</sup>; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS<sup>2</sup>; EDUARDO MALHEIROS FERREIRA<sup>1</sup>.

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO MATO GROSSO DO SUL – GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, - BRASIL; 2. CURSO DE NUTRIÇÃO/PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE - FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE/UFGD, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Programa Bolsa Família-BF, criado em 2003 para reduzir a pobreza/extrema pobreza de milhões de brasileiros, é considerado o maior programa de transferência de renda do mundo (BRASIL, 2019). Para garantir acesso e inclusão da população em maior vulnerabilidade social à saúde e educação, e ampliar oportunidades de geração de renda e trabalho, algumas condicionalidades foram vinculadas ao Programa, como frequência escolar (Educação) e monitoramento nutricional de crianças e gestantes, além de vacinação e pré-natal, respectivamente (Saúde) (BRASIL, 2020). Para aumentar a cobertura do BF no Mato Grosso do Sul-MS, gestores estaduais de Assistência Social, Educação e Saúde realizaram capacitação por meio de oficinas para conhecer realidades locais e contribuir com os gestores municipais na elaboração de proposta de ampliação da cobertura do BF. Dada à importância dos registros dos dados antropométricos como ferramenta de vigilância nutricional (BRASIL, 2015), a Gerência Estadual de Alimentação e Nutrição tem acompanhado as coberturas desses indicadores no MS. **OBJETIVO** Comparar cobertura total e de registro de dados nutricionais de crianças e gestantes beneficiadas pelo BF, por microrregiões de saúde de MS, média nacional e estadual e meta estabelecida no Sistema de Pactuação nacional-SISPACTO para o Programa, após capacitação dos gestores municipais. **METODOLOGIA** Estudo descritivo a partir de relatórios consolidados do BF na Saúde (2ª vigência) de 2019, das Unidades Geográficas: Brasil e municípios do estado de MS. A coordenação estadual realizou capacitação dos gestores municipais no 1º semestre/2019. Para a análise das coberturas total de acompanhamento dos beneficiados e cobertura de dados nutricionais de crianças e gestantes, os municípios foram agrupados em microrregiões de saúde e identificadas as localidades que estão acima e abaixo da cobertura nacional e estadual para cada indicador. A cobertura total foi comparada à meta estabelecida no SISPACTO para o estado de MS. **RESULTADOS** A cobertura total de beneficiados sul-mato-grossenses foi de 79,3% em 2019, um pouco abaixo da cobertura nacional (79,7%), mas acima da meta SISPACTO para o estado (67,7%). Com relação à cobertura de dados nutricionais de crianças e gestantes, em 2019, a média nacional foi de 95,2% e 74,3% e no estado foi de 94,9% e 58,9%, respectivamente para crianças e gestantes. Com relação às microrregiões de saúde, verificou-se que as regiões de Corumbá, Coxim e Jardim apresentaram os três indicadores abaixo das médias estadual e nacional e apenas Corumbá abaixo da meta do SISPACTO. As regiões de Três Lagoas e Dourados apresentaram cobertura total abaixo das registradas pelo estado e nacional, mas com relação aos dados

nutricionais de crianças e gestantes, os valores são mais elevados que o estado e Brasil. O contrário foi observado nas regiões de Nova Andradina e Ponta Porã. Nas regiões de Aquidauana e Campo Grande a cobertura total e de dados nutricionais de crianças estão acima das médias, porém de gestantes estava abaixo. O monitoramento nutricional de gestantes foi inferior à média nacional em nove das 11 microrregiões de saúde. CONCLUSÃO A cobertura total do BF está abaixo da média nacional e entre as microrregiões de saúde de MS a situação é desigual, sendo menores os registros de dados nutricionais de gestantes. Tais dados sugerem a necessidade de continuidade das capacitações, porém considerando as especificidades locais para ampliar o registro de dados antropométricos para a vigilância nutricional.

Palavras-chave: Capacitação; Vulnerabilidade Social; Vigilância Nutricional; Atenção Primária à Saúde;

### **ATIVIDADE EDUCATIVA: ESCOLHAS SAUDÁVEIS**

CYNTHIA RODRIGUES TRIACA; VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA; ANA PAULA TRINDADE CORREA; JULIO DUARTE ASSUMPÇÃO.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As atividades de Educação Alimentar e Nutricional possuem o intuito de desenvolver, em seu público alvo, hábitos alimentares mais saudáveis levando em consideração a realidade dos indivíduos participantes. No caso das crianças, para facilitar o entendimento e criar memórias afetivas que facilitem o processo de aprendizagem, são comumente realizadas dinâmicas, assim, a ludicidade é utilizada como uma ferramenta indispensável para atrair a atenção dos envolvidos. É notória a grande importância de incentivar um consumo consciente nos indivíduos desde a infância, pois é nessa fase da vida que a maior parte dos costumes alimentares são formados, desse modo, quando é demonstrada a relevância de escolhas nutricionalmente adequadas, através de atividades, é favorecido, provavelmente, o desenvolvimento de adultos com um pensamento mais crítico sobre os alimentos que ele vai consumir e os seus efeitos a curto e longo prazo. **OBJETIVO** Ensinar, através de uma atividade de educação nutricional, a importância de escolhas alimentares saudáveis. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, a partir da ação de educação em saúde desenvolvida no dia 11 de setembro de 2019, na escola municipal Professora Alzira Pernambuco, com participação de estudantes na faixa etária de 7 a 8 anos de idade. Para que a atividade pudesse ser realizada foi necessário uma cestinha e imagens de alimentos variados, tanto opções mais saudáveis como frutas, legumes e verduras, quanto produtos industrializados ricos em carboidratos simples e sódio como, por exemplo, sucos de caixinha e biscoitos recheados. A dinâmica teve início com a explicação para as crianças de todo o processo, posteriormente, elas foram divididas em grupos para facilitar a execução e evitar conversas paralelas cada grupo tinha um aluno do curso de nutrição como seu responsável. Assim, as imagens dos alimentos foram dispersas sobre uma mesa e, cada grupo por vez, foi até a mesa e escolheu os alimentos que eles consideravam os mais saudáveis e colocaram na sua cestinha. Ao final de cada

grupo, o aluno que estava responsável por eles verificava as escolhas das crianças e anotava tudo em um papel para que pudesse ser realizada uma conversa sobre os alimentos que eles selecionaram, assim, desenvolvendo uma conversas sobre quais os melhores alimentos e qual o motivo para alguns alimentos serem consumidos com moderação. Ao final, foi destacado o grupo que teve o maior número de escolhas saudáveis. RESULTADOS A atividade em questão foi bem aceita pelas crianças que participaram com alegria da dinâmica, sendo esse um ponto fundamental, pois memórias afetivas positivas auxiliam no processo de aprendizagem e o uso da ludicidade foi importante para atrair a atenção dos presentes, favorecendo a aquisição de conhecimento. Foi interessante a forma como as crianças conversaram sobre os alimentos e tiraram as suas dúvidas no momento em particular com o aluno responsável, assim, auxiliando no desenvolvimento de um pensamento mais crítico sobre quais seriam as melhores escolhas alimentares. Foi identificado que muitas crianças consideravam suco de caixa e suco de pacote saudáveis, fato esse que foi explicado para os grupos que puderam aprender mais sobre o que, realmente, é benéfico para a saúde. CONCLUSÃO O presente trabalho apresentou o relato de uma atividade de educação alimentar e nutricional que foi elaborada para auxiliar as crianças no desenvolvimento de escolhas alimentares saudáveis para, desse modo, promover a saúde.

Palavras-chave: Nutrição infantil; Educação alimentar e nutricional; Escolhas alimentares saudáveis;

## **CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM ADOLESCENTES BRASILEIROS E SUAS IMPLICAÇÕES.**

LEDIANE NUNES CAMARA; BRUNA MACEDO LOPES; LUISA MARGARETH  
CARNEIRO DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No Brasil, com a globalização, o aumento de alimentos ultraprocessados se fez mais presente na vida cotidiana brasileira, especialmente em adolescentes. A indústria alimentícia fornece cada vez mais alimentos práticos, palatáveis e atrativos. Estes alimentos têm se tornado cada vez mais acessíveis a população brasileira e os preferidos pelos adolescentes, sendo seu consumo um dos fatores que contribuem para o aumento na prevalência de obesidade e doenças crônicas. Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2008-2009, o excesso de peso, nos últimos 30 anos, duplicou, atingindo cerca de 50% dos homens e 48% das mulheres. Este quadro reflete na saúde pública brasileira, pois quanto maior o consumo de alimentos ultraprocessados, maior será o índice de sobrepeso e obesidade, o que acarretará mais tarde em pessoas com diabetes, hipertensão arterial, insuficiência cardíaca e outras doenças crônicas. **OBJETIVO** Mostrar o consumo de alimentos ultraprocessados e o Estado Nutricional dos adolescentes brasileiros nos últimos três anos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, baseado nos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN. Com adolescentes de todas as regiões do Brasil, ambos os sexos, no período de 2017 a 2019 englobando todos os meses do ano. Sem distinção de cor, raça ou comunidade. **RESULTADOS** A análise dos dados demonstrou que o consumo alimentar de alimentos ultraprocessados por adolescentes em 2017 foi de 42%, em 2018 de 44% e em 2019 de

42%. Paralelamente os dados notificados sobre o estado nutricional, demonstraram que, em 2017, 25,9% dos adolescentes estavam com sobrepeso, obesidade ou obesidade grave e em 2018 esse número aumentou para 27,7% acompanhando o alto consumo de alimentos ultraprocessados neste ano. Já em 2019, era esperado uma redução, porém obteve um aumento chegando em 28%. Os índices elevados mostram que o consumo de alimentos ultraprocessados tem como consequência o aumento da obesidade em adolescentes, pois aumentou de 6,77% em 2017 para 8,09% em 2018. Além da obesidade outras doenças podem ser desencadeadas, como por exemplo a diabetes tipo II, a hipertensão arterial que segundo um estudo analisado, 9,6% dos adolescentes brasileiros possuem. Além dos vários problemas de saúde, as consequências da má alimentação também têm reflexo na saúde pública, impactando negativamente o desenvolvimento socioeconômico do país com relação ao elevado custo dos serviços de saúde. **CONCLUSÃO** O consumo de alimentos ricos em gorduras hidrogenadas que podem causar doenças crônicas tem se elevado nos últimos anos, como consequência dessa má alimentação temos o aumento do índice de adolescentes com obesidade. Cabe estratégias de educação nutricional nas escolas, conscientização familiar sobre alimentação saudável, resultando em impactos positivos para o sistema de saúde pública do Brasil.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Obesidade; Saúde Pública;

### **AÇÃO EM ALUSÃO AO DIA INTERNACIONAL DA MULHER: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

ELIZANDRA SORAIA DA COSTA CARDOSO<sup>1</sup>; SAMUEL ARAUJO DE JESUS<sup>1</sup>; GEOVANA FREITAS OLIVEIRA<sup>1</sup>; PEDRO FERNANDES VASCONCELOS NETO<sup>1</sup>; KEDMA DE JESUS ARAUJO SOEIRO<sup>1</sup>; ANNE CAROLINE BASTOS FERREIRA ESTACIO<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O corpo feminino passa constantemente por processos fisiológicos, durante todo o ciclo de vida da mulher. Fatores como adolescência, menarca, gravidez e menopausa, influenciam fortemente na aparência. Variadas são as queixas referente ao corpo e a alimentação, a procura por uma estrutura física perfeita norteia grande parte das mulheres, o que gera insatisfação com a imagem corporal e restrição alimentar. A educação nutricional auxilia nesse processo de entendimento do corpo e a alimentação. **OBJETIVO** Orientar mulheres frequentadoras de uma unidade básica de saúde, sobre alimentação nos ciclos de vida. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de caráter qualitativo que descreve uma ação em alusão ao dia Internacional da Mulher, realizada em uma unidade básica de saúde, ocorrida em meados de março de 2020, no município de Ananindeua. Executada por acadêmicos em estágio supervisionado de saúde coletiva, da Universidade da Amazônia, do curso de nutrição. A ação contou com a exposição de cartaz contendo o tema Dicas Nutricionais, confeccionado pelos próprios acadêmicos, neste havia imagens de alimentos em dois grupos: prefira e evite, no qual se dividia em subgrupos alimentares; os subgrupos que competia ao prefira eram: pré e probióticos, frutas, grãos, oleaginosas, chás e ervas, que auxiliam na regulação de

hormônios, ofertando as mulheres que os consomem sensação de bem-estar principalmente nos períodos de ciclo menstrual e menopausa; em relação aos alimentos que deveriam ser evitados citou-se exemplos de: fastfood, condimentos, alimentos gordurosos, bebidas alcoólicas e gaseificadas, que influenciam negativamente quando consumidos em excesso. A abordagem foi feita através de via oral, com explanação sobre as imagens dos grupos alimentares contidos no cartaz, informando a respeito de benefícios e malefícios dos mesmos em cada ciclo de vida da mulher, com uma linguagem coerente ao público presente. Após a apresentação as participantes foram convidadas a tirarem dúvidas a respeito do tema abordado. RESULTADOS A ação contou com o total de 11 mulheres, entre funcionárias e frequentadoras da unidade básica de saúde, com faixa etária de 19 a 61 anos, 6 acadêmicos atuando em estágio supervisionado e 1 preceptora formada em nutrição. A interação entre as ouvintes e os mediadores da explanação foi de 100%, a equipe conseguiu sanar as dúvidas levantadas, sobre alimentação no auxílio dos inchaços relatado por uma das ouvintes, assim como tirou dúvidas sobre grupos alimentares que melhor influenciam no bem estar, e discutiu sobre os malefícios da restrição de alimentos. A abordagem foi avaliada como satisfatória pelas participantes e preceptora presente. CONCLUSÃO Dado o exposto, orientar sobre o papel da alimentação no provimento de qualidade de vida, é auxiliar que mulheres tomem conhecimento sobre os benefícios de uma boa nutrição para o corpo, fazendo com que entendam que a restrição alimentar não é o caminho mais fácil para se alcançar o bem estar, e que este está associado a diversos fatores socioambientais. Sendo a nutrição e alimentação mediadoras do processo de prevenção em saúde, ações como estas fomentam a prática de diálogos livres sobre assuntos considerados tabus sociais referente a imagem do corpo feminino e sua nutrição.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Comportamento alimentar; Educação Nutricional;

## **A INFLUÊNCIA DO CONSUMO ALIMENTAR NO RISCO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES**

AMANDA CAROLINA DOS SANTOS E SILVA<sup>1</sup>; FLAVIA JOYCE BORGES MARTINS<sup>2</sup>;  
TAYANE PANTOJA DE SOUSA<sup>1</sup>; CHRISTIAN NUNES AIRES<sup>1</sup>.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ,  
- BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Alimentos com alto teor de lipídios, ácidos graxos saturados, ácidos graxos trans, sódio e carboidratos simples associado ao sedentarismo e consumo elevado de colesterol, podem ocasionar diversas conformidades, entre elas doenças cardiovasculares. Os problemas cardiovasculares fazem parte dos principais motivos de mortalidade no Brasil e o no mundo, prejudicando o coração e os vasos sanguíneos do indivíduo, capaz de incapacitá-lo fisicamente, logo afetando o sistema de saúde em geral. **OBJETIVO** Exibir por meio de revisão sistemática a influência da alimentação e da nutrição no risco de doenças cardiovasculares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão sistemática realizado em 2020. A pesquisa é resultante de um levantamento bibliográfico de artigos com filtragem de disponibilidade de textos completos e data da publicação

de 2012 à 2020, sendo encontrados 24 artigos em português e inglês, com suporte dos dados da Biblioteca Eletrônica Científica Online, Biblioteca Nacional de Medicina e Portal Regional da Biblioteca Virtual da Saúde, usufruindo de somente cinco artigos que foram escolhidos por estar mais próximo do propósito da linha de pesquisa. Desse modo, as pesquisas foram estudadas e avaliadas para a exposição da influência da alimentação em problemas cardiovasculares. **RESULTADOS** Uma pesquisa realizada com 27 indivíduos de 60 a 87 anos que a priori não tinham histórico da doença, mostrou que 85,1% do grupo utilizava da ingestão de alimentos com alto teor de sódio. Além disso, mais de 90% dos idosos apresentaram sedentarismo, 77.7% consumo hipercalórico, 51.8% alto consumo de lipídios totais e 62.9% de colesterol, ao final na pesquisa conclui-se que os idosos apresentavam maior risco de problemas cardiovasculares. Um estudo executado com 31.546 pessoas com risco da doença mostrou indivíduos que consumiam alimentos saudáveis como frutas, carne, legumes e frutos do mar apresentaram diminuição no risco. Em outro ensaio clínico analisou a comparação da dieta habitual e da dieta Dietary Approaches to Stop Hypertension. A dieta Habitual é basicamente o aconselhamento dietético geral, em contrapartida a Dietary Approaches to Stop Hypertension tem o foco de melhoria da pressão arterial e problemas cardiovasculares. Ao comparar as duas, o ensaio comprovou-se que a dieta habitual tem maior relevância para a prevenção de doenças cardiovasculares pois apresentou maior domínio da hipertensão arterial e resistência à insulina. **CONCLUSÃO** A ausência de atividade física junto com a ingestão de alimentos hipercalóricos resulta no sobrepeso ou obesidade, e a gordura visceral é um grande aliado para o aumento do perigo cardiovascular. Alimentos industrializados devem ser evitados pois estes constituem alto teor de sódio que altera a pressão arterial e conseqüentemente afeta o risco de doenças cardiovasculares. Sob outra perspectiva, o consumo equilibrado de carboidratos complexos e os alimentos ricos em gorduras insaturadas, antioxidantes e proteínas são imprescindíveis para prevenção deste problema. A dieta habitual não é restritiva e individual, todavia auxilia no consumo de alimentos saudáveis que são benéficos para a perda e manutenção de peso, e devem ser indicados para todos os indivíduos, como estratégia de prevenção primária. Nos casos que o paciente já apresenta o risco é recomendado a busca por intervenção nutricional individualizada.

Palavras-chave: Doença cardiovascular; Fatores de Risco; Pressão arterial;

## **AVALIAÇÃO DE CUSTO ALIMENTAR E DENSIDADE ENERGÉTICA DE REFEIÇÕES EM PERÍODO DE ISOLAMENTO SOCIAL: UM COMPARATIVO ENTRE FOOD DELIVERY E REFEIÇÕES CASEIRAS**

ANA TERCILIA ALSAN PEREIRA; TABATA ARCANJO RADISLOVICH; CAROLINE OLÍMPIO ROMEIRO DE MENESES; THAYNA DA SILVA TAVARES; GUILHERME FALCÃO MENDES.

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O isolamento social pode favorecer o aumento no número de pedidos de refeições em aplicativos de food delivery, o que pode provocar um impacto financeiro e na segurança

nutricional dos usuários. **OBJETIVO** Analisar a relação de custo e benefício das refeições ofertadas no aplicativo de food delivery, comparado com refeições caseiras tipicamente brasileiras a partir do custo e da densidade energética. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e observacional. A pesquisa dispensa avaliação de Comitê de Ética em Pesquisa, pois não avalia opinião ou dados de consumidores. Registrou-se somente informações presentes na plataforma do aplicativo de pedido de refeições, e a análise da informação nutricional das refeições selecionadas. Foi observado o principal aplicativo - app disponível para sistemas Android e IOS no Brasil. Para a análise da densidade energética e conteúdo de macronutrientes, selecionou-se uma rede de fast-food que oferta refeições em todo o Distrito Federal, com entrega pelo app com custo inferior a R\$ 30,00 (trinta reais). Foram avaliados 5 diferentes pratos que não acompanhavam bebidas, em 3 dias alternados durante a semana e 2 dias seguidos no final de semana, e considerou-se a média da densidade energética e composição de macronutrientes dessas refeições. Todos os pratos se assemelham quanto a presença de arroz e feijão, alterando apenas a guarnição e o grupo de carnes. As refeições tipicamente brasileiras analisadas foram selecionadas do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). A densidade energética foi classificada em: muito baixa (0 a 0,7 kcal/g), baixa (0,7 a 1,5 kcal/g), média (1,5 a 4 kcal/g) e alta (4 a 9 kcal/g). Os percentuais de distribuição dos macronutrientes foram baseados em uma dieta de 2000 kcal. Por fim, para o levantamento do custo médio das preparações tipicamente brasileiras foram usadas as refeições sugeridas pelo Guia alimentar. O software de análise das refeições usou como referência as tabelas de composição dos alimentos da TACO e IBGE. As variáveis categorizadas foram descritas pelo número absoluto (n) e a frequência em pontos percentuais (%). A densidade energética e os macronutrientes foram descritos por média e desvio padrão. **RESULTADOS** O comparativo descritivo dos macronutrientes encontrados nas refeições ofertadas pelo food delivery vs. refeições caseiras propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, respectivamente apresentaram média de: 78,36 g (7,63) vs. 62,14 g (8,24) de carboidratos; 39,14 g (8,64) vs. 27,58 g (13,53) de proteínas; 26,46 g (7,84) vs. 13,24 g (2,14) de lipídios; 708,2 kcal (62,4) vs. 479,32 kcal (33,79); 13,13g de fibras (1,92) vs. 10,42g de fibras (0,88). Mantido o comparativo, foram apresentadas média de: 15,67 vs. 12,42% de carboidratos; 7,82 vs. 5,51% de proteínas; 11,90 vs. 5,96% de lipídios, ao custo médio (R\$) de 20,20 vs. 4,32; densidade energética classificada como média de 1,56 kcal/g vs. baixa 1,09 kcal/g. É possível observar que as refeições, ofertadas pelo food delivery apresentam maior teor lipídico e maior diferença de custo, em média R\$ 15,53 mais caro por unidade de pedido. **CONCLUSÃO** Foi possível concluir que uma refeição preparada em casa possui menor custo financeiro e menor densidade energética, além de melhor distribuição de macronutrientes, especialmente com menor teor lipídico. Logo, preparar a refeição em casa fornece melhor custo benefício, em termos nutricionais e econômicos, do que uma refeição disponível por aplicativo de food delivery.

Palavras-chave: Não- saudável; Mídia; Alimentação saudável; Comensalidade; Aplicativos

## INTRODUÇÃO ALIMENTAR ADEQUADA NA PREVENÇÃO DE FUTUROS AGRAVOS NUTRICIONAIS.

ADRIELLE VITORIA DOS SANTOS MANFREDO; TAISE CUNHA DE LUCENA; LETICIA BARROS HOYOS; JESSICA DA SILVA MATOS; THATIANE DIAS DA SILVA; ALINE

PRADO DOS SANTOS.  
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Organização Mundial da Saúde recomenda o aleitamento materno exclusivo até os seis primeiros meses de vida e que perdure de maneira complementar até os dois anos de idade, colocando-o como alimento ideal para bebês, satisfazendo todas suas necessidades. A introdução alimentar oportuna ocorre a partir dos 6 meses de vida, a qual vai adequar-se ao crescimento da criança e ao seu desenvolvimento de forma gradual. A incorporação dessa introdução precocemente não é recomendada, pois pode desencadear um desajuste fisiológico e conseqüentemente resultar em distúrbios metabólicos futuros. O seu início tardiamente também não é ideal devido o leite materno não atender mais as necessidades nutricionais do bebê. A introdução alimentar permitirá com que essas crianças não sejam expostas a deficiências nutricionais, e assim desfrute de um melhor crescimento. É considerado o momento ideal para promover uma alimentação equilibrada. **OBJETIVO** Ressaltar a importância da introdução alimentar adequada e correlacionar possíveis patologias para as novas gerações. **METODOLOGIA** Trata-se de um trabalho de revisão literária bibliográfica, nas quais foram feitas buscas nas bases de dados eletrônicas Medical Literature Analysis and Retrieval System Online, Scientific Electronic Library Online, Biblioteca Virtual da Saúde e Google Acadêmico. Foram utilizados os descritores: introdução alimentar, alimentação na infância, produtos industrializados, alimentação inadequada e doenças crônicas. Em seguida foram identificados e selecionados os artigos. **RESULTADOS** A introdução antecipada de alimentos não benéficos para bebês é um dos riscos para a redução de tempo e frequência do aleitamento materno, assim dispondo uma tendência para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis no decorrer da vida, as quais são consideradas um dos principais problemas de saúde pública. O Brasil está em um tempo de transição de redução da prevalência da desnutrição e aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade. O consumo excessivo de produtos industrializados no período da introdução alimentar traz conseqüências para uma alimentação que poderia ser saudável. Um dos distúrbios é o excesso de gordura corporal afetando diretamente a qualidade de vida do indivíduo. Esta realidade se faz cada vez mais precocemente na dieta infantil, nos primeiros momentos tendo contato com o alimento pode haver influência de vários fatores como renda familiar, culturais, mídia, alimentos rápidos para o consumo e manias alimentares. Logo, é perceptível, que indivíduos que optaram por incluir alimentos de alta densidade calórica no período infanto-juvenil, hoje, têm como conseqüências maus hábitos alimentares de forma que afetam no seu comportamento alimentar e nutricional. **CONCLUSÃO** As práticas inadequadas realizadas no momento da introdução alimentar são precursoras para possíveis patologias e/ou distúrbios. Faz-se necessário orientações de profissionais capacitados e atualizados nessa etapa inicial para prevenir tais enfermidades e conduzir ao momento correto do desmame. A introdução alimentar adequada é de suma importância na prevenção para futuras gerações e caso seja realizada precocemente pode causar efeitos a médio e longo prazo, uma vez que é tida como um marco no desenvolvimento da criança e não deve ser desconsiderada.

Palavras-chave: Alimentação adequada; Alimentação oportuna; Saúde;

## OPORTUNIZANDO O CONTATO QUE ALIMENTA A VIDA

OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA SILVA<sup>1</sup>; MARINA FERREIRA REA<sup>2</sup>; FLAVIA MORI SARTI<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Não separar o bebê da mãe e colocá-lo em contato pele a pele com a mãe imediatamente após o parto, por uma hora ou mais, é um dos 10 passos para o sucesso do aleitamento materno, praticados pela Iniciativa Hospital Amigo da Criança. Essa prática, embora importante potencializadora da amamentação na primeira hora de vida, constitui-se um grande desafio aos hospitais. **OBJETIVO** Investigar os fatores que oportunizem a realização do contato pele a pele imediatamente após o parto. **METODOLOGIA** Dados de uma coorte realizada em 6 hospitais públicos do município de São Paulo entre 2016 a 2018, sendo 3 Hospitais Amigos da Criança (HAC) e 3 não credenciados como Amigo da Criança (NHAC). Foram entrevistadas, na maternidade, mães maiores de 18 anos, com feto único, após 24 horas do parto. Foram investigadas as experiências vividas no parto e puerpério, além de características maternas e da criança. As associações entre as variáveis foram analisadas inicialmente por teste qui quadrado e as variáveis associadas ao desfecho com nível de significância menor que 10% (**RESULTADOS** A amostra foi de 969 mães, sendo 56% de HAC e 44% de NHAC. 48,6% das mães pegaram o RN no colo imediatamente após o parto, mas apenas 18,4% foram colocados em contato pele a pele e permaneceram por no mínimo uma hora, como preconizado pela IHAC. Mesmo nos HAC, somente um terço (30,1%) vivenciou essa prática. Ter feito o contato pele a pele prolongado aumentou em 8 vezes as chances de ser amamentado na primeira hora de vida (OR=8,02 IC 4,9-13,8) e reduziu em 48% as chances de receber suplemento na maternidade (OR=0,48 IC 0,3-0,9). Os dados também apontaram que o ato de colocar o RN no colo da mãe imediatamente após o parto, mesmo que não no pele a pele, nem tenha permanecido por 1 hora, duplicou a amamentação na primeira hora (OR=2,4 IC 1,8-3,1). Na análise ajustada, nascer em Hospital amigo da criança aumentou em 12 vezes a possibilidade de realizar o contato pele a pele (OR=12,3 IC 5,6-27,3); nascer de parto vaginal triplicou as chances de realizar o contato pele a pele (OR=3,6 IC 1,45-8,95) e ser encorajada a amamentar ainda na sala de parto elevou em 341 vezes o contato (OR=341,8 IC 154,17-757,91). Apenas 20,9% das mães foram encorajadas a amamentarem ainda na sala de parto, destas, 82,2% realizaram o contato pele a pele e 89,6% amamentaram na primeira hora. Aspectos relacionados à mãe ou ao RN não influenciaram a realização do contato pele a pele. **CONCLUSÃO** O estudo associou a realização do contato pele a pele às rotinas de parto e nascimento praticadas pelas equipes de saúde nas maternidades. Sugere ainda que o contato imediato do RN com a mãe, mesmo na impossibilidade que se prolongue por uma hora ou mais, já favorece o início precoce da amamentação. Promover esse encontro imediato deve ser uma prática a ser incorporada por todos os serviços de parto e nascimento, mesmo aqueles não credenciados na IHAC, para potencializar a amamentação na primeira hora de vida.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Iniciativa Hospital Amigo da Criança; Contato pele a pele; Amamentação na primeira hora;

## **RESIDÊNCIA EM VIGILÂNCIA EM SAÚDE: PERSPECTIVAS DE CAMPO DE TRABALHO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA, UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

AMANDA BRITO DE FREITAS.  
ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS -  
BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Vigilância em Saúde é um conjunto de ações relacionadas às práticas de promoção, prevenção e proteção à saúde da população. Constitui-se como um dos campos de conhecimento da saúde coletiva, e é composta por 4 áreas: epidemiológica, ambiental, sanitária e saúde do trabalhador (WALDMAN; ROSA, 1998). Em 2014, a Escola de Saúde Pública do Rio Grande do Sul iniciou as atividades da primeira turma do Programa de Residência Integrada em Saúde com Ênfase em Vigilância em Saúde. Uma especialização em área profissional de caráter multiprofissional e interdisciplinar na modalidade lato sensu, que busca através da atuação do ensino em serviço, a qualificação em vigilância em Saúde, enquanto campo de trabalho no âmbito do Sistema Único de Saúde. **OBJETIVO** Descrever as atividades desenvolvidas por uma nutricionista residente, durante o seu percurso formativo, buscando dar visibilidade para a importância da inserção do nutricionista na vigilância em saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência das atividades práticas e teórico-práticas da Residência Integrada em Saúde com Ênfase em Vigilância em Saúde da Escola de Saúde Pública - RS, realizadas durante o período de 2 anos (2018-2020) nas vigilâncias em saúde das esferas municipal e estadual, localizados no município de Porto Alegre. **RESULTADOS** No primeiro ano de formação, a construção do conhecimento teve como cenário a Diretoria Municipal de Vigilância em Saúde de Porto Alegre. Neste local, por meio da imersão da residente na equipe de vigilância sanitária de alimentos, foi vivenciado a importância e aplicabilidade da legislação sanitária durante as etapas de monitoramento, controle e fiscalização de estabelecimentos que produzem, comercializam e/ou distribuem alimentos no município. Além disso, a investigação de surtos alimentares também fez parte da rotina de trabalho. Como contribuição à equipe, a educação em saúde se fez presente como uma das estratégias adotadas para conscientização da população para prevenção de doenças de transmissão alimentar. No segundo ano de residência, as atividades práticas foram desenvolvidas no Centro Estadual de Vigilância em Saúde do Rio Grande do Sul, dentro da divisão de vigilância epidemiológica. Esta experiência teve como propósito a atuação na gestão, planejamento e apoio técnico das vigilâncias municipais referente às intoxicações exógenas por agrotóxicos. Nesta etapa, a intersetorialidade e transdisciplinaridade foram fundamentais na discussão sobre o controle da exposição da população aos agrotóxicos, tendo como tema importante a aproximação da sociedade com a agroecologia, como meio produção de alimentos sustentável e promoção de saúde, em contraponto ao uso intensivo destas substâncias na agricultura. **CONCLUSÃO** A práxis da vigilância em saúde, permite ao profissional nutricionista diversas possibilidades de atuação, que vão desde a busca da qualidade e a garantia de um alimento seguro para o consumo, o controle e a prevenção de doenças e novos olhares sobre formas mais sustentáveis para a produção de alimentos e saúde.

Palavras-chave: saúde coletiva; vigilância sanitária; vigilância epidemiológica;

## INTERESSE CULINÁRIO DURANTE A PANDEMIA DO NOVO CORONA VÍRUS

LOUISE BARBOSA DE SOUZA<sup>1</sup>; RHAISSA PINHEIRO FERREIRA<sup>1</sup>; AZIZA DA COSTA SERRUYA<sup>1</sup>; ISRAEL PAULA DA SILVA<sup>2</sup>; LORENA FURTADO FALCAO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. ESTÁCIO DE SÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O cenário de pandemia pelo novo corona vírus promoveu a adoção de muitas medidas de prevenção, como o distanciamento social, a orientação para ficar em casa e fechamento de lugares públicos como shoppings e restaurantes. Dessa forma, o tempo livre e a impossibilidade de comer fora causou uma mudança na relação das pessoas com o alimento, observada através do aumento da prática culinária, a qual está cada vez mais presente nas mídias sociais e televisivas. Tal postura merece destaque, uma vez que esta pode ser considerada uma terapia capaz de relaxar e reduzir os níveis de estresse do dia a dia. **OBJETIVO** Analisar o interesse culinário durante o distanciamento social na pandemia **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, de abordagem quantitativa tendo como público alvo a comunidade geral da região metropolitana de Belém do Pará. Buscou-se coletar informações sobre o interesse culinário durante o período de pandemia, através de um formulário online por meio do programa Google Forms, o qual ficou disponível durante 1 semana, do mês de julho de 2020. Os participantes voluntários responderam um formulário com 10 perguntas de respostas objetivas, do tipo múltipla escolha, com questões relacionadas ao motivo que os incentivou a cozinhar, bem como os possíveis benefícios que essa prática pode ter gerado para eles, além do tipo alimento que mais produziram e o se tinham interesse em seguir o ramo da gastronomia. Não foi necessário comitê de ética para a pesquisa, baseado na resolução n.510/2016. A pesquisa foi analisada quantitativamente por meio do programa Excel 2016 de forma geral e posteriormente, por análise comparativa individual das respostas, do antes e durante da pandemia. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 203 voluntários sendo 71% do gênero feminino e 28,1% do gênero masculino. A maioria (73,9%) dos participantes informou que já sabia cozinhar, e 41,4% cozinhou todos os dias, sendo 57,1% comida cotidiana e 19,7% cozinhou bolos e sobremesas. O prazer em cozinhar foi percebido em 72,9% deles, e aliviou o estresse ou ansiedade de 70,9% dos voluntários. A necessidade foi o motivo principal para cozinhar, com 37,9%. Muitos (70%), gostaram dos resultados das preparações. Cerca de 45,3% aprendeu a cozinhar através de canais gastronômicos na televisão e internet, onde 47,8% tinha a gastronomia apenas como hobby **CONCLUSÃO** Através deste estudo, foi possível perceber a forte presença da culinária no cotidiano dos participantes, uma vez que, principalmente a necessidade os levou a cozinhar. Dessa forma, observa-se o estreitamento da relação com o alimento adquirido durante a pandemia, além dos benefícios oriundos dessa prática, bem como o alívio do estresse e da ansiedade da maioria dos voluntários. Logo, faz-se necessária a análise das questões que envolvem os bônus e os motivos de produzir a própria comida

Palavras-chave: Alimento; culinária; distanciamento social;

## ATITUDES ALIMENTARES NA ERA DO INSTAGRAM

SARA BICHARA BEZERRA DE ANDRADE<sup>1</sup>; MARLE DOS SANTOS ALVARENGA<sup>2</sup>;  
CESAR HENRIQUE DE CARVALHO MORAES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA -  
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A mídia exerce importante impacto na insatisfação corporal. Imagens sobre formas corporais idealizadas são propagadas atualmente não apenas por mídias tradicionais, mas também por redes sociais. Essa insatisfação é ampliada nesse cenário e impacta diretamente em atitudes alimentares inadequadas, que envolvem práticas alimentares restritivas, preocupação com a redução do peso corporal, o que pode levar aos transtornos alimentares. No entanto, não são encontrados estudos que relacionam o tempo de uso de Instagram® e o tipo de perfil utilizado a possíveis diferenças acerca de atitudes alimentares transtornadas segundo a Disorder Eating Attitude Scale. **OBJETIVO** Verificar possíveis diferenças nas atitudes alimentares comparando sexo a respeito de perfis de Instagram® utilizados, tempo uso desta mídia, estado nutricional e etnia dos avaliados. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com dados primários, de caráter exploratório, por meio da aplicação de surveys. Em amostra calculada por razão item-participante, foram selecionados 249 indivíduos a partir de divulgação em mídias sociais sendo elas Instagram® e Facebook®. Questionários sociodemográfico, sobre uso recreativo de Instagram® e o Disordered Eating Attitude Scale-short foram aplicados. Medidas descritivas foram realizadas com média e desvio padrão para as variáveis numéricas, e de frequências para as variáveis categóricas. A comparação de médias e a significância das potenciais diferenças para pontuação de atitudes alimentares segundo perfil de Instagram utilizado e sexo, foi realizada por gráfico de barra de erros com intervalo de confiança de 95%. Modelagem de Equações Estruturais com análise de invariância foi utilizada para verificar a existência modelos para predição de atitudes distintos comparando homens e mulheres. Os efeitos de cada variável comparando-se homens e mulheres foram verificados pelos coeficientes de regressão e respectivas significâncias para os modelos. O percentual de explicação de cada modelo (para homens e para mulheres) foi apresentado pela medida de R<sup>2</sup>. Curtose e assimetria foram testadas para atitudes. O projeto foi aprovado pelo CEP, parecer: 3.604.837 e CAAE: 20115619.7.0000.5512. **RESULTADOS** A pontuação de atitudes apresentou curtose igual a 2,53 (EP = 0,31) e assimetria igual 1,65 (EP=0,15). A maior parte dos participantes era do sexo feminino (71%). A idade média foi de 25,49 (DP = 10,09). 72,29% (180) se declarou branco/caucasiano(a) e 62,64% (156) utilizava o Instagram® por mais de 31 minutos por dia. Os perfis mais acompanhados foram perfis sobre cotidiano 25,30% (63) e perfis fitness, sobre dietas, nutrição 16,47% (41). Para homens o preditor mais relevante para as atitudes foi IMC (beta = 0,35, p=0,006) com uma capacidade explicativa do modelo de 14% (R<sup>2</sup>=0,14). Para mulheres a capacidade explicativa do modelo foi de apenas 5% (R<sup>2</sup>=0,05) o que repercutiu na ausência de significância dos preditores para atitudes transtornadas. Apesar de os perfis fitness de Instagram não terem sido um preditor significativo no modelo tanto de homens como mulheres, verificou-se que apresentaram maior relevância para mulheres (beta=0,12, p=0,44) do que para homens (beta= -0,08, p=0,62). **CONCLUSÃO** O estado nutricional foi o preditor mais relevante para as atitudes alimentares transtornadas de homens, o que não ocorreu para mulheres. Perfis fitness e ligados a dieta não foram preditores significativos nem para homens nem para mulheres apesar de terem sido mais relevante para mulheres na comparação entre ambos.

Palavras-chave: escolha alimentar; mídias sociais; comportamento alimentar; imagem corporal;

## (IN)SATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM ADULTOS DA CIDADE DE PELOTAS/RS

SAMARA CHRIST TEIXEIRA; DENISE PETRUCCI GIGANTE; JUCELI SOARES  
SALLABERRY; LARISSA PADILHA DE BRITO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O estudo sobre a imagem corporal diz respeito à necessidade de compreender como o sujeito cria uma referência de seu corpo e do corpo do outro. Pode ser compreendido como um aspecto de consciência do sujeito sobre si e da sua relação com o meio em que vive. Essa relação é interpretada a partir da imagem que construímos do nosso próprio corpo (Fabrin TK. et al. 2013) podendo ser influenciada por vários fatores, quer sejam físicos, psicológicos, ambientais ou comportamentais (Mintem, 2014). Ou seja, recebendo estímulos através da construção sociocultural dos estereótipos físicos, os indivíduos formam sua percepção sobre o corpo real e desenvolvem um imaginário sobre corpo ideal, o qual diz respeito à maneira como entendemos nossa posição e nos inserimos na sociedade. **OBJETIVO** Identificar a insatisfação com a imagem corporal segundo sexo em uma amostra de adultos da cidade de Pelotas/RS. **METODOLOGIA** Estudo transversal com adultos de 20 a 59 anos, residentes em territórios adstritos à Unidades de Estratégia de Saúde da Família - Pelotas/RS. O estudo foi realizado entre os meses de dezembro de 2019 a março de 2020. A percepção da imagem corporal foi avaliada mediante escala com nove figuras (Stunkard, 1983) apresentada aos participantes. A escala compreende figuras de diferentes tamanhos corporais para homens e mulheres, em ordem crescente da figura 1 (menor) até a figura 9 (maior). Para identificar as escolhas dos participantes foram aplicadas questões que abordavam a autopercepção corporal e o imaginário de corpo ideal. Para a avaliação da satisfação com a imagem corporal utilizou-se de duas questões aplicadas e assim, subtraiu-se o número correspondente à imagem atual pelo número correspondente à imagem ideal (Marques, et al., 2016), classificando o indivíduo em satisfeito, insatisfeito por excesso de peso e insatisfeito por baixo peso). O desfecho foi analisado de acordo com o gênero (feminino e masculino) e suas preferências. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Pelotas sob número 3.166.109. **RESULTADOS** Com 231 adultos que participaram do estudo, sendo estes 88 homens e 143 mulheres, obteve-se as seguintes prevalências sobre a insatisfação corporal, mulheres (85,3%) e homens (69,3%). Por se identificarem com as figuras que determinam excesso de peso, 74,8% das mulheres da amostra se consideram insatisfeitas com sua imagem corporal e 10,5% se identificam como insatisfeitas por estarem abaixo do peso. Enquanto referente aos homens 53,4% se consideram insatisfeitos com sua imagem corporal por se identificarem com uma imagem associada ao excesso de peso e 15,9% consideram-se insatisfeitos por se identificarem abaixo do peso. **CONCLUSÃO** Os resultados indicam uma prevalência elevada de adultos insatisfeitos com a sua imagem corporal, sobretudo mulheres. É possível que tal insatisfação seja explicada através da construção sociocultural dos estereótipos físicos. Cada cultura provoca estímulos pelo padrão estético da sociedade sobre ver

e viver o corpo. A insatisfação com a imagem corporal pode ser resultado de distorções da própria imagem em conflito com o imaginário de corpo ideal padronizado.

Palavras-chave: imagem corporal; adultos; genero; insatisfação corporal; estratégia de saúde da família;

## **CARACTERIZAÇÃO DE FATORES DE RISCO E SITUAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA DA COVID-19 NAS CAPITAIS DA REGIÃO NORTE DO BRASIL**

DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; ANA CLARA BARROS DE SOUSA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A covid-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus (SARS-Cov-2). O vírus foi identificado pela primeira vez em Wuhan China, em 2019. Já foram confirmados mais de 12 milhões de casos no mundo até o início do segundo semestre de 2020. O Brasil é o segundo país com maior número de casos. Cerca de 80% dos acometidos pela Covid-19 se recuperam da doença sem necessidade de hospitalização, porém em alguns grupos como os idosos e portadores de doenças crônicas não transmissíveis (diabetes mellitus, hipertensão arterial e obesidade) há maior risco de agravamento da doença e evolução à óbito. As hospitalizações são seis vezes mais altas em pacientes com comorbidades relacionadas a doenças cardiovasculares, obesidade e diabetes. A mortalidade é até doze vezes mais elevada em pacientes com comorbidades quando comparados a indivíduos que não possuem. Esse padrão também é observado nos Estados Unidos, país com maior número de casos de Covid-19 no mundo. **OBJETIVO** Caracterizar a presença de fatores de risco para o agravamento da Covid-19 e a situação epidemiológica da doença nas capitais da Região norte brasileira **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com dados provenientes do Boletim Epidemiológico Especial e do VIGITEL BRASIL 2019. Foram incluídas as sete capitais da Região Norte do país e utilizados os percentuais de adultos que afirmaram possuir diagnóstico médico das variáveis autorreferidas: diabetes mellitus e hipertensão arterial, além daqueles que possuem obesidade de acordo com o peso e altura fornecidos para o cálculo do índice de massa corporal. O Boletim Epidemiológico Especial foi utilizado para coletar dados referentes a incidência e mortalidade por Covid-19. **RESULTADOS** Entre as sete capitais da região Norte os maiores percentuais de obesidade foram identificados em Manaus (23,4%) e Rio Branco (23,3%). Em Macapá e Boa Vista a maior parte dos entrevistados afirmou possui diagnóstico médico de hipertensão arterial, com 23,3% e 20,4% respectivamente. Indivíduos com idade superior a 65 anos foram os mais acometidos pela hipertensão (59,3%). Entre os diagnosticados com diabetes os maiores percentuais foram encontrados em Boa Vista (7,0%) e Belém (6,8%), o diagnóstico foi mais frequente (23,0%) acima dos 65 anos de idade. A região norte apresentou os maiores coeficientes de incidência (1.779,7/100 mil habitantes) e mortalidade (56,7 óbitos/100 mil habitantes) por Covid-19 em comparação as demais regiões do país, a região responde por 14,6% do total de óbitos no país. Entre os casos notificados com Síndrome Respiratória Aguda Grave em decorrência do Covid-19, a maior parte (20,1%) dos casos está na faixa etária entre 60 e 69 anos.

**CONCLUSÃO** Entre as capitais da Região Norte brasileira Boa Vista apresentou destaque no percentual de indivíduos diagnosticados com diabetes e hipertensão arterial. Os idosos são o grupo mais acometidos por doenças crônicas não transmissíveis (exceto obesidade). Manaus foi a capital com maior percentual de obesidade (23,4%). Esses indicadores são considerados fatores de risco para o agravamento da Covid-19, na Região norte há elevado coeficiente de incidência e mortalidade em decorrência da doença. Portanto o VIGITEL também pode ser uma importante ferramenta para o monitoramento de fatores de risco para a Covid-19.

Palavras-chave: Doença Crônica. Grupos de Risco. Infecções por Coronavírus

## **ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM VEGETARIANOS DE ALAGOAS**

ALINA JOANA DA SILVA WALLRAF; THATIANA REGINA FAVARO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIO - AL - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A premissa da alimentação vegetariana é a exclusão de alimentos de origem animal, o qual implica benefícios à saúde pelo baixo consumo de gorduras saturadas, colesterol e aumento da ingestão de fibras, frutas e verduras. Tais benefícios podem ser constatados pela menor prevalência de excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis em indivíduos adeptos ao vegetarianismo (BRIGNARDELLO et al., 2013). Toda alimentação restritiva apresenta, em algum nível, a exclusão de algum nutriente fundamental a manutenção sadia do organismo. A dieta vegetariana tende a conter menos proteínas, vitamina B12 e D, cálcio, zinco e ácidos graxos n-3 quando comparada à dieta convencional (COUCEIRO; SLYWITCH; LENZ, 2008; MELINA; CRAIG; LEVIN, 2016). A Academy of Nutrition and Dietetics afirma que dietas vegetarianas, incluindo as veganas, apropriadamente planejadas, são dietas saudáveis, nutricionalmente adequadas e apresentam a possibilidade de prevenir e tratar certas doenças e se enquadram a qualquer ciclo de vida (MELINA; CRAIG; LEVIN, 2016). Para a garantia da adequação nutricional e minimizar os riscos da carência de nutrientes, o planejamento e acompanhamento por um especialista é fundamental. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo é avaliar o acompanhamento nutricional em vegetarianos adultos no estado de Alagoas. **METODOLOGIA** Este estudo, derivado de um estudo maior o qual avaliou o perfil de vegetarianos em Alagoas, apresenta delineamento analítico transversal com amostra por conveniência não probabilística. Os participantes foram localizados por convites virtuais em redes sociais e cartazes físicos em locais estratégicos direcionados a este público em Alagoas. A coleta de dados ocorreu por questionário virtual personalizado formulado na plataforma Google Docs e a análise, pelo pacote estatístico IBM SPSS (Statistics Subscription Trial). Os participantes foram questionados quanto a idade, sexo, tipo de vegetarianismo e acompanhamento nutricional, além de classificados quanto a escolaridade. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE 15497519.7.0000.5013). **RESULTADOS** A amostra foi composta por 163 vegetarianos, entre 18 a 65 anos de idade (média de 28,7 anos), com alta escolaridade (93% com ensino médio completo). Dos entrevistados, 118 são vegetarianos não estritos (72,4%), consumindo algum

derivado de origem animal e, 45 são veganos (27,6%), excluindo totalmente alimentos de origem animal. Somente 36,8% (60 participantes) procuraram acompanhamento nutricional com profissional para auxiliar nas adequações alimentares que a dieta vegetariana demanda. Entre estes, 37 (31,4%) são vegetarianos não estritos e 23 (51,1%) são veganos, revelando associação estatística de forma proporcional ao maior interesse dos veganos com este serviço ( $p=0,01$ ). Como a alimentação vegetariana, estrita ou não, exclui grupos alimentares de origem animal, estes indivíduos podem apresentar maior risco à ingestão inadequada de nutrientes, o qual deve ser compreendido pelos seus adeptos para a valorização do acompanhamento nutricional no auxílio de uma alimentação vegetariana saudável e adequada. **CONCLUSÃO** A baixa procura por acompanhamento nutricional profissional entre estes vegetarianos possivelmente indica o desconhecimento das implicações negativas de uma dieta restritiva, assim como, o papel promotor e protetor de um profissional para a prática adequada e saudável da dieta vegetariana.

Palavras-chave: Dieta vegetariana; Nutricionista; Dieta vegana; Dieta;

## **INGESTÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES POR ESCOLARES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DA CAPITAL DE MATO-GROSSO, 2019**

ANA CÁSSIA LIRA DE AMORIM; MELISSA SCHIRMER; CARLA KAROLINE JESUS SANTOS.  
UNIVERSIDADE DE CUIABÁ, CUIABÁ - MT - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nas últimas décadas verificou-se um processo de transição nutricional, que tem sido fator fundamental para aumento do número de casos de sobrepeso e obesidade. As modificações dos hábitos alimentares associadas a alterações demográficas, socioeconômicas e epidemiológica contribuem para este quadro. Entre essas mudanças, destaca-se o aumento do consumo de alimentos industrializados e a redução do consumo de frutas, legumes e verduras, o que influencia diretamente no aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis. O consumo insuficiente de frutas e vegetais está entre os dez principais fatores de risco de morte por todas as causas **OBJETIVO** Identificar a prevalência do consumo de frutas, verduras e legumes por estudantes de uma escola pública de Cuiabá-MT, 2019 **METODOLOGIA** Estudo transversal com escolares de 9 e 10 anos, de ambos os sexos, matriculados no 4 e 5º ano, matutino e vespertino, de uma escola municipal de Cuiabá. Excluiu-se da pesquisa o escolar que não apresentou o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado por seu responsável e o Termo de Assentimento assinado por si próprio. A coleta foi realizada por acadêmicos de Nutrição, nos meses de março e abril de 2019. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Júlio Müller - UFMT, sob número de parecer 1.87877. Foram aplicados dois questionários de frequência alimentar, em dias alternados, com intervalo de 28 dias. Utilizou-se álbuns fotográficos para auxiliar o escolar na definição da porção consumida. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva, com o auxílio do programa Microsoft Excel® (2016), sendo os resultados apresentados por meio de gráficos. **RESULTADOS** Dentre os matriculados nos 4º e 5º anos do

ensino fundamental, 149 foram considerados elegíveis. Destes 55 aceitaram participar da pesquisa, mas dois estudantes foram considerados como perda, por não participarem das duas aplicações do QFA, assim, a amostra foi composta por 53 alunos. Dos participantes 50,9% eram do sexo masculino, com idade média de 10,2 anos ( $\pm 0,5$ anos), onde 58,5% dos escolares se consideraram pardos e 62,3% pertenciam a Classe econômica C. O consumo de frutas foi referido por 98,1% dos entrevistados, os legumes 69,8% e o consumo mais baixo observado foi de verduras com 44,3%. Destaca-se também a falta de variedade no consumo, onde as frutas mais consumidas foram a banana e a maçã (75%), entre os legumes a batata e cenoura (67%) e verdura apenas alface crespa (100%). **CONCLUSÃO** Constatou o frequente consumo de frutas e legumes entre os escolares, porém á um déficit no consumo de verduras. Percebeu-se também a pouca variedade entre os alimentos consumidos.

Palavras-chave: Escolar; Consumo alimentar;Frutas.Verduras; Alimentação;

### **AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE PRÉ-ESCOLARES EM DUAS CRECHES FILANTRÓPICAS NA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO**

PALOMA GONÇALVES DE SOUSA; THAIANE INGRID SILVA DE OLIVEIRA; LAURA BUARQUE GOULART COUTINHO; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHAES; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A nutrição adequada é uma necessidade humana básica e um dos elementos da atenção primária à saúde (WHO, 1984). É dever da família, sociedade e do poder público assegurar a efetivação dos direitos referentes à vida (BRASIL, 1990). O acompanhamento sistemático do desenvolvimento infantil é de grande importância, pois corresponde ao monitoramento das condições de saúde e nutrição. Utilizam-se os índices antropométricos como principal critério desse acompanhamento. O desequilíbrio entre as necessidades fisiológicas e a ingestão de alimentos causa alterações físicas nos indivíduos, desde quadros de desnutrição até a obesidade (Ministério da Saúde, 2011). **OBJETIVO** Analisar o estado nutricional e sua evolução durante oito meses. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo longitudinal em 45 crianças, com idades entre 2 e 4 anos (número comitê de ética: 93050618.8.0000.5285). Foram realizadas 4 aferições ao total (Abril, Junho, Agosto e Dezembro de 2019) e foram coletados dados de idade e sexo. Para aferição de peso usou-se balança digital, com a criança sem sapatos, portando roupas íntimas e/ou fraldas. A aferição da estatura foi realizada com a criança descalça, de frente para o avaliador, utilizando estadiômetro. A classificação do estado nutricional foi através do programa WHO Anthro utilizando os indicadores de peso/estatura, peso/idade e imc/idade, segundo score z com base na classificação do SISVAN. A análise estatística foi realizada no programa STATA. Para análise da normalidade dos dados, foi usado teste de Shapiro-Wilk. **RESULTADOS** Participaram do estudo 45 crianças com idade de 2 a 4 anos. As médias de peso nas quatro avaliações foram de:  $14.2 \pm 2.7$ kg,  $14.5 \pm 2.5$ ,  $15,0 \pm 2.9$ kg e

15,3±3.3; e de altura: 92.4±7.0; 94.1±6.3; 95.7± 6.8 e 98,5±6.4. Com relação ao estado nutricional, o percentual de crianças eutróficas pelo indicador peso para idade era de 88,89% mas ocorreu um aumento desse percentual ao longo do ano para 95,38%, 92,59% e 92,68% na 4ª avaliação. Ao analisar a prevalência de peso elevado, houve uma diminuição de 4,44% para 2,44% e a prevalência de baixo peso foi de 6,7%, decaindo para 1,54%; 3,7% e finalizando com 4,88%. O indicador de IMC para idade aponta alta prevalência de risco de sobrepeso com 84,44%, aumentando para 90,77%; 88,89% e fechando com 85,37%. Conforme a prevalência de baixo peso decaiu e a eutrofia aumentou, o risco para sobrepeso, pelo indicador IMC para idade, aumentou junto, ao analisar a prevalência de sobrepeso que era de 88,89%, foi possível observar sua variação decrescente para 2,44% e prevalência de obesidade de 4,44% para 2,44%. O indicador de peso para estatura também confirma o aumento da prevalência de risco de sobrepeso de 84,44% para 80,49%, a diminuição da prevalência de sobrepeso de 8,89% para 2,44% e a manutenção estatística da prevalência de obesidade de 2,22% para 2,44%. Em Pinho et al (2010) foi avaliado o indicador de peso para estatura em crianças de 3 a 5 anos, destacando-se a ocorrência de 6,1% de obesidade, valor mais elevado que o encontrado neste trabalho. **CONCLUSÃO** Foi possível observar que apesar dos indicadores de peso para idade mostrarem eutrofia, analisando com os outros indicadores evidencia-se risco aumentado para sobrepeso. Tais dados indicam ao longo a melhora do perfil nutricional das crianças, mas uma estagnação no risco de sobrepeso. Sugere-se que sejam realizadas outras avaliações no contexto socioeconômico e alimentar para a prevenção e controle deste risco nutricional e a melhora à longo prazo do perfil nutricional.

Palavras-chave: Antropometria; Estado Nutricional; Pré-Escolar; Vigilância Nutricional;

## **AValiação Nutricional e Sustentável de Cardápios Oferecidos a Pacientes de Hospitais Municipais do Rio de Janeiro**

GEILA CERQUEIRA FELIPE; BEATRIZ ALVES BERNARDO; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; JULIA MAGALHAES CABRAL; DEBORA TAVARES CARVALHO; ISABEL DE CARVALHO PEREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar tem como principal objetivo atender as necessidades nutricionais dos pacientes, considerando o seu estado nutricional e fisiológico. Indivíduos sem restrições alimentares são submetidos à dieta base e, a partir desta, são feitas adequações referentes às especificações de cada enfermidade. É importante que os cardápios considerem não só aspectos nutricionais, mas também sustentáveis. **OBJETIVO** Analisar os aspectos nutricionais e sustentáveis dos cardápios da dieta normal oferecida a pacientes de hospitais municipais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal descritivo e quantitativo feito a partir da elaboração de um banco de dados, utilizando cardápios mensais disponibilizados por duas Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalar do município do Rio de Janeiro (Hospitais 1 e 2). Na

avaliação da dieta foram determinados o valor energético total médio, os valores médios de macronutrientes e a porcentagem de distribuição destes em relação ao valor energético médio, de acordo com as recomendações da Food and Agriculture Organization, assim como a oferta de micronutrientes. Quanto à sustentabilidade, foram analisadas as médias das pegadas de carbono (gCO<sub>2</sub>eq), hídrica (L) e ecológica (g-m<sup>2</sup>), utilizando-se como referência a publicação: "Pegadas dos alimentos e preparações culinárias consumidos no Brasil". O presente projeto dispensa aprovação no Comitê de Ética e Pesquisa. **RESULTADOS** As médias de energia (kcal) do Hospital 1 e 2 foram 2698,22 e 2618,95, respectivamente. As médias de carboidratos (g), proteínas (g) e lipídios (g) foram, nessa ordem, 363,80, 124,19 e 82,91 no Hospital 1 e 298,14, 109,48 e 109,83 no Hospital 2. Em ambos, a % do valor energético total para carboidrato foi abaixo do recomendado pela Food and Agriculture Organization (53,9% e 45,4%), enquanto as proteínas ultrapassaram os 15% recomendado. Quanto aos lipídios, no primeiro hospital foi de 27,7% e no segundo 37,7%. Já as fibras (g), as médias foram 33,4 e 22,8, se mostrando acima e abaixo da ingestão adequada, respectivamente. No que tange aos micronutrientes, ambos atingiram as recomendações para vitaminas A e C, cálcio, ferro e zinco. O sódio (mg) ultrapassou o limite nos dois hospitais, com valores de 4806,1 e 4062,2. As médias de pegada de carbono, hídrica e ecológica do Hospital 1 foram, em ordem, 7142,5 gCO<sub>2</sub>eq, 8422,5L e 76,3 g-m<sup>2</sup>, enquanto no Hospital 2 foram 5782,6 gCO<sub>2</sub>eq, 8064,7L e 58,6 g-m<sup>2</sup>. As preparações que mais contribuíram para essas pegadas foram aquelas à base de carne vermelha (bife, ensopados). **CONCLUSÃO** A ingestão de proteína superior ao recomendado contribui para valores elevados das pegadas ecológicas, sobretudo preparações à base de carne vermelha. Deve-se atentar ao alto consumo de sódio, pois este influencia diretamente no risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis e que, se tratando de alimentação hospitalar, há ainda mais equivalência. Portanto, uma melhor distribuição dos macronutrientes e micronutrientes seria recomendado para que não haja prejuízo nutricional e/ou agravamento do quadro clínico.

Palavras-chave: Hospitalar; Nutrição; Sustentável;

### **(IN) SEGURANÇA ALIMENTAR E FATORES ASSOCIADOS EM GESTANTES ASSISTIDAS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA**

THAYNA DE OLIVEIRA CARVALHO<sup>1</sup>; AMANDA ALVES NORONHA<sup>1</sup>; VIVIAN VIEIRA DA SILVA DUTRA<sup>1</sup>; RENATA OLIVEIRA MESSINA COSTA<sup>2</sup>; DANIELA BRAGA LIMA<sup>1</sup>; CRISTINA GARCIA LOPES ALVES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS, ALFENAS - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Um dos objetivos do Programa Bolsa Família, destinado às famílias em situação de pobreza e extrema pobreza por meio de transferência de renda, é combater a fome e promover a Segurança Alimentar e Nutricional, que consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente (BRASIL, 2004). Apesar dos programas de transferência de renda auxiliarem na garantia da Segurança alimentar, estudos mostram

que a prevalência de Insegurança Alimentar nos beneficiários ultrapassa os 65% (VIANNA; SEGALL-CORRÊA, 2008; BEZERRA; OLINDA; PEDRAZA, 2017). Esse fator é preocupante, principalmente, quando se trata de gestantes, pois estão passando por um processo anabólico e suas demandas energéticas, vitamínicas e minerais estão elevadas, fazendo desse um momento crucial para que elas tenham acesso à alimentação em quantidade e qualidade suficientes. OBJETIVO O objetivo deste estudo foi identificar a prevalência de segurança alimentar e os fatores associados em gestantes beneficiárias do Programa Bolsa Família do município de Alfenas, Minas Gerais. METODOLOGIA A presente pesquisa se trata de um estudo observacional, descritivo, de corte seccional. A coleta de dados ocorreu por meio de visitas domiciliares. Ao todo, 22 gestantes cadastradas em Unidades de Saúde da Família do município participaram do estudo. A insegurança alimentar foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Para avaliar o consumo alimentar habitual, foi aplicado o Questionário de Frequência Alimentar adaptado, utilizado no estudo Vigilância De Fatores De Risco E Proteção Para Doenças Crônicas Por Inquérito Telefônico (VIGITEL), como forma de identificação de padrões alimentares da população estudada, qualidade e comportamento de risco. Os dados antropométricos, para avaliação do estado nutricional, foram obtidos a partir da coleta do peso e estatura. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), por meio do CAAE nº 13181619.7.0000.5142. Todas as participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). RESULTADOS A maioria das gestantes se encontravam em insegurança alimentar (77%)%, sendo 9,1% com insegurança alimentar leve, 22,7% com insegurança alimentar moderada e 45,5% com insegurança alimentar grave. Em relação ao Índice de Massa Corporal, constatou-se que 27,2% obesidade, 36,3% das gestantes apresentavam sobrepeso, 9% baixo peso e somente 27,2% peso adequado para a idade gestacional. A renda média per capita foi de R\$254,41. Aproximadamente 73% das gestantes eram pretas e pardas. Não foram observadas associações entre a segurança/insegurança alimentar e demais variáveis ( $p>0,05$ ). Feijão, verduras e legumes, refrigerante ou suco artificial e leite foram os alimentos habitualmente consumidos com maior frequência. CONCLUSÃO A maioria das gestantes beneficiárias estavam em algum nível de insegurança alimentar, conseqüentemente, a promoção da segurança alimentar e nutricional, um dos objetivos do Programa Bolsa Família, não está sendo alcançado. A insegurança alimentar não se relacionou com os demais fatores associados do estudo (renda, moradia, escolaridade, cor da pele, idade, receber outro benefício).

Palavras-chave: Gestantes; Ingestão alimentar; Saúde pública; Segurança alimentar;

## **DESAFIOS E ESTRATÉGIAS AO ENFRENTAMENTO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS TERRAS INDÍGENAS DO OIAPOQUE DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19**

JULIANA SOUZA ANDRADE LICIO.

INSTITUTO DE PESQUISA E FORMAÇÃO INDÍGENA, OIAPOQUE - AP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Trata-se de um relato de caso sobre as estratégias desenvolvidas pelos povos indígenas do Oiapoque em parceria com o Iepé para o enfrentamento da situação de insegurança alimentar nas terras indígenas durante a pandemia da COVID-19, a curto prazo. As três terras indígenas do Oiapoque (Uaçá, Juminã e Galibi) se localizam no extremo norte do estado do Amapá, onde residem atualmente cerca de 10 mil indígenas das etnias Karipuna, Galibi Maraworno, Galibi Kalina e Palikur. Os povos indígenas do Oiapoque são historicamente agricultores, sendo responsáveis por abastecer o mercado local com produtos derivados da macaxeira/mandioca, além de frutas regionais e tubérculos. Desde 2019, eles realizam uma vez por mês a Feira de Produtos dos Povos Indígenas do Oiapoque, onde comercializam seus produtos a preços mais justos e sem a interferência dos atravessadores. Em 2020, a última feira realizada pelos povos indígenas aconteceu em março. No início de abril apareceram os primeiros alertas da disseminação do SARS-CoV-2 no estado do Amapá e, consecutivamente, no município do Oiapoque. E então as comunidades indígenas iniciaram o isolamento social voluntário, as atividades da feira dos produtos indígenas também foram paralisadas e houve a redução da circulação de pessoas das aldeias para a cidade. Essas medidas trouxeram também uma situação até então não vivida pelos indígenas, que deixaram de comercializar e trocar seus produtos, com destaque para a farinha, nos mercados da cidade. A paralisação da comercialização dos produtos advindos da agricultura familiar, e a não aquisição dos alimentos processados, gerou em um período de 30 dias uma situação quali-quantitativa de insegurança alimentar nas terras indígenas. Assim por demanda dos povos indígenas, em parceria com o Iepé, foram pensadas estratégias que pudessem garantir a segurança alimentar das famílias indígenas durante a pandemia da COVID-19. **OBJETIVO** Avaliar e discutir as estratégias à garantia da segurança alimentar e nutricional nas terras indígenas do Oiapoque durante a pandemia da COVID-19. **METODOLOGIA** A primeira estratégia elaborada foi a de comercialização da produção da agricultura familiar antes destinada à feira mas, diante do risco da COVID-19 e do isolamento social, entendeu-se que tal ação seria arriscada. Ao mesmo tempo, algo precisava ser feito para que as famílias não precisassem vir à cidade para realizar a compra e/ou venda de alimentos. Sem alternativas e políticas públicas específicas ao caso, a estratégia emergencial tomada foi iniciar a doação de cestas básicas. **RESULTADOS** Considerando que todas as famílias indígenas estavam sendo atingidas em maior ou menor grau, e para que todas as famílias pudessem ser contempladas, as cestas básicas foram doadas a todas 1591 famílias das 57 aldeias das três terras indígenas do Oiapoque durante o mês de maio de 2020, sendo a segunda remessa realizada durante o mês de julho de 2020. Ações similares também foram realizadas pelos órgãos governamentais estaduais e federais. **CONCLUSÃO** A doação de cestas básicas tem sido entendida como a melhor estratégia à continuidade do isolamento e à prevenção da COVID-19 nas terras indígenas. No entanto é necessário refletir sobre possíveis alternativas a médio e longo prazo, durante a pandemia e no período pós-pandemia, frente ao agravamento da insegurança alimentar e nutricional dos povos indígenas. Assim como se faz urgente discutir políticas públicas eficientes ao escoamento da produção da agricultura familiar indígena no contexto amazônico.

Palavras-chave: Povos indígenas; Soberania alimentar; Políticas públicas; Amazônia; COVID-19

## **MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR NÃO SAUDÁVEL E OBESIDADE ENTRE ADOLESCENTES ACOMPANHADOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA, BRASIL, 2016-2018.**

ANNA BEATRIZ DE OLIVEIRA CHAVES; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As ações de Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) são muito relevantes para planejamento e avaliação em saúde coletiva. Para a realização da VAN, os Sistemas de Informação em Saúde como o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) são importantes instrumentos de apoio. AVAN da população adolescente tem se destacado, pois tal fase da vida é considerada um período crítico para o desenvolvimento da obesidade e consolidação de hábitos alimentares. **OBJETIVO** Estimar a prevalência de consumo de marcadores de alimentação não saudável e sua relação com obesidade em adolescentes acompanhados na Atenção Primária de municípios brasileiros. **METODOLOGIA** Estudo ecológico com dados de 2016 a 2018 do Sisvan web. A extração e elaboração do banco de dados foi realizada em dezembro/2019. Comparou-se a distribuição da amostra obtida com as projeções populacionais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) dos respectivos anos estudados. Foram estimadas as prevalências e calculados os Intervalos de Confiança 95% (IC95%) dos indicadores de alimentação não saudável (hambúrguer ou embutidos -HE; bebidas adoçadas -BA; macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado -MSB; e biscoito recheado, doces e guloseimas -BDG) e da obesidade (classificada por Escores-z do Índice de Massa Corporal para Idade). Comparou-se a trajetória das prevalências dos indicadores de consumo e antropometria ao longo dos anos. Os indicadores também foram analisados por meio da Correlação de Spearman, considerando as UF como unidade de análise; adotou-se  $p < 0,05$ . Utilizou-se o software Stata®, versão 14.2. **RESULTADOS** Foram avaliados, quanto a antropometria, 4.624.900 adolescentes em 2016, 4.714.382 em 2017 e, em 2018, 5.232.735. Quanto ao consumo foram 90.397, 111.472 e 189.108 adolescentes, respectivamente. Na avaliação antropométrica em todos os anos estudados, os dados foram extraídos de 100% dos municípios brasileiros. Contudo, na avaliação de consumo, a extração se deu em 31,3% dos municípios em 2016, 38,2% em 2017 e 44,3% no ano de 2018. Em relação às projeções populacionais do IBGE, as maiores discrepâncias em relação à composição da amostra foram entre as regiões Nordeste e Sudeste, com tendência a superestimação da primeira e subestimação da segunda. A prevalência de obesidade, que correspondeu a 6,62% (IC 95% 6,60-6,65) em 2016, alcançou 7,62% (IC 95% 7,60-7,64) em 2018. Em paralelo, todos os indicadores de alimentação não saudável apresentaram crescimento considerando o início e final do período. Suas prevalências, foram 38,9 (IC 95% 38,58-39,21) para HE, 64,61 (IC 95% 64,30 -64,92) para BA, 43,64 (IC 95% 43,32 -43,97) para MSG e 53,27 (IC 95% 52,94 -53,59) para BDG em 2016 e em 2018, respectivamente, 44,54 (IC 95% 44,32 -44,76), 65,52 (IC 95% 65,31 -65,73), 44,94 (IC 95% 44,72 -45,17) e 54,63 (IC 95% 54,40 -54,85). Encontrou-se correlação positiva, crescente e significativa ( $p < 0,001$ ) entre todos os indicadores de consumo e obesidade em todos os anos analisados, destacando-se o consumo de BDG e obesidade ( $r = 0,73$  em 2016 e  $0,87$  em 2018). Os demais indicadores de consumo, HE, BA e MSG também se correlacionaram com obesidade sendo, nesta ordem, em 2016  $r = 0,75$ ,  $0,74$  e  $0,74$  e em 2018  $r = 0,85$ ,  $0,85$  e  $0,86$ . **CONCLUSÃO** O consumo de alimentos não saudáveis mostrou-se crescente entre os anos 2016 e 2018, sendo correlacionada à obesidade nas UF. Tal fato deve ser objeto de ações de promoção e atenção à saúde na Atenção Primária.

Palavras-chave: alimentos não saudáveis; obesidade; atenção primária;