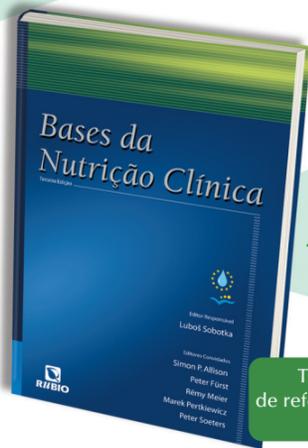




# RUBIO

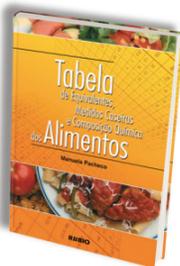


**SOBOTKA**  
**Bases da Nutrição Clínica**  
3ª ed. | 17,2x25 cm | 470 págs.  
ISBN 9788577710140

Tradução do livro  
de referência internacional  
da ESPEN



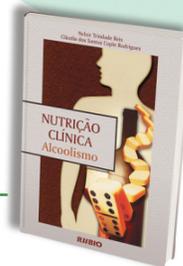
**VITOLO**  
**Nutrição nos Ciclos da Vida**  
1ª ed. | 17,2x25 cm | 600 págs.  
ISBN 9788577710096



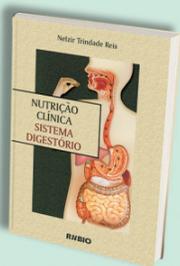
**PACHECO**  
**Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos**  
1ª ed. | 17,5x25 cm | 672 págs.  
ISBN 8587600575



**NELZIR REIS**  
**Nutrição Clínica - Interações**  
1ª ed. | 16x23 cm | 604 págs.  
ISBN 8587600370



**NELZIR REIS**  
**Nutrição Clínica - Sistema Digestório**  
1ª ed. | 16x23 cm | 294 págs.  
ISBN 8587600192



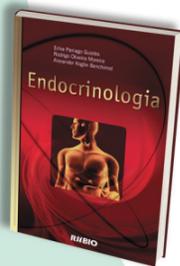
**NELZIR REIS / COPLÉ**  
**Nutrição Clínica - Alcoolismo**  
1ª ed. | 16x23 cm | 336 págs.  
ISBN 8587600230



**JUCENE**  
**Manual de Segurança Alimentar**  
1ª ed. | 17,2x25 | 232 págs.  
ISBN 9788577710003



**BIZU NUTRIÇÃO**  
**2.300 questões p/ concursos**  
1ª ed. | 17,5x25 cm | 346 págs.  
ISBN 8587600176



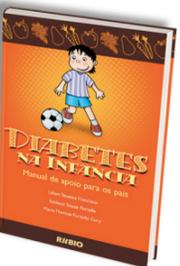
**GUEDES**  
**Endocrinologia**  
1ª ed. | 17,5x25 cm | 528 págs.  
ISBN 8587600745



**MASSAD**  
**Aprendendo a Emagrecer**  
1ª ed. | 17,5x25 cm | 48 págs.  
ISBN 8587600389



**GUIMARÃES**  
**Endocrinologia Pediátrica: Guia Prático**  
2ª ed. | 12x17 cm | 274 págs.  
ISBN 8587600672



**LILIAM FRANCISCO**  
**Diabetes na Infância**  
1ª ed. | 14x21 cm | 96 págs.  
ISBN 8587600567

Av. Churchill, 97 salas 201 a 206 - Castelo | CEP 20020-050 | Rio de Janeiro - RJ  
[www.rubio.com.br](http://www.rubio.com.br) | Contatos: 21 2262-7949 - [livraria@rubio.com.br](mailto:livraria@rubio.com.br)

INDEXA

Ano 1  
número 1  
Abr/Mai/Jun, 2008.

## REVISTA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO

Anais do XX Congresso Brasileiro de Nutrição

Revista Oficial da Associação  
Brasileira de Nutrição



Vol. I / Num. I / Mai 2008

ANALIS DO XX CONBRAN

REVISTA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO

# Gostoso por inteiro, com metade das calorias.

lealtà comunicação

## SUA VIDA SAUDÁVEL GANHOU MAIS SABOR!

Devido ao seu alto poder adoçante, **União Light adoça igual** ao açúcar tradicional **com apenas metade da quantidade**, pois contém sucralose, um edulcorante de última geração, derivado da cana-de-açúcar. É ideal para o dia-a-dia e para suas receitas preferidas!



Disponível em embalagens de 1kg e em práticos sachês de 3g. União Light é ideal tanto para ser usado no dia-a-dia como para o preparo de doces, bolos e tortas.  
União com o consumidor: 0800 132027 - [www.ciauniao.com.br](http://www.ciauniao.com.br)

Um produto **NovAmérica**

## Alimentação saudável começa com ingredientes nutritivos



Tanto os ovos quanto a carne de frango, tem poucas calorias, baixo teor LDL (o mau colesterol) e são ricos em vitaminas e sais minerais, além de conter aminoácidos essenciais para a boa alimentação. Portanto, para se propor uma dieta equilibrada, é preciso sempre incluir pratos à base de carne de frango e ovos, pois são alimentos completos, de baixo custo e que vão aumentar a energia, melhorar a memória e garantir uma dieta saudável.

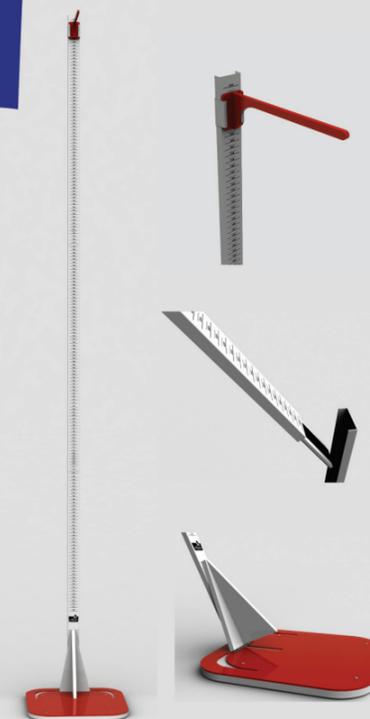
**Carne de frango e ovos. Para uma mesa mais saudável!**



Associação Gaúcha de Avicultura  
[www.asgav.com.br](http://www.asgav.com.br)

## Emporium da NUTRIÇÃO

A Emporium da Nutrição traz ao mercado o Meço, um estadiômetro de fácil uso e transporte, desenvolvido pela empresa para ser usado por nutricionistas em consultórios e estudos de campo. Sempre visando formas de auxiliar o exercício profissional do nutricionista, a Emporium mais uma vez demonstra o seu compromisso com a qualidade e a inovação ao desenvolver o primeiro estadiômetro que concilia beleza e funcionalidade numa solução original e versátil. Para saber mais sobre esse, e outros produtos da Emporium, acesse o nosso site e faça o seu cadastro!



Disponibilidade de cores sob consulta  
Montagem simples e rápida



- \* design diferenciado
- \* precisão
- \* portabilidade
- \* flexibilidade no uso
- \* fácil montagem

av. brasil, 1930 funcionários, bh - mg . tel 31 3261 5188 . [www.emporiumdanutricao.com.br](http://www.emporiumdanutricao.com.br)

design | [www.hifen.org](http://www.hifen.org)



# REVISTA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO

*Journal of the Brazilian Association of Nutrition*

#### **Editora e Editora Adjunta**

Andrea Polo Galante

#### **Editor Adjunto**

Elke Stedefeldt

#### **Editora Gerente**

Marcia Samia Pinheiro Fidelix

#### **Conselho Editorial**

Ana Maria Florentino

Claudia Valeria Cardim

Eliane Moreira Vaz

Livia Bento

Lucia Andrade

Maria José Dias de Lira

Maurem Ramos

Sonia Lucia Lucena Sousa de Andrade

Sonia Tucunduva Philippi

Virginia Nascimento

#### **Colaborou com esta edição:**

Comissão Científica do XX CONBRAN

Editora-executiva: Liege Gonzalez - Publicado por Indexa

Indexa Editora Ltda, Pça Santos Dumont 138/507A, CEP 22470060, Rio de Janeiro-RJ

Revista oficial da Associação Brasileira de Nutrição – ASBRAN

ASBRAN, Av. Lavandisca 741/ 128, CEP 04515 910, São Paulo-SP

Correspondência e assinaturas devem ser feitas através do website da revista [www.indexaonline.com.br/pt/revistas/rasbran.asp](http://www.indexaonline.com.br/pt/revistas/rasbran.asp), pelo telefone (21) 25296570, ou pelo e-mail [rasbran@indexaonline.com.br](mailto:rasbran@indexaonline.com.br). Envio de artigos apenas pelo website da revista [www.rasbran.com.br](http://www.rasbran.com.br)

A Revista da Associação Brasileira de Nutrição, RASBRAN, inicia sua publicação com este volume, em maio de 2008, com tiragem de 3.500 exemplares e circulação nacional.

*SoyMilke e SoyMilke Ômega.  
Bem-estar instantâneo  
para seus pacientes.*



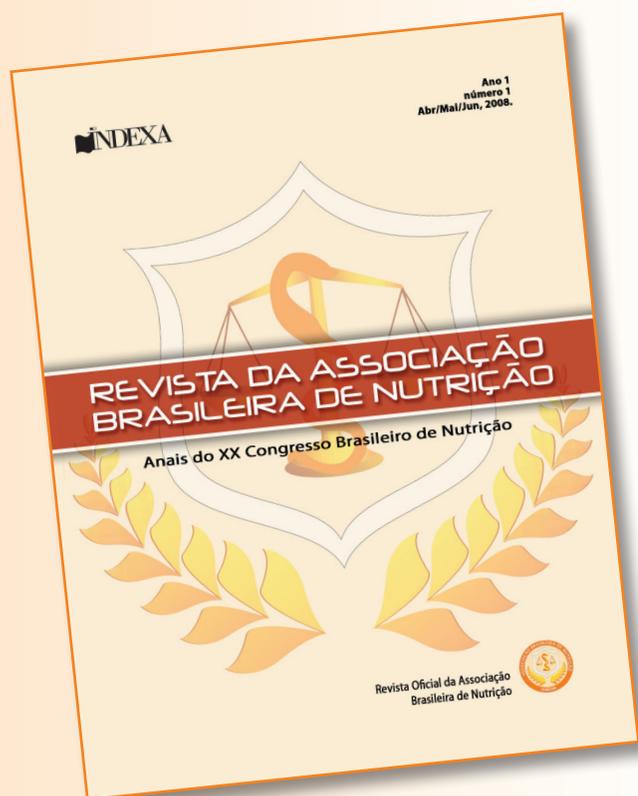
*SoyMilke e SoyMilke Ômega são produtos à base de soja,  
enriquecidos com vitaminas e sais minerais.  
Uma excelente opção para quem busca mais saúde e sabor no dia-a-dia.*

O Ministério da Saúde adverte: O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os dois anos de idade ou mais.



Tel.: 0800 514155 | [www.olvebra.com.br](http://www.olvebra.com.br)

**OLVEBRA**



Porque publicar  
só o resumo?

Envie seu  
artigo para a

**Revista da  
ASBRAN!**

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

- assinatura
- envio de artigos
- normas para envio
- acompanhamento do processo de revisão
- versão integral de artigos publicados
- contato

# Sumário

## 1º dia – Segunda-Feira, 26 de Maio de 2008

- Alimentação do Trabalhador / 12
- Alimentação e Cultura / 22
- Alimentação Escolar / 36
- Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos / 57
- Atenção Básica a Saúde / 63

## 2º dia – Terça-Feira, 27 de Maio de 2008

- Banco de Leite Materno - BLH e Lactários/Centrais / 93
- Composição de Alimentos / 94
- Controle de Qualidade / 103
- Controle de Qualidade –Segurança Higiênico-Sanitária em UAN / 108
- Controle de Qualidade de Processos de Produção em UAN / 114
- Epidemiologia e Vigilância Sanitária / 119
- História da Nutrição, Conformação e Profissionalização / 160
- Instituições de Longa Permanência para Idosos e Spa / 164
- Intervenção Nutricional e Tratamento Nutricional nas Enfermidades e em Condições Especiais / 166

## 3º dia – Quarta-Feira, 28 de Maio de 2008

- Legislação e Rotulagem de Alimentos / 197
- Marketing na Área de Alimentação e Nutrição / 203
- Microbiologia de Alimentos / 204
- Nutrição em Esportes / 205
- Políticas e Programas Institucionais / 214
- Processos de Produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) / 224
- Terapia Nutricional / 237
- Vigilância Sanitária / 247

Formação a Distância com Campus Virtual

# Saúde e Nutrição

Fundação **U**niversitária  
**I**beroamericana

**INVISTA EM SUA FORMAÇÃO**  
**BOLSAS DE ESTUDO**

**CAPACITAÇÃO TÉCNICA - ESPECIALIZAÇÃO - MESTRADO**

## PROGRAMAS:

**Nutrição e Dietética Aplicada**  
**Higiene e Segurança Alimentar**  
**Elaboração de Dietas e Dietoterapia**  
**Obesidade: Prevenção e Tratamento**  
**Treinador Esportivo**  
**Fitoterapia**  
**Gerontologia Social Aplicada**  
**Mestrado Internacional em Nutrição e Dietética**  
**Mestrado em Gerontologia Social**  
**Mestrado em Atenção Farmacêutica nutricional**  
**Nutrição e Dietética Aplicada ao Esporte**



**Consulte nossos programas de Educação continuada**

**0300 1404040 • www.funiber.org.br**

### SEDE CENTRAL

Rua Florêncio Rocha, 295  
Campeche. Florianópolis/SC  
CEP: 88063-390  
Fone/Fax: (48) 3239-0000  
E-mail: [brasil@funiber.org](mailto:brasil@funiber.org)

### Escritório Manaus

Av. Joaquim Nabuco, 2503.  
Centro. Manaus/AM  
CEP: 69020-031  
Fone/Fax: (92) 3622-3029  
E-mail: [amazonas@funiber.org](mailto:amazonas@funiber.org)

### Escritório São Paulo

R. Augusta, 1371. Loja 11  
Consolação. São Paulo/SP  
CEP: 01305-100  
Fone/Fax: 0300 140 4040  
E-mail: [saopaulo@funiber.org](mailto:saopaulo@funiber.org)

### Escritório Salvador

Rua Martagão Gesteira, 477  
Sala 01. Graça. Salvador/BA  
CEP: 40150-390  
Fone/Fax: (71) 2103-6030  
E-mail: [salvador@funiber.org](mailto:salvador@funiber.org)

# Editorial

É com grande satisfação que a diretoria da Associação Brasileira de Nutrição informa a criação da revista da ASBRAN, que traz como lançamento, em seu primeiro número, os anais do XX Congresso Brasileiro de Nutrição (CONBRAN).

A revista da ASBRAN é uma revista científica que tem como público-alvo os profissionais da saúde, pesquisadores, graduandos e pós-graduandos em Nutrição. A partir da segunda edição, permitirá a publicação de artigos originais e de revisão, sobre Alimentação e Nutrição.

A Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) foi fundada em 31 de agosto de 1949, como entidade de direito privado, sem fins lucrativos, de caráter científico e cultural e de âmbito nacional. Ao longo de sua história, tem realizado e participado de inúmeros eventos que contribuiram para o crescimento e consolidação da área de nutrição no país. O I Congresso Brasileiro de Nutrição foi realizado no Estado do Rio de Janeiro em 1958 e, agora, o XX CONBRAN, também no Rio de Janeiro, organizado em parceria com a Associação de Nutrição do Estado de Rio de Janeiro - ANERJ, vem comemorar 50 anos de trajetória política e o crescimento científico da Nutrição com o temário **“Saúde e Ambiente: Alimentação, Nutrição e Desenvolvimento Sustentável”**.

Os quase mil resumos selecionados, quer sejam para discussão temática (apresentação oral) ou para apresentação como pôster, são o reflexo de nossa produção científica, avaliados por especialistas da área e que, ao serem publicados, fomentam o desenvolvimento e a pesquisa nas áreas de alimentação e nutrição em nosso país.

A Revista da ASBRAN já está recebendo artigos para seus próximos números. Convidamos todos a enviar seus trabalhos através do website da revista [www.rasbran.com.br](http://www.rasbran.com.br). Para auxiliá-los, esta edição traz um tutorial para o desenvolvimento e redação de artigos, além das normas para envio.

Boa leitura!

*Andrea Polo Galante*  
*Presidente Associação Brasileira de Nutrição*  
*ASBRAN*

**Ótimos resultados em pesquisas científicas.**

**Agora imagine o que ele fará pelo seu consultório.**

*O dietWin é uma linha de softwares com credibilidade comprovada, utilizado em diversas pesquisas e amplamente aceito pelas Comunidades Acadêmicas e Científicas. Tudo isso é resultado de um trabalho intenso de pesquisa e desenvolvimento de softwares para a nutrição desde 1989.*

*Os softwares da linha destinam-se às mais diversas áreas como Dietoterapia, Personal diet, desenvolvimento de receitas, informações nutricionais de alimentos e receitas, rotulagem e legislação, educação nutricional, entre outros.*

*Agora o dietWin acaba de lançar uma nova linha de softwares, que vão melhor atender suas necessidades profissionais com um investimento garantido. São elas: **Personal**, **Standard** e **Advantage**.*

*Os Softwares dietWin lhe permitem otimizar, padronizar e qualificar os processos e as rotinas de trabalho, facilitando a interpretação e imprimindo confiabilidade aos dados apresentados.*

Apartir de  
**R\$ 180,00**

**Amplie suas perspectivas com a Nova Linha de Softwares dietWin!**

**Acesse nosso site**

**[www.dietwin.com.br](http://www.dietwin.com.br) ou ligue para (51) 3337.7908**

**Teremos a versão ideal para você.**



# NORMAS PARA SUBMISSÃO DE ARTIGOS

## 1. CONDIÇÕES PARA ENVIO DE ARTIGOS

### 1.1. Originalidade

Os artigos candidatos devem ser inéditos e destinar-se exclusivamente à revista em questão, não sendo permitida a submissão simultânea a outras publicações.

Serão consideradas também versões em português de artigos publicados originalmente em outro idioma, em revista estrangeiras. Nestes casos, o título deve indicar esta condição (Ex: Tratamento de anomalias do palato – tradução completa) e o autor deve informar onde e quando o artigo original foi publicado. Demais condições em que artigos pré-publicados serão aceitos são descritas nos “Requisitos ICMJE para artigos enviados a revistas biomédicas”, disponíveis no site da Indexa (<http://www.indexaonline.com.br/indexaonline/pt/revistas/arquivos/form.pdf>). Damos preferência a artigos originais.

Uma vez aprovado para publicação, encorajamos autores a enviar também sua versão em inglês. Artigos selecionados que foram enviados também neste idioma serão publicados nele no site Indexa, ficando mais acessíveis a pesquisadores estrangeiros. Esta possibilidade não é válida para artigos que já tenham sido publicados em inglês, como descrito acima.

### 1.2. Uso de imagens

Ao enviar um artigo, o autor se declara responsável pelas imagens inclusas.

Autores de artigos que apresentam fotografias que permitem a identificação do paciente devem obter sua permissão por escrito. Um formulário padrão de consentimento está disponível no site da Indexa ([www.indexaonline.com.br/pt/revistas/autor/consentimento.pdf](http://www.indexaonline.com.br/pt/revistas/autor/consentimento.pdf)). Esta é uma sugestão de formato de termo de consentimento, a Indexa não se responsabiliza pelas consequências de seu uso.

Autores de artigos que incluem desenhos e outras imagens devem deter os direitos autorais que permitam sua reprodução na revista.

### 1.3. Ética e legalidade

A Indexa exige o registro de ensaios clínicos para sua publicação. Ensaios clínicos feitos no Brasil devem ser registrados no SISNEP – Sistema Nacional de Ética em Pesquisa (<http://portal.saude.gov.br/sisnep/>). Ensaios clínicos realizados em outros países podem ser registrados em diversas instituições, como o website <http://www.clinicaltrials.gov/> e outras. Artigos envolvendo ensaios clínicos devem ser enviados acompanhados do número do registro e do nome da instituição onde foram registrados.

De acordo com a lei, pesquisas clínicas feitas no Brasil, com experimentação de novos medicamentos ou produtos para a saúde em humanos devem ser previamente autorizados pela Anvisa. Ao enviar o artigo, o número do processo e data do deferimento de autorização devem ser informados. Não serão aceitos estudos realizados ilegalmente. Para verificar se seu projeto de estudo requer autorização, consulte o website da Anvisa ([www.anvisa.gov.br/medicamentos/pesquisa/index.htm](http://www.anvisa.gov.br/medicamentos/pesquisa/index.htm)).

No Brasil, princípios éticos para pesquisa com animais são determinadas pelo COBEA ([www.cobea.org.br](http://www.cobea.org.br)). A aderência a estes princípios deve constar no artigo. Desde 1995, um projeto de lei que pretende regulamentar este tipo de pesquisa está em trâmite (Lei Nº 1.153-A/95, (<http://www.camara.gov.br/sileg/integras/139380.pdf>), que irá tornar obrigatório o registro destas pesquisas.

Autores estrangeiros de artigos envolvendo pesquisa com humanos ou animais devem consultar a legislação de seu país e citar no artigo a adequação à normas e princípios éticos aplicáveis, bem como a fonte destes. Recomenda-se adequação à Declaração de Helsinque (<http://www.wma.net/e/policy/b3.htm>) e/ou às regras previstas pelo OLAW – EUA (*Office of Laboratory Animal Welfare* - <http://grants.nih.gov/grants/olaw/olaw.htm>).

### 1.4. Normas

Os periódicos Indexa seguem o padrão estabelecido pelo *International Committee of Medical Journal Editors* (ICMJE). Para mais informações úteis à boa preparação de um artigo, leia o documento “*Requirements for manuscripts submitted to biomedical journals*”, disponível em versão resumida em português no site da Indexa sob o título “Requisitos para artigos enviados a revistas biomédicas” ([www.indexaonline.com.br/pt/revistas/autor/ICMJE.pdf](http://www.indexaonline.com.br/pt/revistas/autor/ICMJE.pdf)) e em inglês na íntegra no site [www.icmje.org](http://www.icmje.org). As principais diretrizes do documento original estão contidas neste manual.

Para artigos sobre estudos clínicos, sugerimos seguir as diretrizes estabelecidas pelo CONSORT ([www.consort-statement.org](http://www.consort-statement.org)). O CONSORT estabelece uma lista de checagem de itens, que facilita aos autores verificar se seu estudo está sendo feito e relatado de forma clara, precisa, ética e cientificamente válida. Esta lista é descrita na página “Como desenvolver e redigir um artigo científico” (<http://www.indexaonline.com.br/indexaonline/pt/revistas/consort.asp>)

Omitimos o nome dos autores ao enviar artigos para revisão. Para garantir que seu artigo será revisado às cegas, não inclua em sua redação seu nome ou qualquer outra menção que possa indentificá-lo como autor.

Os trabalhos publicados passam a ser propriedade da Indexa e não podem ser reproduzidos sem autorização por escrito e identificação da data e periódico onde foi publicado originalmente.

### 1.5. Envio

Artigos candidatos devem ser enviados através do sistema de submissão de artigos online da página da revista em questão, no website da Indexa ([www.rasbran.com.br](http://www.rasbran.com.br)), após preenchimento completo do cadastro. Possíveis conflitos de interesse devem ser informados durante o preenchimento. Após o preenchimento, autores devem imprimir e assinar os termos de cessão de direitos autorais e de responsabilidade, enviando-os pelo correio para o endereço indicado.

## 2. PROCESSO DE SELEÇÃO DE ARTIGOS

Todo o processo de revisão de artigos é feito online. Os autores serão avisados por e-mail quando seu artigo for reprovado ou aprovado, ou quando forem sugeridas correções. A qualquer momento, os autores podem acessar o sistema de revisão através do website da revista e verificar a evolução do processo de revisão.

Todos os artigos recebidos são previamente revisados pelo editor executivo e pelo editor chefe. Quando aprovados, são revisados por dois pareceristas, consecutivamente. Os pareceristas são membros do corpo de revisores ou do conselho editorial, cuja lista atualizada é publicada a cada exemplar da revista. Artigos aprovados pelos pareceristas são enviados para encaixe na pauta de publicação.

Para garantir a imparcialidade, a revisão por pareceristas é feita “às cegas”: a identidade dos autores não é conhecida pelos pareceristas e vice-versa. Os pareceristas são selecionados de acordo com sua área de perícia e considerando possíveis conflitos de interesse, de modo a evitá-los.

Após a revisão, caso tenham sido sugeridas correções, o autor será avisado por email e deve fazê-las acessando o sistema de submissão de artigos, pelo website da revista. O autor deve estar preparado para corrigir seu artigo até três vezes antes da publicação.

Uma resposta sobre a aprovação do artigo deve ser esperada em até 180 dias a partir da data do envio, excluindo o prazo de revisão pelos autores.

A Indexa se reserva o direito de não publicar artigos recebidos, mesmo que aprovados pelo pareceristas.

### 3. RESPONSABILIDADE DOS AUTORES

Os autores são responsáveis pela veracidade das informações apresentadas nos manuscritos e pelo uso de boas práticas e ética profissional nos estudos realizados. De acordo com as leis internacionais de direitos autorais, autores são responsáveis pela originalidade dos artigos, já que a reprodução de conteúdo ou idéia já antes publicada sem crédito ao autor original é considerada plágio passível de punição. Os autores também são responsáveis pela veracidade das informações fornecidas no preenchimento do cadastro para envio do manuscrito.

### 4. FORMATAÇÃO

Pelo sistema de envio, o texto dos artigos deve ser copiado e colado na área de submissão. O texto original pode ser em qualquer arquivo de texto: Word, WordPerfect, txt, iWorks, etc.. e deve usar:

- Fonte Arial tamanho 12
- Texto centralizado à esquerda
- Dois parágrafos (duplo enter) entre seções.
- Margem aumentada (Tab) no início de cada parágrafo e antes dos títulos e subtítulos
- Título em negrito fonte Arial tamanho 14
- Subtítulos (títulos das seções) em negrito Arial tamanho 12
- Subtítulos secundários (subtítulos dentro de cada sessão) em negrito Arial tamanho 11

Tabelas devem ser inseridas no texto e acompanhar legenda. Imagens devem ser enviadas separadamente e devem estar nos formatos JPG, TIF, GIF, PSD ou PNG. As imagens devem ser numeradas e a legenda deve ser informada, incluindo o número da imagem. O texto deve se referir à imagem também por seu número. Ainda que as imagens possam ser enviadas em qualquer tamanho e resolução, o autor deve estar preparado para fornecer imagens com boa resolução (mínimo recomendável: resolução alta em câmera de 3 megapixels)

Em algumas revistas, os artigos são impressos em preto e branco e, portanto, imagens coloridas devem ser passível de conversão para monocromática sem perda de visualização.

### 5. FORMATO

Os artigos não devem ultrapassar 15 páginas + referências e os resumos devem ter no máximo 250 palavras.

#### 5.1. Artigos experimentais e de pesquisa

O formato padrão de artigo original encorajado pela Indexa é composto do resumo e de 5 seções:

- Introdução
- Método
- Resultado
- Discussão
- Conclusão

Cada uma destas seções pode conter sub-seções, caso o autor julgue necessário.

Sugerimos que artigos experimentais sejam apresentados de acordo com as diretrizes do CONSORT (<http://www.consort-statement.org/index.aspx?o=1030>)

#### 5.2. Artigos de Revisão de Literatura e de Livros

O formato sugerido para artigos de revisão é composto de resumo e 3 ou 4 seções:

- Introdução
- Revisão / Discussão (subseções opcionais para cada tópico)
- Conclusão

#### 5.3. Relatos de caso

O formato sugerido para artigos relatando casos clínicos contém resumo e 3 seções:

- Introdução
- Relato do caso
- Discussão

#### 5.4. “Estratégia Pessoal”, “Meu ponto de vista”

Artigos descrevendo sua estratégia pessoal para a realização de determinado procedimento ou seu ponto de vista sobre determinado tema devem ter resumo e seu texto pode ser organizado em seções de forma livre.

#### 5.5. Referências Bibliográficas

Dê preferência a citações de periódicos nacionais. É uma forma de divulgação da produção científica nacional.

Referências devem ser inseridas no texto, com números em sobrescrito, pela ordem em que aparecem e devem ser listadas por ordem numérica no final do texto, em seção separada. Sugerimos utilizar o recurso “Referências”, do Word (Inserir > Referências > Notas de Rodapé X final do doc.).

Os títulos devem sempre estar no idioma em que foram publicados. Caso desejado, uma tradução para o idioma em que o artigo está sendo escrito pode seguir entre parênteses.

Exemplos dos tipos mais comum de citações são dados abaixo, em inglês e português:

- Citando artigos de revistas:

Sobrenome Iniciais. Título do artigo. Abreviação padrão do nome da revista. Data de publicação;Número (volume):página inicial-final.

No caso de revistas eletrônicas, a citação deve ser finalizada com o endereço do website como “disponível em” / “available from”.

Petitti DB, Crooks VC, Buckwalter JG, Chiu V. Blood pressure levels before dementia. Arch Neurol. 2005 Jan;62(1):112-6.

Di Loreto C, Maeda MYS et al. Garantia de Qualidade em citopatologia: aspectos da correlação cito-histopatológica. Rev Assoc Med Bras. 1997; 43 (3): 195-98. Disponível em <http://www.ramb.org.br/>

- Citando livros e teses:

Sobrenome Iniciais. Título e subtítulo do livro no idioma original. N da edição, se houver. Local de publicação: Editora (no caso de teses, Universidade); ano de publicação. Página(s), se a informação citada puder ser localizada.

Eyre HJ, Lange DP, Morris LB. Informed decisions: the complete book of cancer diagnosis, treatment, and recovery. 2nd ed. Atlanta: American Cancer Society; 2002.

Gonzalez R. Buttocks reshaping, posterior contour surgery: a step-by-step approach (Remodelagem de glúteos, cirurgia do contorno posterior: uma aproximação passo-a-passo). Rio de Janeiro: Indexa, 2006. p. 115-17.

- Citando websites

Autor, se indicado. Título do texto [Internet]. Local de origem da página: Instituição ou nome do website; ano de publicação do website, se indicado [data em que foi atualizado, data em que foi citado]. Disponível em endereço da página.

Estimativa da Incidência de câncer em 2008 no Brasil e nas cinco regiões (Estimates of cancer incidence in Brazil and the five regions) [Internet]. Rio de Janeiro: INCA – Instituto Nacional do Cancer; c1996-2007 [cited 2007 dec]. Available from [http://www.inca.gov.br/conteudo\\_view.asp?id=1793/](http://www.inca.gov.br/conteudo_view.asp?id=1793/).

Leuck I. Sudorese Excessiva (Hiperidrose) [Internet]. [Local não informado: publicador não informado]; c2001-2007 [atualizado 30 nov 2006; citado 1 dez 2007]. Disponível em <http://www.abcdasaude.com.br/artigo.php?518>.

Ao citar websites, verificar a procedência da informação. Dê preferência a informações publicadas por instituições renomadas e a publicações impressas. Recomenda-se imprimir e arquivar as páginas citadas para futura referência, uma vez que estas podem ser retiradas da rede.

Deve-se utilizar o padrão convencionalizado pela Biblioteca Nacional de Medicina dos EUA. Para outros tipos de citação, consulte <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/bv.fcgi?rid=citmed>.

# Instruções para Desenvolver e Redigir um Artigo Científico

## 6. DEFINIR O OBJETIVO

### 6.1. Artigos originais

**Um artigo bem escrito tem um objetivo bem definido.**

Um artigo que simplesmente discorre sobre um assunto, por exemplo, o uso do procedimento P no tratamento da condição C, sem um objetivo claro, provavelmente não será aceito para publicação sem correções. Isto porque leitores e pesquisadores em busca de informação querem saber exatamente o que o artigo que vai ser lido traz.

Se o autor utiliza o procedimento P para tratar a condição C, provavelmente acredita em sua eficácia. Então, pode-se dizer que o objetivo de seu estudo é testar se o procedimento P é eficaz no tratamento dos pacientes com a condição C.

Preferencialmente, o objetivo deve ser exposto como uma pergunta a que se pode responder “sim” ou “não” ou uma afirmativa que vai ser comprovada ou negada. Esta afirmativa é chamada “hipótese nula” ou “hipótese inicial”.

Alguns exemplos:

- Determinar se existe correlação entre dois fatores (hipótese nula: existe correlação entre os dois fatores);
- Demonstrar que a enfermidade x não é consequência do fator y (hipótese nula: a enfermidade x não é consequência do fator y);
- Provar que é possível detectar a incidência de x pelo método y (hipótese nula: a incidência de x pode ser detectada pelo método y).

Em alguns casos, o objetivo pode ser exposto claramente sem o uso de hipótese nula:

- Comparar os resultados entre o procedimento x e y.

No entanto, para ter certeza de que seu objetivo é “objetivo” e não subjetivo, tente formulá-lo como uma hipótese nula, ainda que você prefira escrever de outra forma:

- Testar se o procedimento x produz resultados superiores ao y.

### 6.2. Outros tipos de artigos

Outros tipos de artigos tem objetivos que não podem ser formulados como uma pergunta de resposta “sim” ou “não”. Ainda assim, o autor deve estar certo de deixá-los claros.

Uma revisão de literatura, por exemplo, pode ter como objetivo comparar conclusões ou simplesmente expô-las. Se a revisão busca comprovar a eficácia de um tratamento ou verificar se uma conclusão de outro artigo se aplica em casos diferentes, então a hipótese nula pode ser usada (verificar se o tratamento x é eficaz, verificar se a conclusão x pode ser validada).

A apresentação de uma nova técnica, por exemplo, pode ter como objetivo demonstrar como o uso da técnica T produz resultados satisfatórios nos casos K.

Devem ser evitados objetivos muito amplos, como analisar os resultados obtidos ou abordar o assunto em questão. Uma análise ou abordagem não é o objetivo em si, e sim o meio de se chegar a ele. Analisamos ou abordamos buscando alguma conclusão. É esta conclusão que deve ser o objetivo.

A exceção é o relato de caso. Este tipo de artigo não requer objetivo explícito. A introdução deve simplesmente descrever sucintamente o caso, sua relevância e o tratamento empregado. Ainda assim, um objetivo pode ser definido (divulgar um tratamento aplicado com bons resultados em determinado caso, criar uma referência de diagnóstico para um caso raro).

## 7. PESQUISAR A LITERATURA ANTERIOR

**Antes de escrever um artigo, é necessário conhecer o que já**

**foi publicado sobre o tema.** Isto irá permitir que o autor molde seu artigo para preencher lacunas ainda não exploradas, tornando-o mais interessante e relevante. Também ajuda a evitar acusações de plágio, já que o autor irá deixar de candidatar à publicação um artigo muito semelhante a outro já publicado.

Além disto, menção à literatura anterior irá enriquecer o texto e situar o leitor sobre a conjuntura atual da pesquisa sobre o tema. É difícil discutir um tema sem conhecer e citar o que já se conhece sobre ele.

Se o autor encontra artigos semelhantes ao que pretendia publicar, deve modificar seu objetivo para diferenciá-lo. Um artigo que busca testar se o procedimento P é eficaz no tratamento da condição C pode ser reformulado para testar outra hipótese, por exemplo:

- se o procedimento P é mais eficaz que o método M no tratamento da condição C;
- se o procedimento P é eficaz para o tratamento da condição M em pacientes de determinado grupo (biótipo, faixa etária, portadores de determinada deficiência, etc.);
- se determinada variação no procedimento P influi em sua eficácia no tratamento da condição C.

## 8. DEMONSTRAR A RELEVÂNCIA

Com raras exceções, muitos artigos já foram publicados sobre qualquer assunto em que podemos pensar. Porque publicar mais um?

Fazendo referência à literatura existente, o autor deve demonstrar qual a contribuição trazida por seu artigo aos leitores da revista em que ele pretende publicar.

Se já existem muitos artigos sobre o tema e o autor não souber modificar o seu para torná-lo relevante, ele deve ler com atenção os artigos anteriores. Em todos eles, em comparação com seu artigo:

- Os estudos são válidos?
- As amostras são significativas?
- As condições em que foram realizados se aplicam em seu país?
- Existe algum aspecto não abordado?
- Existe alguma diferença significativa no material ou método utilizado?
- As conclusões são equivalentes?

Se seu artigo traz algum aspecto distinto em relação aos anteriores, este aspecto deve ser valorizado, como uma distinção de seu estudo.

Um artigo também pode ser considerado relevante se o tema nunca tiver sido explorado no país de publicação ou de forma acessível ao público.

## 9. DEFINIR O MÉTODO

**O método deve ser definido de modo a alcançar o objetivo.**

Ele deve produzir resultados que, quando analisados de forma objetiva, irão comprovar ou negar a hipótese nula, ou irão responder ao objetivo do artigo.

Assim, ao comparar dois procedimentos ou métodos, deve-se estabelecer parâmetros objetivos para analisar os resultados de cada um e compará-los. Ao verificar se um procedimento é eficaz, deveremos definir o que é eficácia com critérios mensuráveis.

Ou seja, **ao testar uma hipótese, deve-se estabelecer critérios objetivos pelos quais determinar se a hipótese se confirma.**

No caso de um estudo que analisa uma amostra, a seleção da amostra deve ser feita com critério, de modo a criar uma representação significativa da população que se pretende estudar. Para isto,

é aconselhável conhecer características da população como um todo (faixa etária, sexo, origem, biotipo,...) e reproduzir estas características na amostra, proporcionalmente.

No nosso exemplo: Se as estatísticas mostram que 60% da população portadora da condição C tem mais de 50 anos, a amostra de um estudo que pretende testar a eficácia do procedimento P em seu tratamento também deve ter 60% dos participantes com mais de 50 anos. Se 80% são mulheres, esta proporção deve ser respeitada na amostra.

Este estudo também deve estabelecer um parâmetro mensurável de eficácia

ex: desaparecimento de todos os sintomas em até 3 meses após o procedimento.

Neste caso, como pode haver alguma melhora sem desaparecimento total dos sintomas, convém estabelecer um sistema de medida

ex: um sistema de pontos em que 100 pontos significa desaparecimento total do sintoma, zero significa nenhuma melhora, e assim pontuar a melhora de cada sintoma em cada paciente. Pela média de pontos para cada paciente e sintoma, estabelece-se um percentual de eficácia do tratamento.

Indo além, caso os sintomas possam ser mensurados de forma objetiva,

ex: os sintomas são taxa sanguínea de determinada substância, capacidade respiratória ou cardíaca, peso corporal, área afetada, etc..

o sistema de pontos deve ser aplicado a estas medidas.

ex: 100 pontos se taxa de colesterol = ou < 200mg/dl, 0 se colesterol = ou > 240mg/dl.  $240-200=40$ ,  $40/100=0,4$ , portanto 1 ponto para cada 0,4mg/dl acima de 200mg/dl.

Além disto, se um sintoma é mais relevante que outros, deve ser aplicada uma média ponderada para se chegar a uma porcentagem de eficácia.

ex: o principal sintoma da condição C é o aumento do colesterol, mas 1/3 dos portadores também apresentam leve insuficiência respiratória. Neste caso, para cada paciente, multiplicamos os pontos que medem a melhora do colesterol por 3 e, somando aos que medem a melhora da capacidade respiratória, dividimos por 4.

**É muito importante que o método seja descrito de forma extremamente detalhada**, especificando, entre outros:

- material usado, incluindo fabricante, modelo, etc.;
- critério de seleção da amostra, seguido de justificativa;
- tamanho e descrição da amostra obtida;
- tipo de tratamento ou procedimento aplicado, com descrição detalhada;
- substâncias ou drogas utilizadas, incluindo dosagem, administração, etc.;
- períodos e método de observação;
- método de coleta de dados;
- método de análise de dados ou estatísticas;

A falha em descrever um pequeno detalhe pode impedir o leitor de comparar seu artigo com outros ou de aproveitar seus resultados em sua pesquisa ou prática clínica.

Evite o uso e descrições de análises estatísticas complexas. Se forem necessárias, explique-as em termos leigos.

No caso de estudos em que partes da amostra são tratadas de formas distintas, a totalidade de tais partes deve ser informada em porcentagem e números absolutos.

Informações obtidas ao longo do estudo devem ser apresentadas na seção "Resultados". Na Introdução, inclua apenas informações com as quais o estudo iniciou-se.

## 10. DISCUTIR OS RESULTADOS

Os resultados devem ser analisados tendo em vista o objetivo. No entanto, deve-se evitar "forçar" os dados para obter a conclusão desejada.

Se o método foi definido adequadamente, o estudo terá produzido resultados objetivos, que, na maioria dos casos, levarão de forma lógica à comprovação ou negação da hipótese testada.

Em alguns casos, no entanto, os resultados são inconclusivos, ou seja, não permitem comprovar ou negar a hipótese testada de forma pontual. Nestes casos, o autor deve buscar verificar se a não-conclusão se deve a alguma deficiência do estudo ou se realmente não é possível alcançar uma. Neste último caso, o autor pode optar por publicar o estudo de qualquer forma, podendo inclusive convidar leitores a colaborar com sugestões para o desenvolvimento do estudo, que possam resultar em conclusão.

Na discussão, o autor deve buscar citar artigos já publicados sobre o assunto, comparando suas conclusões com os resultados alcançados. Também pode expor suas idéias e observações, relacionando-as aos resultados.

Em nosso exemplo, suponhamos que a média dos pontos obtidos por cada paciente na melhora de cada sintoma foi de 78. Logo, os resultados mostram que o procedimento P é eficaz no tratamento da condição C, com uma taxa estimada de eficácia de 78%. Se desejarmos explorar melhor os resultados, podemos também analisar a melhora de cada sintoma. Assim, se a média da melhora no sintoma S foi de 100% e do sintoma N foi de 28%, podemos dizer que o procedimento P mostrou especial eficácia na reversão do sintoma S, mas não do sintoma N. Se artigos anteriores mostraram a eficácia de outros procedimentos em relação ao sintoma S, é ideal comentá-los.

## 11. CONCLUIR

Muitos bons artigos trazem a conclusão embutida na discussão, sem uma sessão separada. No entanto, expor a conclusão em uma sessão a parte facilita a pesquisa de cientistas que buscam artigos específicos ou que fazem revisão da literatura sobre o tema. Eles saberão exatamente onde buscá-la.

A conclusão deve ser sucinta e não deve trazer nenhuma informação ou comentário novo, que não tenha sido exposto nas sessões "Resultado" ou "Discussão". Em poucas frases, a conclusão retoma o objetivo do artigo e informa o que foi alcançado no estudo. Idealmente, termina sugerindo caminhos por onde a investigação pode ser continuada.

## 12. REDIGIR

A linguagem de um artigo deve ser formal e científica, mas não prolixa nem esdrúxula. Evite jargões, palavras muito difíceis, frases muito longas ou complexas. O objetivo é informar sem complicar. Se seu artigo for difícil de ler, muitos leitores desistirão no meio do caminho. **Busque clareza, fluência, coerência.**

Resultados numéricos, quando possível, devem ser dados em porcentagem e números absolutos (ex: "45/90 ou 50% da amostra"). Evite o uso de termos técnicos matemáticos muito complexos. Se for necessário incluí-los, procure complementar com uma explicação leiga.

Sempre que possível, exponha dados em tabelas e gráficos, e não ao longo do texto. **Os recursos visuais facilitam o entendimento.** Isto serve para a composição da amostra, método de mensuração, cronograma do estudo, resultados, etc..

Fotografias e imagens também são um bom auxílio. **Use, mas não abuse das fotografias.** Não se deve mostrar cada paciente de sua amostra, apenas os mais representativos da média ou que demonstram um detalhe específico. Importante: os pacientes fotografados devem assinar um termo de consentimento ao uso de suas imagens. Um modelo deste termo pode ser obtido no site da Indexa.

Imagens são um bom recurso para demonstrar um procedimento clínico ou cirúrgico. Elas devem complementar a descrição deste e não substituí-la. Imagens não devem ser inclusas sem a autorização do desenhista ou do proprietário.

Ensaio clínico devem buscar seguir os parâmetros CONSORT, que são também auxílios para obter um relato transparente e completo do ensaio, resultando em maior qualidade do artigo. Este parâmetro podem ser encontrados em português no site da Indexa ([www.indexaonline.com.br/pt/revistas/autor/consort.asp](http://www.indexaonline.com.br/pt/revistas/autor/consort.asp))

### 12.1. Organização

Abaixo seguem as sessões de um artigo, brevemente descritas. Esta divisão é sugerida para um artigo experimental, mas outros tipos de artigo podem usá-la como guia na organização do texto.

#### **Título**

##### ***Title***

Deve ser uma forma simplificada do objetivo. No nosso exemplo, um bom título seria: “Tratamento da condição C pelo procedimento P” ou variações dele. Se não se trata de um artigo original, isto deve ficar claro no título. Sempre acompanhado de sua versão em inglês.

#### **Resumo**

##### ***Abstract***

Expõe de forma sucinta o fato que motivou o artigo, seu objetivo, método, resultados e conclusão. Aspectos inovadores devem ser enfatizados. Um bom resumo tem aproximadamente 300 palavras. Em muitos métodos de consulta, apenas o resumo está disponível e, portanto, este deve ser fiel ao conteúdo do artigo, objetivo e completo.

Sempre acompanhado de sua versão em inglês.

#### **Palavras-chave/ Keywords**

Mínimo 3, máximo 10. Sempre no idioma da publicação e em inglês.

Utilize termos DeCS (<http://decs.bvs.br>) e MeSH ([www.nlm.nih.gov/mesh/filelist.html](http://www.nlm.nih.gov/mesh/filelist.html)).

#### **Introdução**

Situa o leitor de forma imparcial sobre a atual conjuntura científica ao redor do assunto, citando e comentando a literatura anterior. In-

forma o tema sobre o qual o artigo discorre e justifica a realização do estudo, demonstrando sua relevância.

Informações obtidas ao longo do estudo devem ser apresentadas na seção “Resultados”. Na Introdução, inclua apenas informações com as quais o estudo foi iniciado.

#### **Método**

Descrição precisa e detalhada do material e método. Não fala sobre os resultados.

#### **Resultados**

Apresenta os resultados. Detalhamento de informação não essencial à compreensão do texto deve ser incluso em apêndice, evitando atrapalhar a fluência da leitura.

#### **Discussão**

Recomenda-se começar com um sumário dos principais resultados. Analisa estes resultados e o que eles significam para a hipótese inicial ou objetivo. Literatura anterior deve ser comentada e comparada. Evitar afirmações que não podem ser comprovadas pelo estudo ou pela literatura de referência.

#### **Conclusão**

O autor afirma se a hipótese testada foi ou não confirmada. Sugere possibilidades para dar seguimento ao estudo ou para mais artigos sobre o tema.

#### **Referências**

Seguindo normas estabelecidas pela Biblioteca Nacional do Congresso dos EUA

Segunda- feira, 26/05/2008

**Alimentação do Trabalhador**

001

**ANÁLISE DE CARDÁPIOS UTILIZADOS EM UMA UAN E ADEQUAÇÕES SEGUNDO AS NOVAS DIRETRIZES DO PAT**

*Prof. Ms. Isabel Pommerehn Vitiello Nutricionista, coordenadora do curso de Nutrição da Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC*  
*Emanuelli Heck Simon acadêmica do curso de graduação em Nutrição da Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC*

O objetivo do trabalho foi avaliar a aplicabilidade das novas diretrizes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT, 2006) e possíveis benefícios para a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Dezoito cardápios existentes em uma UAN foram calculados e posteriormente adequados, assim como seus custos verificando se haveria diferença significativa entre eles.

Os cardápios existentes demonstraram claramente falta de adequação em relação às novas diretrizes. Já os cardápios adaptados apresentaram para carboidratos, gordura saturada, fibra e valor energético total (VET) valores adequados ao PAT; em contrapartida, para lipídeos, proteínas e sódio todos ficaram inadequados.

A média dos custos financeiros dos cardápios adequados apresentou uma redução de 6,22% em relação aos cardápios existentes.

Concluindo, para que essas novas recomendações pudessem ser colocadas em prática, teria que haver uma reformulação dos contratos estabelecidos entre as empresas e um trabalho de conscientização com os comensais, com a presença de nutricionistas.

002

**ANÁLISE DO CARDÁPIO SERVIDO NO ALMOÇO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ACORDO COM O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)**

*Priscila Alves Maranhão1, Rafaela Moledo de Vasconcelos2*  
*1PG/INU/UERJ, 2DNA/INU/UERJ*

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado com o objetivo de melhorar as condições nutricionais de trabalhadores de baixa renda, melhorando a qualidade de vida e a redução de acidentes no trabalho. O PAT preconiza exigências nutricionais, exigindo para as grandes refeições um Valor Energético Total (VET) de 600 a 800 kcal e para pequenas refeições até 300 kcal. Este estudo avaliou o cardápio planejado e realizado de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) com objetivo de verificar se as calorias fornecidas estavam de acordo com o PAT. O estudo foi realizado em um restaurante no Estado do Rio de Janeiro, com cerca de 130 funcionários. O serviço era do tipo self-service, servindo salada, guarnição, acompanhamentos, dois tipos de proteína, dois tipos de sobremesa e um tipo de suco. O cálculo das quantidades ingeridas foi estabelecido a partir da observação da quantidade que cada trabalhador se servia. Foram realizadas combinações de refeições de acordo com o oferecido e essas medidas foram convertidas para gramatura para poder ter o resultado em calorias utilizando tabelas de composição de alimentos. O cardápio planejado pela concessionária apresentou um valor energético médio entre 887 e 1246 kcal, enquanto o cardápio realizado apresentou uma média entre 887 e 1487kcal. Quando era escolhido um doce de sobremesa ao invés de uma fruta, ocorria um aumento do VET. Estes cardápios não se apresentaram dentro dos parâmetros estabelecidos, apresentando VET excessivo, o que pode causar obesidade e doenças crônicas como problemas cardiovasculares, hipertensão e dislipidemia. Também foi observado alto percentual de proteína na dieta que pode levar ao surgimento de doenças como insuficiência renal. Conclui-se que não foi alcançado o objetivo do PAT e verificou-se a necessidade de melhor empenho do gerente da UAN em levar educação nutricional e o conhecimento desse Programa aos seus trabalhadores.

003

**ANÁLISE QUANTITATIVA DE LIPÍDIOS NO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

*Rose Kelly Pires Marinho1; Cláudia Regina Lopes Tavares2; Renata Cristina Assis de Castilho Lemos3; Isabel Cristina Miranda Pinheiro Maia4.*  
*1 Uni-BH; 2 Uni-BH; 3 Uni-BH; 4 PG/UFOP.*

O objetivo do presente estudo foi quantificar o lipídio do cardápio oferecido aos funcionários de um Serviço de Nutrição e Dietética na cidade de Belo Horizonte, Minas Gerais. A coleta dos dados foi realizada no mês de setembro e outubro de 2007, de segunda a sexta-feira, totalizando 22 dias por um dos responsáveis pelo estudo. A coleta dos dados foi realizada durante o almoço, pois neste concentra-se o maior número de refeições servidas por dia. Todas as quantidades de óleo, queijo e margarina utilizados nas preparações do cardápio do almoço foram quantificadas. Para isso, utilizou-se de uma balança digital com precisão em gramas, e recipientes graduados em mililitros. Para avaliar o perfil lipídico foi utilizado o Programa Diet Win, versão 2002. Esses valores foram comparados com as recomendações do Programa de Alimentação do trabalhador (PAT) (Portaria N° 193 de 07 de dezembro de 2006) e da IV Diretriz Brasileira de Dislipidemia e Aterosclerose. Os resultados obtidos demonstraram que o referido cardápio não está de acordo com as recomendações de lipídios preconizadas pelo PAT tanto para a refeição com prato principal, quanto para a refeição com a opção do mesmo. Em 82% dos dias analisados, o consumo de lipídios estava acima das recomendações do PAT. As frituras estão presentes em 72,8% dos dias na refeição com o prato principal e 45,5% dos dias na refeição com a opção do prato principal. Observou-se que este resultado pode ter sofrido várias interferências, dentre elas a falha na supervisão dos cardápios, que são confeccionados pelos estagiários de nutrição. Sendo assim, concluiu-se que o cardápio analisado apresenta-se inadequado no que diz respeito ao percentual de lipídios preconizado pelo PAT. Lembrando que o excesso deste macronutriente na alimentação pode acarretar possíveis riscos para doenças cardiovasculares segundo a IV Diretriz Brasileira de Dislipidemia e Aterosclerose.

Palavras-chave: PAT, nutrição, lipídios, unidade de alimentação e nutrição, doenças cardiovasculares.

004

**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS FUNCIONÁRIOS INSERIDOS NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT) DE UMA INDÚSTRIA EM SÃO LUÍS-MA**

*Almeida, Jenilce Pavão*  
*Centro de Ensino Médio e Profissionalizante do Maranhão*

Introdução: Todo ser humano precisa de alimentos para manter suas funções metabólicas e fisiológicas normais. Devendo-se enfatizar que os alimentos devem ser saudáveis nutritivos e higiênicos. Assim sendo, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o almoço servido aos funcionários inseridos no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) de uma indústria em São Luís – MA. A amostra foi constituída por 43 pessoas, de um total de 50 trabalhadores, que freqüentam o refeitório da indústria. A metodologia utilizada no desenvolvimento da pesquisa foi à observação direta do porcionamento da ingesta de alimentos e avaliação nutricional dos funcionários inseridos no PAT; análise das calorias do cardápio oferecido através do per capita adotado pela empresa e comparação dos valores encontrados na análise do cardápio e as exigências nutricionais mínimas preconizadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). O estudo verificou que a indústria tem cumprido parcialmente as exigências dos cardápios preconizados pelo PAT. A análise qualitativa revelou que o almoço servido aos trabalhadores atende parcialmente às determinações do Programa. A refeição servida apresentava uma média de 1.470,13 Kcal. O cálculo do NDPCal% do referido almoço revelou o valor médio de 13,3% de proteínas líquidas em relação ao valor total do cardápio, estando acima do valor estabelecido pelo PAT. Às preferências e o consumo de determinados alimentos: 46,5% dos trabalhadores preferem carne gorda; 37,2% associam arroz, feijão e macarrão; 62,8% preferem legumes cozidos; 51,2% referiram que costumam beber refrigerante; 25,6% optam por doces, apesar de 74,4% preferirem frutas. O IMC dos 43 trabalhadores variou entre 18 a 36 kg/m<sup>2</sup>. Distribuindo os IMC pelas suas respectivas categorias temos: 23 trabalhadores com peso normal (53,5%); 15 trabalhadores com sobrepeso (34,8%); 3 trabalhadores com peso baixo (7%); e 2 trabalhadores obesos (4,7%). Palavras-chave: Almoço. Trabalhadores. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Empresa. São Luís - MA.

005

**ENSINANDO E APRENDENDO EM UMA UAN***Regina Catarina de Alcantara  
UNISINOS*

O espaço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem se mostrado, cada vez mais, importante para o desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem que acontece de forma bilateral quando, ao mesmo tempo, o aluno e os colaboradores aprendem.

Objetivo: Fazer do ambiente de uma UAN uma oportunidade de ensinar e aprender entre alunos e colaboradores de empresas de refeições coletivas.

Metodologia: Participaram deste estudo alunos matriculados na disciplina de Administração de Unidades de Alimentação, 2006/2, divididos em 3 grupos de cinco e um grupo de quatro pessoas. Após, foram sorteados dois grandes temas a serem tratados: Treinamento em UAN e Qualidade de Vida no Trabalho. A partir daí, cada grupo buscou uma UAN para o desenvolvimento do seu projeto. Em um primeiro encontro discutiu-se com a nutricionista do local o objetivo do trabalho e o tema a ser desenvolvido, quando foi sugerido por ela o assunto a ser abordado, a partir de necessidades da Unidade ou de demandas de seus colaboradores. Com este dado os alunos partiram para a elaboração do projeto, acompanhado pela professora da disciplina. Uma vez concluído e aprovado o projeto, tendo como principal foco a alimentação saudável para o trabalhador e a criatividade da proposta, os alunos voltaram a cada uma das Unidades, para colocá-lo em prática.

Resultados: Ao final do semestre, durante os relatos de cada um dos grupos, percebemos que o grande mérito do trabalho foi oportunizar um momento em que os alunos pudessem avaliar seus conhecimentos e, ao mesmo tempo, aprender a interagir com um grupo de colaboradores. Ao final desta proposta obtivemos resultados altamente positivos, ouvindo relatos das experiências vividas por nossos alunos que, em nenhuma sala de aula iriam acontecer. As nutricionistas, nossas parceiras neste trabalho, também trazem avaliações muito positivas, disponibilizando suas Unidades para novas atividades desta natureza.

Conclusão: Podemos observar ao longo do processo um crescimento e motivação dos grupos participantes desta atividade. Esta vivência coloca o aluno frente a frente com seu conhecimento, proporcionando o aprendizado no trabalho com grupos e técnicas de motivação.

006

**PADRÃO ALIMENTAR DE TRABALHADORES ACIDENTADOS***Maria Angélica Tavares de Medeiros 1; Ricardo Cordeiro 2; Lia Thieme Oikawa Zangirolani 3; Rosa Wanda Diez Garcia 4.*

1. Faculdade de Nutrição - Pontifícia Universidade Católica de Campinas; 2,3. Faculdade de Ciências Médicas - Universidade Estadual de Campinas; 4. Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - Universidade de São Paulo.

O objetivo deste trabalho foi descrever o perfil socioeconômico e o padrão alimentar de trabalhadores acidentados de Piracicaba, SP. Foi realizado um estudo transversal, em um serviço de referência do município, entre maio e outubro de 2004. Para o exame qualitativo das práticas alimentares foi elaborado um questionário buscando identificar a estrutura da alimentação, a regularidade e a frequência de refeições e o consumo de alimentos por grupos. Foram analisados 600 trabalhadores acidentados, a maior parte do sexo masculino (87,33%), com 33 anos de idade, em média, variando entre 15 e 60 anos (Desvio-padrão - DP=11 anos), e apresentando escolaridade média de 7,7 anos (DP=3,19). A maioria se inseria no mercado formal (84,17%), em turno diurno fixo (91%), e 55,33% possuía trabalho fixo. Prevaleceu, na rotina alimentar, a realização das duas grandes refeições, almoço (95,67%) e jantar (94,83%), contudo 24,16% não ingeriam o desjejum diariamente e apenas 37,5% fracionavam as refeições. O predomínio nas grandes refeições foi a mistura arroz e feijão, acrescida da carne, compondo os episódios alimentares de mais de 90% dos trabalhadores. Os farináceos eram consumidos diariamente por 81,50% desta população, já os laticínios por 63,33%. Os vegetais também estavam presentes na alimentação, todavia para um pouco mais da metade (55,17%). Por sua vez, as frutas faziam parte da rotina alimentar de apenas um terço dos entrevistados. Em contrapartida, 53% consumiam refrigerantes diariamente. Refeições à base de frituras e salgadinhos também tiveram expressiva participação, considerando que seu consumo diário alcançou quase 40% do grupo estudado. O Programa de Alimentação do Trabalhador atendia a 85,33% dos acidentados, mas sua cobertura foi menor naqueles de baixa escolaridade (61,24%). As modalidades vale-refeição/alimentação e cesta de alimentos foram as mais frequentes. O consumo de bebidas alcoólicas foi referido por pouco mais da metade da

população entrevistada (58,17%). Ainda que mantivessem aspectos de práticas alimentares tradicionais, consideradas mais saudáveis, o acréscimo energético advindo de itens como refrigerantes e frituras, sinaliza para a necessidade de maior atenção às questões alimentares e nutricionais nas ações de vigilância à saúde dos trabalhadores.

007

**PERFIL NUTRICIONAL DE COLABORADORES DE UM HOSPITAL DA REDE PRIVADA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO PARTICIPANTES DA SEMANA INTERNA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES - SIPAT/2007***Cristiane Tavares Matias; Vanessa Cassiano dos Santos; Clara Korukian Freiberg  
UNG*

O trabalho é de suma importância social e psicológica para o ser humano. No ambiente de trabalho, novas tecnologias e relações de trabalho trazem novos valores, novos hábitos e aplicam novos riscos tecnológicos. Estes riscos, podem causar acidentes do trabalho e doenças relacionadas. Uma alimentação adequada à demanda energética, necessária para o desempenho da função, favorece na diminuição de acidentes de trabalho e na redução dos índices de absenteísmo. OBJETIVO: Avaliar o perfil nutricional de colaboradores de um hospital da rede privada do município de São Paulo participantes da Semana Interna de Prevenção de Acidentes - SIPAT/2007. METODOLOGIA: Participaram 418 colaboradores do hospital, entre 17 e 59 anos, no setor de Nutrição da SIPAT/2007 que foram convidados por e-mail e cartazes espalhados pelo hospital. De forma livre e esclarecida, os colaboradores se dirigiam à SIPAT e no setor da Nutrição eram coletados dados de peso e altura para o cálculo do Índice de Massa Corpórea (IMC) e posterior classificação do estado nutricional de acordo com a OMS 1995. RESULTADOS: Participaram 37% do total de colaboradores do hospital, sendo 25% efetivos e 12% terceirizados. Houve maior prevalência de mulheres (70,8%), entre 17 a 29 anos (42,4%). Quanto ao estado nutricional, 0,7% da amostra apresentou magreza, 54,8% eutrofia, seguido por 35,7% de pré-obesidade, 8,1% de obesidade grau I e 0,7% de obesidade grau II. A eutrofia prevaleceu em ambos os sexos, 52,5% entre os homens e 55,7% entre as mulheres. A pré-obesidade apresentou-se maior entre os homens, com 37,7% e a obesidade grau I entre as mulheres com 8,5%. Tanto a magreza quanto a obesidade grau II foi prevalente entre os homens. Com o aumento da idade, houve um decréscimo na eutrofia e crescimento da obesidade em ambos os sexos. CONCLUSÃO: Frente ao diagnóstico encontrado, sugere-se que o setor de nutrição deve realizar e divulgar, com mais frequência, atividades que envolvam os colaboradores em programas de educação nutricional. Um trabalho multiprofissional que envolva ainda incentivo à prática de atividade física e atividades de lazer promovendo melhor qualidade de vida, tem tudo para melhorar a saúde e a produtividade do trabalhador.

Palavras-chave: SIPAT; trabalhadores; estado nutricional

008

**PROGRAMA DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR DA UNIDADE DE NEGÓCIOS DA BACIA DE CAMPOS (UN-BC) - GERÊNCIA DE SEGURANÇA, MEIO AMBIENTE E SAÚDE - PETROBRAS***Taissa Pereira de Araújo<sup>1</sup>; Lilian Faustino Macedo<sup>1</sup>  
Michel Oliveira Haddad<sup>2</sup>; Armando Jorge Marques Pimenta<sup>2</sup>  
1 Plamel para Petrobras; 2 Petrobras*

Em 2006 os resultados dos exames médicos de saúde ocupacional dos empregados da UN-BC apresentaram um cenário preocupante de empregados com excesso de peso e risco de doenças cardiovasculares. O Programa de Reeducação Alimentar da UN-BC foi então elaborado com o objetivo de amenizar este quadro e visa melhorar a qualidade de vida da força de trabalho, influenciando na mudança de hábitos alimentares e do estilo de vida, seguindo as recomendações da *análise estratégica global para alimentação saudável, atividade física e saúde*, do Ministério da Saúde (2004). Iniciamos o processo de padronização de cardápios nas plataformas de petróleo da UN-BC, tornando-os mais saudáveis e menos calóricos. Simultaneamente a este processo foi realizada a contratação de nutricionistas para atuarem diretamente na fiscalização das cozinhas das plataformas, assim como realizarem avaliação nutricional dos empregados. Para divulgar o cardápio único foi elaborado um desenho animado explicando as mudanças realizadas, tornando o cardápio mais saudável. A metodologia utilizada no trabalho foi: exposição de quadros com fotos de alimentos saudáveis e orientações sobre alimentação equilibrada; distribuição de folder interativo com dicas de alimentação saudável; exibição de filmes (três) sobre Reeducação Alimentar; distribuição para os empregados UN-BC de um kit contendo um DVD sobre Nutrição, uma cartilha com receitas saudáveis e um folder interativo; realiza-

ção do I e II Encontro de Alimentação Saudável com os Cozinheiros das plataformas da UN-BC; padronização de cardápios menos calóricos para as plataformas. As mudanças realizadas no cardápio foram a substituição de pratos hipercalóricos, como feijoada, rabada, churrasco, festival de massas, entre outros, que eram servidos semanalmente, ou mesmo diariamente, por preparações menos calóricas, à base de legumes e verduras, e alimentos cozidos, assados e grelhados. A avaliação do trabalho está sendo realizada através do levantamento quantitativo e qualitativo do consumo de alguns alimentos, da comparação através de dados do PCMSO, e da comparação dos resultados das avaliações nutricionais.

009

### PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS NO LOCAL DE TRABALHO

Fernanda de Carvalho Monsorens Souza<sup>1</sup>; Simone de Freitas Tavares<sup>2</sup>; Geísa Firmino Torres de Medeiros<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Petrobras/CENPES; <sup>2</sup>Petrobras/REGAP; <sup>3</sup>Petrobras/SMS

A alimentação inadequada é considerada um dos principais fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, como as cardiovasculares, obesidade e alguns tipos de câncer. O consumo adequado de frutas, legumes e verduras, cerca de 400g por dia, ajuda a reduzir o risco dessas enfermidades. Na Petrobras são desenvolvidas ações de promoção da alimentação saudável, que primam pela educação alimentar e nutricional e pela construção de ambientes que favoreçam a adoção de hábitos alimentares saudáveis. A partir da avaliação nutricional dos trabalhadores, foi percebido que embora muitos apresentassem o hábito de consumir frutas e hortaliças no restaurante da empresa, nas refeições em seus domicílios, o consumo dos mesmos ficou aquém do recomendado. Em muitos casos, a dificuldade de acesso a vegetais frescos era apontada como justificativa, ora por não ter locais de venda próximos às suas residências, ora por falta de tempo para compra.

Uma das unidades da Petrobras, o Centro de Pesquisas, alinhado ao compromisso de Responsabilidade Social e Ambiental, através da sua área de saúde, teve a iniciativa de realizar uma feira de alimentos orgânicos em suas dependências. Esta iniciativa tem como objetivo facilitar o acesso a frutas e hortaliças pelos trabalhadores, extensivo a seus familiares. A feira ocorre semanalmente, em local de grande circulação dos trabalhadores. Os produtos são comercializados por pequenos produtores de alimentos orgânicos da região do Rio de Janeiro ou seus representantes. Os alimentos são expostos em barracas de bambu – produto biodegradável e ambientalmente sustentável. Para estimular a participação dos trabalhadores, a área de comunicação promove divulgação sistemática do evento (intranet, folderes e canal interno de TV).

A comercialização de frutas e hortaliças no local de trabalho tem sido uma ferramenta útil de educação alimentar e nutricional para esta população, que tem demonstrado boa receptividade. Essa iniciativa reforça também o comprometimento da companhia com a responsabilidade sócio-ambiental visando à melhoria contínua do bem estar de seus trabalhadores.

010

### RELAÇÃO ENTRE O VALOR NUTRICIONAL, SATISFAÇÃO E CUSTO DOS CARDÁPIOS EM UMA UAN

Prof. Ms. Isabel Pommerehn Vitiello – Nutricionista, Professora e Coordenadora do Curso de Nutrição da UNISCRS.

Aline Souza Cardoso – Estudante de Graduação em Nutrição da UNISCRS (2002-2007).

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição, valor nutricional, satisfação dos comensais, custo dos cardápios.

Resumo

A educação alimentar em uma UAN deve ser pensada como instrumento eficaz para evidenciar a importância da alimentação para a saúde e os comprometimentos que poderão surgir de uma alimentação inadequada. Foram analisados 26 cardápios quanto ao valor energético total, percentuais de carboidratos, proteínas e lipídios servidos em uma UAN em Taquari-RS. O VET apresentou-se muito acima do exigido pelo PAT. Na relação macronutriente, satisfação e custo foi observado uma preferência por cardápios hipoglicídicos, hiperprotéicos e hiperlipídicos e de menor custo. O VET encontrou-se alto devido aos per captas elevados em todas as preparações e as escolhas alimentares na hora da refeição. Quanto ao percentual dos nutrientes houve uma correlação favorável nos cardápios analisados. Observou-se que, foi mais vantajoso sob os aspectos financeiros e de satisfação, servir cardápios hipoglicídicos, hiperprotéicos e hipercalóricos, embora seja tarefa do nutricionista adequar os cardápios servidos quanto aos nutrientes e ao VET.

011

### A INFLUÊNCIA DO HÁBITO ALIMENTAR DOS TRABALHADORES SOBRE O SEU ESTADO NUTRICIONAL

Hellen Farias Antunes<sup>1</sup>; Jacqueline Couto Oliveira<sup>1</sup>; Patrícia Maria Périco Perez<sup>2</sup>; Jorge Henrique Ignácio da Roza<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> UNESA; <sup>2</sup> UNESA/UERJ; <sup>3</sup> UNESA

Os hábitos alimentares e as necessidades nutricionais do homem contemporâneo começaram a ser estabelecidas no passado pré-histórico e as práticas alimentares sofreram adaptações muitas vezes, por hábitos pouco saudáveis, o que consistiu em várias desvantagens para a saúde, com os desvios ponderais e desenvolvimento de deficiências nutricionais múltiplas ou específicas. Este estudo objetivou avaliar a influência do hábito alimentar dos trabalhadores sobre o seu estado nutricional. Foi elaborado pelas autoras um questionário auto aplicável constituído por questões sobre identificação, atividade física, hábitos alimentares e saúde individual, este respondido por trabalhadores de três Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's), de caráter institucional, localizadas no município do Rio de Janeiro, durante sete dias não consecutivos no horário do almoço no período do mês de abril de 2007. A avaliação do estado nutricional foi feita a partir dos dados antropométricos de peso e altura e a partir dos dados coletados foi realizado o cálculo do Índice de Massa Corporal. Dentre os trabalhadores que participaram do estudo realizado, 100% dos que trabalhavam na UAN A eram do sexo masculino; na unidade B, 67% sexo masculino e 33% sexo feminino; e na unidade C, 97% sexo masculino e 3% do sexo feminino e a média de idade foi de 26, 25 e 28 anos, respectivamente. Dos trabalhadores analisados, 62,41%, 70% e 50% das respectivas unidades A, B e C encontraram-se com o peso adequado (IMC entre 18,5 e 24,9Kg/m<sup>2</sup>) e 70%, 67% e 40% das unidades A, B e C, respectivamente eram praticantes de atividade física. Os trabalhadores das unidades A e C apresentaram uma alimentação menos equilibrada refletindo no maior número de pessoas acima do peso e com problemas de saúde. Na unidade B detectou-se hábitos alimentares mais saudáveis, assim, um maior percentual de indivíduos com o peso adequado, praticantes de atividade física e nenhuma complicação referente à saúde. O hábito alimentar foi um grande fator determinante para o estado nutricional, onde uma alimentação equilibrada junto à atividade física promovem uma vida mais saudável, contribuindo para maior produtividade no trabalho desempenhado na Unidade de Alimentação e Nutrição.

012

### ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DA REFEIÇÃO ALMOÇO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Santos, D.P.-1; Spinelli, M.G.N.-2

<sup>1</sup>-Universidade Metodista de São Paulo; <sup>2</sup>-UMESP, Mackenzie, UNIP

**Introdução:** No Brasil, nas últimas décadas, tem sido observado o aumento das prevalências de excesso de peso decorrentes das mudanças do padrão de alimentação e do crescente sedentarismo. Estudos em empresas inseridas no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) observaram indícios de risco nutricional para os trabalhadores participantes, com associação positiva ao aumento de peso, devido ao alto valor calórico e lipídico das refeições.

**Objetivo:** Avaliar o estado nutricional dos clientes freqüentadores dos restaurantes e a adequação da refeição almoço em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) participantes do PAT.

**Metodologia:** A pesquisa foi realizada em três UANs cadastradas no PAT. Foi avaliado o IMC de 30% dos trabalhadores. Para o cálculo nutricional da refeição, foi considerado o consumo médio *per capita*, pesando-se todas as preparações, subtraindo-se o resto e as sobras e dividindo-se pelo total de clientes que realizaram a refeição no dia.

**Resultados:** Considerando-se a recomendação para uma refeição, de 40% do VCT diário, o valor energético médio de uma única refeição variou de 165 a 211% do total recomendado. As refeições apresentaram características semelhantes quanto ao alto valor protéico (18 a 21% do VCT) e de sódio (1536 mg, 1152 mg e 1910 mg respectivamente). As gorduras representaram 31, 24 e 39% do VCT. As quantidades de frutas e hortaliças ficaram acima da recomendação do Guia Alimentar Brasileiro. O índice de sobrepeso e obesidade ultrapassou 50% nas três unidades.

**Conclusão:** Por se tratar de refeição oferecida no sistema de distribuição *self service* e pela variedade de preparações, não se tem o controle da quantidade consumida e nem a possibilidade de adequar os valores de micro e macronutrientes em relação aos padrões estabelecidos pelo PAT. Recomenda-se um planejamento de cardápios que possibilite escolhas saudáveis e a implementação de programas de educação nutricional que atinjam esta população, para que a modificação na alimentação seja realmente efetiva.

013

### ALIMENTAÇÃO COLETIVA E A PIRÂMIDE ALIMENTAR: INVESTIGAÇÃO SOBRE O CONSUMO DE PREPARAÇÕES PROTÉICAS DE ORIGEM ANIMAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DANIELLE SIDRIM DE CARVALHO<sup>1</sup>; PATRÍCIA MARÇAL VEGINE<sup>1</sup>;  
MARISTELA SOARES LOURENÇO<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UFF; <sup>2</sup>UFF

A alimentação é essencial à vida e o seu desequilíbrio pode exercer profundas repercussões na saúde humana. A finalidade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o fornecimento de refeições sanitizadas e balanceadas. A Pirâmide Alimentar é um instrumento de orientação nutricional, com o objetivo de promover mudanças de hábitos alimentares visando à saúde. A presente pesquisa teve como objetivo investigar o consumo protéico de origem animal nas refeições oferecidas em uma UAN localizada no município do Rio de Janeiro. A metodologia utilizada foi quali-quantitativa. A estratégia de investigação foi feita com observação direta do prato protéico (carnes) oferecido no almoço dos clientes de uma UAN. Foram contemplados todos os clientes, monitorados individualmente, totalizando uma amostra de 50 pessoas durante o período de uma semana. Cabe ressaltar que foi feita a média aritmética das porções servidas aos clientes. O sistema de distribuição na UAN é do tipo *self-service*, sendo o consumo liberado de todas as preparações do cardápio. A pirâmide alimentar preconiza de 1 a 2 porções de carnes vermelha, branca e ovos por dia. Os dados da pesquisa apontam um alto consumo de carnes, o consumo foi de 3 a 3,7 porções pelo gênero masculino em 3 dias de estudo, apenas para o almoço, ressaltando que poderá haver consumo de carnes em outras refeições no decorrer do dia. Conclui-se que na UAN estudada ocorre um alto consumo de proteína (carnes), sendo que este fato pode ser resultante da distribuição *self-service* da UAN, que favorece uma alta ingestão das preparações citadas. Ressalta-se que o elevado consumo de proteínas poderá sobrecarregar os rins, devido ao aumento da filtração glomerular, sujeitando essa clientela ao risco de desenvolver alguma patologia renal em longo prazo. Com isso deve haver uma sinergia entre a educação nutricional e o tipo de serviço apresentado para a melhoria da saúde da clientela atendida. A mudança nos hábitos alimentares deve ocorrer de forma gradativa, conscientizando a clientela sobre como a alimentação não balanceada pode acarretar prejuízos à saúde, e os benefícios de uma ingestão quantitativa e qualitativamente adequados e saudáveis podem ser frutos das escolhas alimentares.

014

### ALIMENTAÇÃO COLETIVA: A SATISFAÇÃO DO CLIENTE ESTÁ NA QUALIDADE OU NA QUANTIDADE SOB A ÓTICA DAS EMPRESAS CONTRATANTES?

Fabiana Bastos Silva<sup>1</sup>; Maristela Soares Lourenço<sup>2</sup>.  
<sup>1</sup>PG/UFF; <sup>2</sup>UFF.

No segmento de alimentação coletiva, o serviço do tipo terceirizado (prestação de serviço) vem sendo utilizado pela maioria das empresas. O objetivo do presente estudo foi investigar as estratégias adotadas por algumas empresas na elaboração de contratos de alimentação coletiva e a preocupação com a satisfação da clientela. A metodologia utilizada foi quali-quantitativa e exploratória, de forma que as questões elaboradas facilitassem observar a visão dos responsáveis pela elaboração dos contratos com enfoque, principalmente na quantidade e na qualidade das refeições oferecidas. A pesquisa foi desenvolvida em cinco empresas da região Sul Fluminense do Estado do Rio de Janeiro. O método utilizado para o levantamento de dados do trabalho foi a realização de entrevistas com aplicação de um questionário junto aos profissionais responsáveis pela confecção do contrato de alimentação. Os resultados apontam que apenas uma empresa contratante possui o nutricionista como integrante da equipe responsável pela elaboração dos contratos citados. Este dado é de extrema importância, pois a presença deste profissional auxilia na elaboração de um contrato respaldado em conhecimentos técnico-científicos relacionados à alimentação do trabalhador. Na UAN onde um profissional nutricionista faz parte da confecção do contrato de alimentação verificou-se ausência de frituras no cardápio, e isto indica uma preocupação com a qualidade da refeição. Em outra UAN estudada é oferecido refrigerante à vontade a seus colaboradores, não trazendo nenhum benefício para a saúde e sim apenas a satisfação (prazer) no consumo da clientela atendida. As cinco empresas oferecem serviço tipo *self service*, exceto para o prato protéico e sobremesa, sendo que os mesmos são porcionados. Cabe ressaltar que todas as empresas tiveram a mesma preocupação em dizer que algumas das preparações do cardápio que eram liberadas significavam qualidade para o cliente interno. No entanto, no momento da escolha do tipo de serviço e confecção dos cardápios o preço é o fator mais relevante do que a qualidade e a quantidade em uma refeição. É importante que o profissional Nutricionista realize a Educação Nutricional nas empresas junto aos colaboradores, como também o desdobramento dos efeitos da escolha dos alimentos/preparações em termos de qualidade e quantidade sobre a saúde humana.

015

### ALIMENTAÇÃO DE TRABALHADORES DAS EMPRESAS DE FAST FOOD E SEUS INDICADORES DE SAÚDE

CRISTINA ARENT WARMLING<sup>1</sup>; FERNANDA SALVADOR ALVES<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UNESC

Com as mudanças nos hábitos alimentares e a necessidade de maior praticidade na alimentação, nos últimos tempos, a população passou a substituir os alimentos caseiros por industrializados, principalmente lanches rápidos ou *fast food*. Com base nisto, optou-se em pesquisar como a alimentação dos trabalhadores destas empresas está caracterizada, pois estão diariamente em contato com este tipo de alimentação, e por isso podem apresentar doenças crônicas não-transmissíveis. Para a realização do estudo, foram aplicados questionários em duas empresas de *fast food*, aferindo peso, estatura, circunferência de cintura e quadril de 10 trabalhadores, para classificar seu estado nutricional. Também se pôde avaliar as alterações dos hábitos alimentares dos trabalhadores, verificando se realizavam refeições no local de trabalho. Como resultados, obteve-se dados pelo IMC de eutrofia (de 21,75 ± 2,12), mas 20% da amostra apresentou relação cintura e quadril acima dos valores de referência. Todos os funcionários faziam pelo menos uma refeição no local de trabalho e eram sedentários. O aumento de peso depois de ter iniciado as atividades no local ocorreu em 50% da amostra, assim como 70% dos funcionários comentou que seus hábitos alimentares pioraram neste mesmo período. Os participantes que asseguraram terem piorado sua alimentação relacionam essa modificação com o início de seu trabalho. Mesmo assim, todos consideraram uma alimentação saudável um tema importante, mas apenas 30% praticava isso na vida diária. A maioria alegou que um dos motivos de terem uma má alimentação é o meio profissional em que estão submetidos. Como conclusão deste trabalho, percebeu-se que seria fundamental a presença de um profissional nutricionista nestes locais, pois, assim, esse poderia exercer suas funções com o objetivo voltado a promoção da saúde, juntamente com outras atribuições como: o controle higiênico-sanitário, a supervisão do processo produtivo e a garantia da qualidade. A presença deste profissional em locais que oferecem alimentação rápida seria fundamental para um acompanhamento tanto dos clientes como também dos funcionários que trabalham nestas empresas. O profissional poderia modificar a preparação no cardápio, tornando-o saudável, atrativo e saboroso; Promovendo, assim, saúde, na atuação de forma plena da sua profissão.

016

### ANÁLISE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS OFERECIDOS A PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Tathily Moretti; Fernanda Salvador Alves  
UNESC

A prática do nutricionista no Brasil, desde a sua origem, esteve correlacionada às políticas de Estado. Em 1976, foi implantado o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que se encontra em vigência até então, mas que em 2005 sofreu grandes modificações nos seus parâmetros nutricionais. Um dos principais objetivos do programa é promover saúde, através da oferta de refeições nutricionalmente equilibradas. Porém, a elaboração dos cardápios, além de ser uma atividade complexa, nem sempre considera aspectos nutricionais e sensoriais, questionando apenas custos e recursos. Com base nisto, pretendeu-se analisar a composição centesimal de cardápios oferecidos a trabalhadores que realizam suas refeições em uma empresa credenciada no PAT. Para tal, escolheu-se de forma intencional uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional a ser estudada. Receberam-se, da mesma, cardápios de 28 dias oferecidos aos trabalhadores, contendo todas as preparações e seus respectivos per capita. Para a análise, fez-se uso de planilhas elaboradas pelas pesquisadoras, e de tabelas de composição de alimentos, tabulando-se os dados no programa Microsoft Excel 2000. Os cardápios diários eram compostos por quatro tipos de saladas, dois tipos de pratos principais, um tipo de guarnição, sopa (de segunda a quinta-feira), arroz, feijão, dois tipos de doce, três tipos de frutas, cinco tipos de suco, pão e molhos. A distribuição acontece com porcionamento das carnes (meia porção de cada ou porção inteira de uma delas), da sobremesa (uma fruta ou um doce) e até 600 ml de suco. Os resultados encontrados são alarmantes, pois os cardápios foram considerados inadequados nutricionalmente. Seus valores de energia, carboidratos, proteínas, lipídeos, ndpcal e sódio apresentaram-se acima do recomendado. Percebeu-se assim, que os objetivos do PAT não seriam atingidos com o cardápio apresentado, podendo, ao invés disso, prejudicar a saúde dos clientes. Com base nos resultados, o PAT só conseguiria atuar na mudança do comportamento alimentar, através de um correto planejamento de cardápios, juntamente com ações educativas de intervenção alimentar e nutricional. O nutricionista deve exercer seu papel de educador, cumprindo as atribuições a ele destinadas, usando seu espaço de trabalho nas UAN para efetivar, de forma concreta, seu papel como profissional da saúde.

017

**ATENDIMENTO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ÀS NOVAS EXIGÊNCIAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO AO TRABALHADOR.**

Caroline Berg Franco<sup>1</sup>; Clarissa de Andrade Gifalli<sup>1</sup>; Márcia Cristina Coviello Rei Pereira<sup>1</sup>; Milena Amarante de Almeida Mussi da Silva<sup>1</sup>  
1 UNESA

**RESUMO**

Entende-se por alimentação saudável, o direito humano a um padrão adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, partindo deste preceito, foi instituído o Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. O PAT tem por objetivo melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes de trabalho e o aumento da produtividade. O objetivo desse trabalho é avaliar se as Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's estudadas seguem as recomendações preconizadas pelo PAT, verificando se os trabalhadores estão recebendo uma refeição que atenda às suas necessidades calóricas e nutricionais. O presente estudo foi realizado em quatro UAN's, todas localizadas na cidade do Rio de Janeiro. A população do estudo foi constituída por funcionários do turno diurno de diferentes setores das empresas, que fazem a refeição (almoço) no local de trabalho. A amostra foi determinada estatisticamente, onde o universo do estudo contempla 247 comensais divididos entre quatro UAN's, os comensais foram escolhidos aleatoriamente. Foi realizada uma abordagem qualitativa (qualidade global do cardápio) e quantitativa (quantidade consumida por cada comensal analisado) das refeições servidas, onde foram avaliados os tipos de preparações. Inicialmente ocorreu a padronização dos utensílios utilizados das UAN's onde foram obtidas três diferentes medidas caseiras, cheias, médias e rasas e grande, médio e pequeno. Foi realizada uma observação direta do consumo do almoço. Complementando a análise foi realizado o cálculo do valor calórico total (VCT). Verificou-se que as UAN's encontraram-se dentro do limite de calorias preconizadas pelo PAT. As UAN's A e B obtiveram a média calórica bem próxima às necessidades diárias dos comensais. As UAN's C e D apresentaram uma média calórica bem elevada, se comparado com as atividades (leve) que os comensais exercem no local de trabalho. Tendo em vista este resultado apresentado podemos concluir que os funcionários das unidades C e D apresentam um alto risco para o desenvolvimento de doenças relacionadas à alimentação, como sobrepeso, hipertensão e doenças cardiovasculares. Por isso se faz necessário que os nutricionistas destas UAN's fiquem atentos não somente ao custo das preparações, mas principalmente se estas estão nutricionalmente adequadas.

018

**AValiação ANTROPOMÉTRICA DOS BOMBEIROS DA ZONA SUL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

PARADA, A.L.; MOTTA, M.; VITALE, L.; SILVA, A.; MANCUSO, N.; PIRANI, A.; KURODA, A.P.; NISHIMURA, C.

**Introdução:** A antropometria é um indicador direto do estado nutricional podendo identificar tamanho corporal e suas proporções. **Objetivo:** Verificar o estado nutricional dos bombeiros da Zona Sul do município de São Paulo. **Matérias e Métodos:** Estudo de corte transversal, com 100 bombeiros. Os voluntários foram submetidos a avaliação antropométrica, após assinarem um termo de consentimento livre e esclarecido. As medidas antropométricas aferidas e coletadas foram: peso, altura e circunferência abdominal. **Resultados:** Verificou-se que segundo o IMC, 43% apresentaram eutrofia e 57% sobrepeso/obesidade. Em relação de obesidade abdominal 59% não apresentaram risco e 11% risco muito alto. **Conclusão:** Pode-se concluir que este grupo apresentou uma elevada prevalência de sobrepeso/obesidade assim como o risco para o desenvolvimento de doenças metabólicas necessitando de um trabalho de intervenção nutricional.

019

**AValiação NUTRICIONAL DE OPERADORES DE TELEMARKEETING EM UMA CENTRAL DE ATENDIMENTO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

Amanda Cristina Lugarezze<sup>1</sup>; Carolina Sabbag<sup>1</sup>; Daniela Medrano<sup>1</sup>; Karen Rejane Tani Farinho<sup>1</sup>; Clara Korukian Freiberg<sup>2</sup>  
Centro Universitário São Camilo – CUSC – [1 CUSC(discente); 2 CUSC(docente)]

A ansiedade gerada pelo relacionamento com o cliente em serviços de telemarketing, a exigência de atendimento de qualidade mesmo com a agressividade das pessoas e a produtividade exigida pela empresa são fatores que interferem no consumo alimentar do trabalhador desta área. Outros fatores como sedentarismo, horários de lanches variados, estresse do trabalho e hábitos alimentares inadequados ou a presença de máquinas de venda de salgadinhos, refrigerantes, biscoitos e chicletes, também interferem na escolha e consumo alimentar destes trabalhadores. O presente estudo teve como **objetivo** avaliar a adequação qualitativa do consumo alimentar de operadores de telemarketing. **Metodologia:** Foram avaliados 100 operadores entre 19 e 54 anos de uma central de atendimento telefônico quanto ao consumo alimentar e práticas de vida saudáveis. Aplicou-se um questionário estruturado para avaliação dos dados. **Resultados:** A população estudada é composta por 65% de mulheres e 35% de homens, na qual a metade (50%) são adultos jovens entre 19 e 24 anos. Realizam em média 3 refeições ao dia; 81% consomem lanche oferecido pela empresa no decorrer do dia. Verificou-se que este lanche era quase sempre constituído de tortas, bolos ou pão de batata, sendo hipercalórico e rico em gordura saturada. Avaliando o consumo das refeições principais, verificou-se que este era insuficiente de: hortaliças (38% da população consumiam); frutas em 55%; leite e derivados em 27%. Observou-se ainda, maior frequência de consumo de carnes, doces e lanches. O consumo de refrigerante apresentou-se baixo comparado aos outros alimentos. Quanto à atividade física, 72% das mulheres e 43% dos homens não praticam, sendo 62% da população sedentária. Quanto ao tabagismo, 30% destes indivíduos são fumantes. **Conclusão:** Os hábitos alimentares desta população precisam ser melhorados, pois uma dieta saudável contribui para evitar o desenvolvimento de certas doenças; a prática de atividade física necessita ser incentivada e o tabagismo desencorajado. O acesso, a disponibilidade e o conhecimento sobre os alimentos exercem papel fundamental na adoção de práticas mais saudáveis de alimentação. Cabem a nós nutricionistas o papel de promotor de hábitos alimentares e de vida saudáveis desenvolvendo programas de nutrição específicos para trabalhadores dos mais diferentes segmentos do mercado.

020

**ESTILO DE VIDA DE TRABALHADORES DAS MINAS DE CARVÃO DO DISTRITO DO RIO MAINA, CRICIÚMA (SC)**

Vanessa Carvalho da Silva; Adriana Soares Lobo  
UNESC

O estilo de vida exerce um impacto considerável sobre as condições de saúde e qualidade de vida de indivíduos. Este estudo objetivou descrever variáveis do estilo de vida de trabalhadores das minas de carvão do distrito do Rio Maina, Criciúma (SC). Participaram do estudo 108 mineiros selecionados aleatoriamente, representando 25% da população em questão. Utilizou-se o "Perfil do Estilo de Vida Individual", que considera cinco componentes: nutrição, atividade física, relacionamentos, controle do estresse e comportamento preventivo, que são avaliados por variáveis discretas, com escala de 0 (nunca), 1 (às vezes), 2 (quase sempre) e 3 (sempre), variando da total ausência (0) a total presença (3) do comportamento em questão. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva. No componente relacionado à nutrição, apenas 20% relataram sempre consumir cinco porções de frutas e verduras diariamente e 33,3% relataram nunca evitar o consumo de alimentos gordurosos. Do total de entrevistados, 52% relataram não realizar de quatro a cinco refeições diárias, incluindo o café da manhã. Em relação às atividades físicas, observou-se que 84% nunca realizam 30 minutos de atividades moderadas ou intensas cinco ou mais dias por semana, 74,7% não realizam ao menos duas vezes por semana exercícios de força muscular e alongamento e 44% não caminham ou pedalam como meio transporte. Já em relação ao comportamento preventivo, a maioria relatou não fumar nem beber diariamente (70%) e respeitar as normas de trânsito (90,7%). Sobre os relacionamentos, a maioria dos entrevistados (92%) relatou sempre cultivar as amizades e estar satisfeito com seus relacionamentos. Mais da metade da amostra (61,3%) relatou quase sempre ou sempre incluir no seu lazer encontros com amigos e/ou esportes em grupo. Apenas 45,3% relataram nunca serem ativos na comunidade e sentirem-se úteis no seu ambiente social. No componente controle do stress, os resultados foram satisfatórios. Quase um quinto da amostra (73,3%) relatou sempre reservar ao menos cinco minutos diários para relaxamento e 65,3% afirmaram sempre equilibrar tempo dedicado ao trabalho e ao lazer. A população estudada apresenta características do estilo de vida que devem ser melhorados, especialmente no tocante à alimentação e à prática de atividades físicas.

021

### PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: INVESTIGAÇÃO DO PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS EM RESTAURANTES INSTITUCIONAIS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.

Cíntya Diória Berlando<sup>1</sup>; Elizabeth Frazão da Silva<sup>1</sup>;  
Jussara da Rosa Kawaguchi<sup>1</sup>; Luzia  
Giannini Cruz<sup>2</sup>; Maristela Soares Lourenço<sup>2</sup>; <sup>1</sup>UFF; <sup>2</sup>UFF

A alimentação constitui uma das necessidades humanas mais importantes que envolvem aspectos sociais, psicológicos, biológicos e econômicos. Existe uma grande inter-relação entre alimentação, saúde, qualidade de vida e um bom rendimento diário. O segmento de alimentação coletiva tem como objetivo principal oferecer alimentação adequada às necessidades nutricionais do cliente. Com isso, existem diversas ações implementadas, como o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que surgiu com o objetivo de prover um aporte energético adequado ao trabalhador, melhorando as condições nutricionais dos mesmos. O presente estudo teve como objetivo investigar a adequação do planejamento dos cardápios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) pesquisadas com os parâmetros de referência do valor energético preconizados pelo PAT. A metodologia utilizada nesta pesquisa foi qualitativa, com o propósito de levantar questões sobre aplicação do PAT em quatro UAN's localizadas no Estado do Rio de Janeiro, inscritas no PAT, visando o mapeamento sobre a existência do desenvolvimento do serviço de alimentação pautado no programa. O método utilizado para o levantamento de dados do trabalho foi a aplicação de um questionário junto às gestoras nutricionistas. Foi identificado nesta pesquisa que apesar do PAT ter sido implementado há mais de 30 anos por parte do Ministério do Trabalho, somente em uma UAN, os cardápios eram baseados nos critérios preconizados pelo PAT, como também existe um estudo comparativo entre o Valor Energético Total (VET) oferecido e o recomendado pelo programa. Das quatro UAN's pesquisadas, apenas duas possuíam fichas técnicas e duas calculavam diariamente os macronutrientes das preparações oferecidas. Na maioria das UAN's pesquisadas ficou evidenciado que o critério para a confecção do planejamento dos cardápios é baseado nos custos da UAN. No presente estudo, os dados apontam que nas UAN's pesquisadas, a adequação do planejamento dos cardápios oferecidos à clientela pode não estar em consonância com os conceitos preconizados pelo PAT por falta de informação dos gestores, podendo assim elaborar um cardápio que não contemple as exigências nutricionais mínimas a serem atendidas e assim comprometendo a saúde do trabalhador. Cabe ressaltar que a pesquisa deve ter uma maior abrangência, além da amostra estudada.

022

### ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM COMPLEXO HOSPITALAR DE PORTO ALEGRE / RS: RELAÇÃO ENTRE O PLANEJAMENTO DO CARDÁPIO E AS RECOMENDAÇÕES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

ANTUNES, Maria Terezinha<sup>1</sup>; PELLANDA, Lucia<sup>2</sup>; CARNIEL, Alice Aparecida<sup>3</sup>; PFAFFENZELLER, Alice<sup>4</sup>; ALFONSO, Liana<sup>5</sup>; <sup>1</sup> Professor Adjunto do Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre. Doutorado em Gerontologia Biomédica pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (2005); <sup>2</sup> Professor Adjunto do Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre. Doutorado em Ciências da Saúde (Cardiologia) pelo Instituto de Cardiologia do RS - Fundação Universitária de Cardiologia (1997); <sup>3</sup> Aluna Graduanda do quarto ano da Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre; <sup>4</sup> Chefe do departamento do Serviço de Divisão Nutrição e Dietética.

<sup>5</sup> Nutricionista da produção central.

**Palavras-Chave:** Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); Planejamento de Cardápios; Serviços de Alimentação; Alimentação do Trabalhador.

#### Resumo

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído pela Lei 6.321, de 14 de março de 1976 (MTE, 2001), visa à qualidade de vida, a redução de acidentes de trabalho, assim como à prevenção de doenças profissionais. Identificar a relação entre o planejamento do cardápio e a adequação às recomendações do PAT em um Serviço de Nutrição de um Complexo Hospitalar de Porto Alegre, RS. Estudo quantitativo, transversal com base em análise de documentos. A amostra documental foi composta pelas três baterias de cardápios planejadas para a produção das refeições. Foram calculadas as quantidades *per capita* do consumo previsional, no software NutWin<sup>®</sup> da Escola Paulista de Medicina, versão 1.5. Os resultados médios e percentuais encontrados foram comparados às recomendações do PAT, conforme portaria nº 193, de 5 de dezembro de 2006. Utilizou-se o

teste T-Student para uma amostra, comparando as médias obtidas com os valores de referência. O nível de significância adotado foi  $\alpha \leq 0,05$ . O valor energético total médio dos três cardápios analisados foi de 1.102,9Kcal Carboidratos, Proteínas e Lipídios as médias foram, respectivamente, 53,67%, 18,25% e 32,86%. NdPCal 6%, sódio 3.579,33mg e fibra dietética 19,50g. Verificou-se que em relação às recomendações do PAT, o NdPCal apresentou resultado adequado, porém o carboidrato abaixo. Por outro lado, o valor calórico total, lipídios, proteínas, fibras e sódio excederam as recomendações. Os resultados indicam que dos sete nutrientes avaliados, conforme a referência do PAT, apenas um apresentou resultado adequado à recomendação, e os outros seis, inadequação em relação às recomendações. Sugere-se, portanto, análise dos critérios utilizados no planejamento dos cardápios.

023

### AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE MACRONUTRIENTE DE TRABALHADORES ADULTOS DE UMA UNIDADE FABRIL DA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO.

Agatha Nogueira Previdelli<sup>1</sup>; Marisa Lipi<sup>1</sup>; Dirce Maria Lobo Marchioni<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> Faculdade de Saúde Pública - USP

O crescente interesse por práticas mais saudáveis, como uma boa alimentação, fez com que se tornasse fundamental a ampliação dos conhecimentos sobre o consumo alimentar da população. O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo de macronutrientes antes e depois da intervenção na densidade energética das refeições servidas numa indústria de cosméticos da região metropolitana de São Paulo. Foram utilizados os dados de 82 trabalhadores de ambos os sexos do projeto "Promoção da alimentação saudável no ambiente de trabalho: redução da densidade energética das refeições servidas em Unidade de alimentação e Nutrição". O consumo alimentar foi obtido através dos Recordatório de 24 horas (aplicados por entrevistadores previamente treinados) e após a digitação dos mesmos, realizou-se a consistência do dado através do módulo "summarize" do programa Stata versão 8.0, onde os valores identificados como inconsistentes ou incompletos foram corrigidos. As variáveis referentes ao consumo de gordura antes e após a intervenção foram transformadas em seus logaritmos naturais a fim de investigar a existência de diferenças significantes no tocante a intervenção. Nas análises foi adotado um  $p > 0,05$ . Como resultado deste estudo, identificou-se que antes da intervenção a ingestão média de gordura era de 90,44 gramas/dia e após a mesma foi de 57,81 gramas/dia, sendo esses valores diferentes do ponto de vista estatístico; enquanto que a ingestão média de proteína foi de 74,76g/dia para 82,63g/dia ( $p=0,26$ ); e a de carboidrato foi de 272,66g/dia para 246,49g/dia ( $p=0,11$ ). Sendo assim, sabendo-se que dietas com altas quantidades de gordura total e colesterol e baixas quantidades de fibras estão fortemente relacionadas com as doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, hipertensão, alguns tipos de câncer e, principalmente, a obesidade e sobrepeso, fica reforçada a necessidade de intervenções para promoção da alimentação saudável, tanto no ambiente de trabalho quanto nos hábitos de vida da população.

024

### AVALIAÇÃO DO ALMOÇO SERVIDOS A FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Márcia Rodrigues de Macedo<sup>1</sup>; Alessandra da Silva Pereira<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> IECAC; <sup>2</sup> IECAC

**Introdução:** O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído na década de 70 pela Lei 6.321 de 14/04/1976. O Programa tem como objetivos principais: melhoria das condições nutricionais dos trabalhadores, redução de acidentes de trabalho e aumento da produtividade. Em 2006 foi publicada a portaria 66 de 25/08/2006 que altera os parâmetros nutricionais do PAT. **Objetivo:** Avaliar quantitativamente o cardápio do almoço oferecido em uma UAN. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal, descritivo-observacional. Foi avaliado o cardápio do almoço de 15 dias consecutivos servidos em uma UAN que atende trabalhadores de um hospital de cardiologia no estado do Rio de Janeiro. A análise do cardápio foi realizada com auxílio do Programa Avanutri versão 3.0.0. Foi calculada média e coeficiente de variância de: energia, macronutrientes, gordura saturada, fibra e sódio. Os resultados obtidos foram comparados com os novos parâmetros nutricionais estabelecidos pelo PAT, que determina que em grandes refeições o valor calórico seja de 600 a 800 calorias sendo admitido um acréscimo de 20%, devendo o percentual de energia ficar na faixa de 30 a 40% do VET. A portaria estabelece ainda a distribuição dos macronutrientes: Carboidrato - 60%, Proteína - 15%, Gorduras totais

25%, Gordura saturada < 10% do VET. O conteúdo de fibra e sódio deve ser de 7 a 10 g e 720 a 960 mg, respectivamente. **Resultados:** A média de energia foi de 1147,31±107,33, estando em percentual de 57,4% do VET diário, tendo como base uma dieta de 2000 calorias. A distribuição do percentual dos macronutrientes em relação ao VET foi 54,5%, 26,9% e 17,35% para carboidratos, lipídeos e proteínas respectivamente, estando em desacordo com o estabelecido pela regulamentação. O percentual de gordura saturada foi de 6,35%, estando dentro do estabelecido enquanto que o teor de fibra foi de 6,6 g estando um pouco abaixo da faixa recomendada. A média de sódio obtida foi de 1240,53 mg, encontrando-se superior ao recomendado. **Conclusão:** Os cardápios mostraram-se inadequados quanto à distribuição dos macronutrientes, bem como a quantidade de fibra e de sódio. Os resultados obtidos orientaram quanto às modificações necessárias nos cardápios oferecidos, objetivando melhora no perfil nutricional destes.

025

#### AVALIAÇÃO DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS AOS TRABALHADORES DE EMPRESAS DA REGIÃO DO GRANDE ABC EM RELAÇÃO ÀS EXIGÊNCIAS NUTRICIONAIS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Rosimeire Rocha<sup>1</sup>; Cristiane Cunha de Paiva<sup>2</sup>; Marisa Lipi<sup>3</sup>  
1. umesp; 2. umesp; 3. umesp

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), do Ministério do Trabalho e Emprego, foi criado pela Lei 6.321, de 14/04/1976, tendo os parâmetros nutricionais alterados pela Portaria Interministerial nº66 de 25 de agosto de 2006, com o objetivo de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, prioritariamente os de baixa renda, visando: repercussões positivas na qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho, aumento da produtividade e prevenção de doenças. Este estudo teve como objetivo avaliar as refeições oferecidas aos trabalhadores beneficiados pelo PAT, para verificação do atendimento às novas diretrizes do programa. Foi realizado um estudo transversal em empresas beneficiadas pelo PAT, inscritas na modalidade gestão terceirizada (preparo e distribuições de refeições, e refeição transportada). Foram estudadas três empresas, que atendem, conjuntamente, aproximadamente 500 funcionários e analisados cardápios de três dias não consecutivos, sendo pesadas as preparações prontas antes do início da distribuição do almoço e as sobras ao final da distribuição. Observou-se que a oferta de energia apresentada neste estudo (média de 1190 calorias) está bem acima do recomendado pelo PAT ultrapassando, em média 67% do valor máximo preconizado. Em relação à distribuição de macronutrientes, 67% das empresas estudadas apresentaram valores adequados para carboidratos, proteínas, gorduras totais e gorduras saturadas. Quanto ao NdPCal, todas as empresas tiveram resultados bastante elevados (média 14,98%) comparados ao valor máximo estabelecido pelo PAT (6 a 10%). A oferta de sódio esteve muito além daquela recomendada pelo PAT por 67% das empresas, sendo a oferta média de 1500 mg e recomendação de 720 mg. Quanto à oferta de fibras, todas as empresas estavam adequadas (média de 11,9g e recomendação de 10 g). Conclui-se que somente com reeducação alimentar, elaboração criteriosa dos cardápios e orientação nutricional dos trabalhadores das empresas pesquisadas, aliados a melhor fiscalização por parte dos órgãos responsáveis pelo PAT, será possível alcançar todos os objetivos propostos por esse programa.

026

#### COMPARATIVO DE CUSTOS ENTRE RECEITAS TRADICIONAIS E DE REDUZIDA DENSIDADE ENERGÉTICA UTILIZADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Marisa Lipi<sup>1</sup>; Sabrina Longhi<sup>2</sup>; Mariana de Campos Ferreira<sup>3</sup>; Dirce Maria Lobo Marchioni<sup>4</sup>  
1. USP; 2. UMESP; 3. UMESP; 4. USP

A promoção de práticas alimentares saudáveis é proposta de várias ações governamentais, e sabe-se que o local de trabalho é um campo importante para o desenvolvimento de ações que a promovam. Os nutricionistas envolvidos na administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm, dentre várias funções, a de oferecer refeições nutricionalmente adequadas e, paralelamente, atender às metas de custo definidas a este serviço. Para tal, é de fundamental importância a busca por preparações que apresentem composição nutricional adequada e custo compatível ao negócio. Frente ao exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar o custo alimentar de receitas utilizadas por uma UAN, comparando-se a receita tradicional e sua versão com densidade energética (DE) reduzida. **Metodologia:** Foram selecionadas 29 preparações (sendo 20 "preparações doces" e 9 "preparações salgadas", escolhidas conforme incidência no cardápio) utilizadas por uma UAN que atende 280 trabalhadores. As receitas tradicionais foram testadas e, posteriormente, alguns de seus ingredientes foram modificados com intuito de reduzir a DE.

As receitas modificadas foram desenvolvidas e testadas num Laboratório de Alimentos, passando por aprovação de um grupo especializado (professores e alunos dos cursos de Nutrição e Gastronomia). Foi calculado o custo dos gêneros alimentícios utilizados nas receitas (custo alimentar) e o custo por porção, sendo os valores comparados entre si. **Resultados:** Dentre as preparações doces, 85% das receitas testadas apresentaram custo alimentar maior na versão de reduzida DE em relação às receitas tradicionais, sendo este aumento médio de 15,4%. Tal resultado não aparece para o grupo das preparações salgadas, onde há um equilíbrio dos custos entre as receitas modificadas e tradicionais (33,3% apresentam custo maior na versão modificada, 33,3% custo similar nas duas versões e 33,3% custo maior na versão tradicional). **Conclusão:** Conclui-se que, embora algumas preparações apresentem custo superior para uma versão menos calórica, estas passam a se mostrar como uma alternativa viável para a redução da ingestão total de energia.

027

#### COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE DIÁLISE – JOINVILLE/SC

Luciane da Graça da Costa (1); Jyana Gomes Moraes (2); Camila da Costa Pereira (3); Sidnelia Rosani Ribeiro (4)  
1 Associação Educacional Luterana BOM JESUS/IELUSC; 2 Fundação Pró-Rim; 3 e 4 Associação Educacional Luterana BOM JESUS/IELUSC

Estudos demonstram grande associação da dieta com os agravos crônicos, particularmente com os eventos cardiovasculares. Portanto, a análise e adequação da dieta se tornam indispensáveis para prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. **Objetivos:** Analisar o consumo energético total, de colesterol e de fibras de colaboradores de uma unidade de diálise e comparar com o estado nutricional dos mesmos. **Metodologia:** Foi realizado Recordatório Alimentar de 24 horas com 29 funcionários de uma unidade de diálise. A densidade energética total, fibras e colesterol total foram calculadas no programa NutWin Versão 1,5. Para cálculo do NET (Necessidades Energéticas Totais) utilizou-se a recomendação da FAO/OMS também pelo mesmo software. O Índice de Massa Corpórea (IMC) foi classificado segundo a OMS/1995. **Resultados:** Dos 29 funcionários em estudo 89,65% eram do sexo feminino e 10,35% masculino. A média de idade foi de 31 anos. Segundo o IMC, 49% encontraram-se eutróficos, 7% desnutridos e 44% com algum grau de sobrepeso. Destes apenas 15% consomem mais energia do que suas necessidades diárias, podendo ter ocorrido uma sub-estimação do consumo alimentar real. Dos colaboradores em estudo que consumiam mais que o seu NET, 78% são eutróficos. Apenas 10% dos funcionários consomem fibras em quantidade adequada e 38% consomem colesterol acima do recomendado. **Conclusão:** Diante dos resultados foi observado um provável sub-registro nos Recordatório de 24 horas, sendo necessário mais detalhamento dos dados e exames específicos para otimizar a avaliação. Foram verificados números preocupantes com relação ao alto consumo de colesterol e baixo consumo de fibras.

028

#### CONSUMO DE ALIMENTOS FONTES DE GORDURA E AÇÚCAR SIMPLES ENTRE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE MARINGÁ/PR, 2007.

Flavia Auler<sup>1</sup>, Giselli Tatiane Brisola Giunta<sup>1</sup>, Alika Terumi Arasaki Nakashima<sup>1</sup>  
1Curso de Nutrição. Pontifícia Universidade Católica do Paraná. Campus Maringá

A obesidade é uma doença que está associada ao estilo de vida e relacionada ao consumo errôneo de determinados alimentos (excesso de carboidratos e gorduras), podendo ter sérias consequências aos seus portadores, quando não são tomadas medidas precoces de intervenção. O tratamento para a obesidade inclui atividade física controlada e reeducação alimentar, porém muitas vezes, é necessário associar medicação e cirurgia. Em face disso, o objetivo desse estudo (tipo observacional, descritivo e transversal) foi analisar a relação entre o consumo alimentar domiciliar de carboidratos simples (açúcar e achocolatado em pó) e de gordura (óleo vegetal, azeite, gordura hidrogenada) entre os funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da cidade de Maringá/Paraná. Desta forma foi utilizada uma amostra de 15 sujeitos (10 feminino e 5 masculino), com idade média de 41,8 anos (variação entre 22 e 57 anos). Para a análise do estado nutricional foram utilizados dados de antropometria (peso e altura) e foi realizado o exame de bioimpedância e para o diagnóstico alimentar foi entregue uma lista de alimentos para descrever a compra mensal (setembro de 2007) e foi. Os resultados mostraram elevado índice de sobrepeso e obesidade no sexo masculino (100%) e feminino (70%) e maior acúmulo de gordura corporal entre as mulheres (37,9%) quando comparada aos homens (31,1%). Em relação ao consumo alimentar, todos os participantes apresentaram elevado consumo de carboidratos simples (superior a 7% do valor calórico total) e entre a

população com excesso de peso, todos estavam entre os que tinham maiores consumo de carboidratos simples. Já em relação ao consumo de gordura apenas 26% da amostra apresentaram consumo elevado (superior a 30% do valor calórico total) e também entre todos aqueles que tinham excesso de peso, estavam entre os que tinham os maiores consumo deste tipo de alimento. Tal diagnóstico permite concluir que o consumo elevado destes dois grupos de alimentos pode ser a causa do elevado índice de obesidade nesta população. É eminente a necessidade de realizar uma intervenção nutricional visto o alto número de obesos diagnosticados e o consumo alimentar tão errôneo.

029

#### DENSIDADE ENERGÉTICA DE PREPARAÇÕES UTILIZADAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: COMPARATIVO ENTRE RECEITAS TRADICIONAIS E MODIFICADAS

Marisa Lipi<sup>1</sup>; Sabrina Longhi<sup>2</sup>; Mariana de Campos Ferreira<sup>3</sup>; Agatha Nogueira Previdelli<sup>4</sup>; Dirce Maria Lobo Marchion<sup>5</sup>

1. USP; 2. UMESP; 3. UMESP; 4. USP; 5. USP

A elevada prevalência de obesidade, ocasionada por balanço positivo entre consumo e gasto energético, sugere que os indivíduos estão ingerindo mais calorias do que necessitam para a manutenção do peso saudável. A promoção de práticas alimentares saudáveis é proposta de várias ações governamentais, inclusive da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, sendo o espaço de trabalho considerado um importante campo para a promoção da saúde. A densidade energética (DE), definida como a quantidade de energia por unidade de peso, é considerada um dos aspectos importantes na regulação da ingestão de alimentos, sendo, portanto, um dos fatores relevantes para a prática da alimentação saudável e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis. Assim considerando, o objetivo deste trabalho foi comparar a DE de preparações tradicionais e modificadas utilizadas como sobremesa em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). **Metodologia:** Foram selecionadas aleatoriamente 15 receitas de sobremesas utilizadas por uma UAN que atende 280 trabalhadores, localizada no município de Diadema. As receitas tradicionais foram testadas e, posteriormente, alguns ingredientes foram modificados com intuito de reduzir a DE. As receitas modificadas foram desenvolvidas e testadas num Laboratório de Alimentos e passaram por aprovação de um grupo especializado (professores e alunos dos cursos de Nutrição e Gastronomia). Foram calculados os valores nutricionais das porções das receitas aprovadas e estes foram comparados às receitas tradicionais, quanto à DE, com auxílio de software específico. **Resultados:** De 15 receitas testadas, 12 (80%) tiveram sua versão modificada aprovada pelo grupo especialista. A DE média das sobremesas tradicionais foi de 1,86 e para as receitas modificadas foi de 1,50, o que representa uma redução média de 19,3% na DE deste grupo. **Conclusão:** Conclui-se que o desenvolvimento de receitas com redução da DE pode ser uma importante ferramenta para a regulação da ingestão de alimentos, o que auxilia no controle do peso corporal e, conseqüentemente, pode ajudar a prevenir as doenças crônicas não transmissíveis.

030

#### REFEIÇÕES REALIZADAS POR TRABALHADORAS DE INDÚSTRIA DE CONFECÇÕES DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ-PR

Alika Terumi Arasaki Nakashima<sup>1</sup>; Raquel Pereira Rosa<sup>1</sup>  
Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR) - Campus Maringá

Para uma alimentação equilibrada, além da quantidade e qualidade dos alimentos ingeridos, o fracionamento em 5 a 6 refeições diárias é preconizado pelo Ministério da Saúde. O presente estudo buscou descrever as refeições realizadas pelas operadoras de máquinas de costura em uma indústria de confecções em Maringá-PR. A amostra foi constituída de 80 operadoras de máquinas de costura de uma indústria de confecções do município de Maringá-PR, nos meses de setembro e outubro do ano de 2007. Foi elaborado um formulário para coleta de informações referentes às características de idade, estado civil, modo de deslocamento para o trabalho, e número de refeições realizadas da população pesquisada. A totalidade da amostra pesquisada foi do sexo feminino com idade média de  $33,7 \pm 9,14$  anos. Com relação ao deslocamento para o trabalho 66,25% deslocam-se de ônibus, 20% de carro e 13,75% de bicicletas ou a pé. As refeições realizadas usualmente pelas trabalhadoras são: 100% das pessoas relatam almoçar, 83% o jantam e 75% fazem o desjejum. Em relação ao lanche da tarde 46,25% disseram realizar, fato este explicado pela empresa oferecer às trabalhadoras diariamente lanche da tarde num intervalo de dez minutos. Os 3,75% que disseram fazer o lanche da manhã, trabalham no turno vespertino, o que possibilita a realização desta refeição. A empresa não disponibiliza horário para a realização do lanche da manhã. Conclui-se que muitas trabalhadoras não realizam todas as

refeições diárias preconizadas. Diante disso vale lembrar a importância do conhecimento da realidade vivida neste setor da indústria predominantemente exercido por mulheres para garantia da qualidade de vida e conseqüentemente assegurar a produtividade.

031

#### AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE INDIVÍDUOS OPERADORES DE TELEMARKETING DE UMA CENTRAL DE ATENDIMENTO NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Ruby Carla Rabello<sup>1</sup>; Ana Lucia Girasoli de Oliveira<sup>2</sup>; Neide Kaoru Hoshina<sup>1</sup>; Keila Mendes Kagohara<sup>1</sup>; Clara Korukian Freiberg<sup>2</sup>.

Centro Universitário São Camilo – CUSC – [<sup>1</sup>CUSC(discente);<sup>2</sup>CUSC(docente)]

"**Telemarketing** é toda e qualquer atividade desenvolvida através de sistemas de telemática e múltiplas mídias, objetivando ações padronizadas e contínuas de **marketing**". Com o crescimento do setor cresce os casos de doenças como Lesão por Esforço Repetitivo e Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho, fadiga mental e física, além de alterações digestivas, cardiovasculares, menstruais e cefaléia. A ansiedade gerada pelas exigências da atividade altera o consumo alimentar, somados a outros fatores como sedentarismo e estresse, que relacionados contribuem para aumento da incidência de obesidade e suas co-morbidades: hipertensão arterial, dislipidemia, doenças cardiovasculares, **diabetes mellitus**, cálculos biliares, esteatose hepática. O **objetivo** do presente trabalho foi avaliar o estado nutricional e de saúde desta população. **Metodologia:** Participaram 100 adultos, 65% do sexo feminino e 35% do sexo masculino, com idades entre 19 e 54 anos. Mediante medidas antropométricas de peso, altura, circunferência da cintura, circunferência do quadril e pregas cutâneas avaliou-se o estado nutricional. Utilizou-se como parâmetros OMS/95 e a IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. Foram ainda submetidos a questionários para avaliar hábitos alimentares e de vida desta população. **Resultados:** Em relação ao estado nutricional, avaliado pelo IMC, 7% apresentavam baixo peso, 54% eutrofia, 28% sobrepeso e 11% obesidade. A somatória das dobras estimando a % de gordura corporal, mostrou 24% apresentavam risco para doenças associadas à obesidade, 49% estavam acima da média, 5% na média, 21% abaixo da média e 1% apresentava risco para doenças associadas à desnutrição. 38% da população (a maior parte homens) praticavam atividade física. **Conclusão:** O alto índice de sobrepeso e obesidade associados à circunferência da cintura elevada, alto risco para doenças cardiovasculares, percentual de gordura elevado, remetem à necessidade de intervenções nutricionais para promoção da saúde destes trabalhadores. Entre as condutas adotadas estariam a mudança do estilo de vida, reeducação alimentar, controle do peso corporal e prática de atividade física regular.

032

#### AVALIAÇÃO DA QUALIDADE GLOBAL DA DIETA DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ATRAVÉS DO ÍNDICE DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Cintia Oliveira de Moura<sup>1</sup>; Naira Santana Chaves<sup>1</sup>; Patrícia Maria Périco Perez<sup>2</sup>.  
1 UERJ/2 UERJ/UNESA

As prevalências de sobrepeso e de obesidade cresceram de maneira importante nos últimos trinta anos e o modo de viver da sociedade moderna tem determinado um padrão alimentar que, aliado ao sedentarismo, em geral não é favorável à saúde da população. Nesse panorama surge a preocupação com a saúde dos funcionários das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), devido a uma maior oferta alimentar, ao fato de pesquisas demonstrarem alto índice de sobrepeso em funcionários do setor e a conscientização de que as condições de trabalho e saúde estão diretamente relacionadas com a performance e produção. Esse trabalho objetivou avaliar, através do Índice de Alimentação Saudável (IAS), a qualidade global das dietas habitualmente consumidas por funcionários de uma UAN. Avaliou-se dezessete funcionários (100% da amostra), de ambos os sexos, com idade entre 19 e 45 anos. Através da anamnese da dieta habitual, o IAS foi calculado, sendo determinado os escores segundo as porções recomendadas pela pirâmide alimentar adaptada para os cinco grupos de alimentos: cereais, vegetais, frutas, laticínios e carnes. Avaliou-se também os percentuais de ingestão de gordura total e saturada, o consumo de colesterol e sódio. Os resultados obtidos foram classificados de acordo com Basotis, onde dietas adequadas são aquelas com escores superiores a 80; dietas que necessitam melhorar são aquelas com escores entre 51 e 80 e dietas pobres são as que apresentam escores inferiores. Os escores médios foram 77,3 e 73,55 para homens e mulheres, respectivamente. Observou-se baixo consumo de leite e hortaliças em ambos os sexos. Classificando os escores, 60% dos homens e 75% das mulheres apresentam dietas que

necessitam melhorar. Pela avaliação do IAS os homens parecem ter uma dieta mais adequada que as mulheres, porém levando em consideração a média do consumo de gordura total, colesterol e sódio, os mesmos apresentam um maior consumo desses nutrientes, sendo esse elevado consumo um fator de risco para doenças cardiovasculares. A maioria dos funcionários da UAN necessita melhorar suas dietas, o que justifica a elaboração de práticas educativas. Outro fato que poderia contribuir com a melhoria das dietas seria a reengenharia dos cardápios.

033

#### AValiação DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM EMPRESAS DE TOLEDO – PR

Amélia Dreyer Machado; Lais Tatielle Massing; Carine Eloíse Michelin; Jacqueline Pianaro; Gisele Cavanha Tomim  
UNIPAR-CAMPUS TOLEDO

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é um programa de complementação alimentar. Os cardápios elaborados devem ser balanceados para que as recomendações nutricionais possam ser atendidas, gerando saúde e capacitação para o trabalho, levando em consideração os hábitos alimentares e preferências da clientela. O objetivo deste estudo foi avaliar a adequação nutricional do cardápio do almoço e o estado nutricional de trabalhadores em empresas beneficiárias do PAT em Toledo/PR. Para a oferta nutricional do almoço utilizou-se a pesagem direta das preparações, por quatro semanas consecutivas. Foi avaliado o Valor Energético Total do cardápio bem como a quantidade proveniente dos carboidratos, proteínas, lipídeos e gordura saturada; sódio e fibras. O padrão utilizado foi o limite máximo preconizado pelo PAT. Para os cálculos nutricionais utilizou-se o Programa DietWin (2004) e para análise estatística o teste t de Student, considerando a diferença como estatisticamente significativa quando ( $p < 0,05$ ). Para o estado nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal conforme classificação da OMS (1998). Dos 301 trabalhadores que compuseram a amostra, 38% apresentou sobrepeso e 12,62% obesidade. O almoço mostrou-se hipercalórico (1.174,42 kcal), hiperprotéico (193,44 Kcal), hiperglicídico (681,65 Kcal) e hiperlipídico (299,33 Kcal). A quantidade de sódio ficou em 1485,03mg, de gorduras saturadas 10,73g e de fibras 22,12g. Os resultados aqui encontrados são preocupantes, apontando a necessidade de ações que visem mudar esta realidade, para que o PAT venha a contribuir com a manutenção da saúde e melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores que se alimentam diariamente nos seus locais de trabalho.

034

#### CARACTERIZAÇÃO DE GESTORES DE EMPRESAS CADASTRADAS NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NA CIDADE DE SÃO PAULO.

Adriana Garcia Peloggia de Castro<sup>1</sup>, Daniel Henrique Bandoni<sup>1</sup>, Kelly Cristina Bombem<sup>1</sup>, Patrícia Constante Jaime<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>FSP-USP

**Introdução:** O ambiente de trabalho é reconhecido como um local estratégico para intervenções nutricionais, contribuindo para promoção da saúde e alimentação saudável. No Brasil já existe uma política de alimentação para esta área, que é o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). O gestor de Unidades de Alimentação e Nutrição pode contribuir efetivamente, proporcionado aos trabalhadores escolhas saudáveis **Objetivo:** Caracterizar os gestores locais com relação a sua atuação no planejamento e gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição cadastradas no PAT na cidade de São Paulo. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal com amostra aleatória de 30 empresas inscritas no PAT na cidade de São Paulo, sendo que apenas um gestor de cada empresa fez parte da amostra. Os gestores foram definidos como os responsáveis legais pelas Unidades de Alimentação e Nutrição e entrevistados por meio de um questionário. **Resultados:** Todos os gestores entrevistados eram mulheres, com média de idade de 32,4 anos (21 – 44). Vinte e oito gestoras têm formação em nutrição, sendo 19 nutricionistas e 9 técnicas. Na avaliação realizada a maioria das gestoras relatou que iniciam o planejamento do cardápio pelo prato principal (protéico) e a principal preocupação no planejamento é com a aceitação do cardápio seguido de aspectos nutricionais. Um dado que se destaca é que apenas dois gestores souberam relatar a recomendação de frutas e hortaliças diárias corretamente e apenas três gestores referiram procurar publicações e eventos científicos como forma de atualização. **Conclusão:** Foi possível identificar um padrão das gestoras do programa, sendo que a maior ênfase na elaboração dos cardápios é com sua aceitação. Destacamos que é importante incentivar a constante atualização deste profissional.

035

#### COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CARDÁPIO ROTATIVO SERVIDO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EMPRESARIAL: ADEQUAÇÃO ÀS DIRETRIZES DO PAT.

Daurita Vieira da Costa Araújo<sup>1</sup>, Cilene da Silva Gomes Ribeiro<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>PUCPR

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) criado pela Lei 6.321, em 14/4/1976, sofreu alterações nas diretrizes nutricionais em 25 de agosto de 2006. Tais mudanças ocorreram visando a qualidade de vida e saúde dos trabalhadores brasileiros. Entretanto, muitas empresas de alimentação ainda não se adequaram às novas regulamentações, seja pelo desconhecimento de suas ofertas, seja pela dificuldade frente à redução ou troca de alimentos ao consumidor. Na busca pelo entendimento desta situação, é que se realizou este estudo, que teve como objetivo analisar um cardápio rotativo de 63 dias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, ingrediente por ingrediente, quanto à sua adequabilidade de oferta, percentual dos macronutrientes: carboidrato, gorduras totais e proteína, o micronutriente sódio e fibras, contidos no cardápio. Dentro deste estudo verificou-se a necessidade de se reformular as combinações visto que os mesmos ficaram, em média, hipercalóricos. Em se tratando do teor de gorduras, evidenciou-se que 84% estão acima do preconizado pelo PAT. Os percentuais de carboidratos dos cardápios ficaram abaixo do esperado em média 92%, e as proteínas tiveram seus teores atingidos em 15% dos cardápios ofertados. A oferta de fibras está além do determinado em 100% dos dias. Os valores de sódio ficaram 81 acima dos valores padronizados pela lei para uma alimentação saudável. Pode-se concluir que os cardápios apresentam erros na adequabilidade dos macronutrientes e que ações corretivas devem ser tomadas de imediato, a fim de prevenir-se problemas nutricionais e patologias aos trabalhadores.

036

#### CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS POR ADULTOS EM IDADE LABORAL DE UM HOSPITAL DE BELO HORIZONTE/MG

Lucila Pires Botelho<sup>1</sup>; Lívia Maia Schmit<sup>1</sup>; José Divino Lopes Filho<sup>1</sup>; Ann Kristine Jansen<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UFMG

O consumo diário de frutas e hortaliças é essencial para alcançar um estilo de vida saudável e para a prevenção da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde, o consumo de frutas e hortaliças deve ser de, no mínimo, seis porções diárias. Neste contexto, objetivou-se avaliar o consumo de frutas e hortaliças de funcionários técnico-administrativos de um hospital de Belo Horizonte. Tratou-se de um estudo transversal, constituído de uma amostra representativa, aleatória de 196 indivíduos. Destes, 66,3% eram mulheres. A média de idade foi de 33,9 ± 8,4 anos. Aplicou-se um questionário de consumo alimentar com perguntas sobre a ingestão semanal de frutas e hortaliças, assim como o número e tamanho das porções diárias. A porção de verduras e legumes foi definida a partir de uma técnica de visualização de um desenho de um prato raso dividido em 8 partes para que o entrevistado demarcasse a porção ocupada por tais alimentos. Posteriormente, avaliou-se as gramagens correspondentes às porções consumidas de cada alimento. Utilizou-se o programa EPI-INFO versão 3.4 para a análise descritiva. Foi observado um consumo mediano de 2,95 porções de frutas, verduras e legumes. Avaliando-se a gramagem, a ingestão mediana foi de 140g de frutas, 42g de legumes e 36g de verduras. A ingestão recomendada de frutas e hortaliças para a prevenção de DCNT é no mínimo 400g, e observou-se que 67,9% dos entrevistados apresentaram consumo abaixo do recomendado. Dos funcionários avaliados, 35,2% ingeriam menos de uma porção de hortaliças por dia. Considerando a crescente modificação dos hábitos alimentares que vem ocorrendo no país e sabendo-se que a renda e a escolaridade podem influenciar na escolha de alimentos, ações de intervenção devem ser feitas com o objetivo de possibilitar o acesso da população a esses produtos, além da motivação do consumo e informação sobre sua importância na alimentação. Essa intervenção faz-se urgente, pois se tratam de indivíduos que se consideram saudáveis, mas que apresentam um potencial risco para desenvolver enfermidades associadas a hábitos alimentares inadequados.

037

### CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS NO AMBIENTE DE TRABALHO ENTRE FUNCIONÁRIOS BENEFICIADOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR.

Daniel Henrique Bandoni<sup>1</sup>, Natasha Oliveira Pereira<sup>2</sup>, Flávio Sarno<sup>1</sup>, Adriana Peloggia Castro<sup>1</sup>, Patrícia Constante Jaime<sup>1</sup>.  
1 FSP/USP, 2 UNIP

**Introdução:** O baixo consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) é um dos principais fatores de risco para a ocorrência das doenças crônicas. Na população brasileira, o consumo destes alimentos é abaixo das recomendações, sendo que o local de trabalho exerce um importante papel na promoção destes alimentos. **Objetivo:** Determinar o consumo no local de trabalho de FLV em trabalhadores beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **Metodologia:** Foram avaliados 1.344 trabalhadores de 30 empresas cadastradas no PAT na cidade de São Paulo. O consumo de FLV no local de trabalho foi avaliado utilizando-se um questionário que perguntava o consumo destes alimentos na refeição oferecida na empresa no dia entrevista e a quantidade consumida. Posteriormente as porções consumidas foram transformadas em gramas. Foi realizada uma análise descritiva das características dos trabalhadores e do consumo de FLV. As diferenças de consumo foram estudadas através do teste T-Student e ANOVA. **Resultados:** A maioria dos trabalhadores era do sexo masculino (59,9%), com idades entre 18 e 40 anos (60,9%) e com 8 anos de estudo completos (54,2%). O consumo médio de FLV no local de trabalho foi de 100,5g (dp=92,27g), sendo que o consumo de saladas cruas foi o que mais contribuiu (54,76g) para o consumo total. Destaca-se que 13,2% dos trabalhadores não consumiram FLV nas refeições oferecidas nas empresas, apesar de todas terem ofertado ao menos duas porções. As mulheres tiveram um consumo significativamente maior de FLV, quando comparadas com os homens (p=0,02), a maior diferença foi no consumo de frutas. Os indivíduos na faixa etária entre 45 e 65 anos também consumiram mais FLV que os mais jovens. Destaca-se que conforme a idade aumenta, também aumenta o consumo. Possuir escolaridade entre 9 e 11 anos de estudo e também se associou com o maior consumo de FLV (p < 0,01) e a diferença entre os de maior escolaridade para os de menor foi de aproximadamente 40g. **Conclusão:** O consumo de FLV dentro do ambiente da empresa foi pequeno frente às recomendações. Assim, é importante que as empresas beneficiadas pelo PAT incentivem o consumo maior destes alimentos.

038

### FATORES INTERFERENTES NO ESTADO NUTRICIONAL DE CLIENTES FREQUENTADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE SÃO PAULO.

Amanda Cristina SOUZA; Patrícia Mariana COCCUZA; Renata ZERBINATI\*; Rosana Toscano FERREIRA\*\*

\* Graduandos do Curso de Nutrição do Centro Universitário São Camilo.

\*\* Professora orientadora do trabalho de conclusão de curso e docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário São Camilo.

**Introdução:** A transição nutricional é caracterizada por mudanças nos padrões nutricionais resultando em modificações na dieta dos indivíduos, em decorrência de mudanças econômicas, sociais, demográficas e que estão relacionadas à saúde. Essas mudanças tiveram implicações sobre o trabalho e conseqüências para a saúde dos trabalhadores, ressaltando a importância do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) na promoção de alimentação saudável. **Objetivo:** Verificar os fatores interferentes no estado nutricional de clientes frequentadores de uma UAN. **Metodologia:** Estudo transversal, realizado em uma UAN terceirizada, localizada no município de Guarulhos, fornecendo aproximadamente 1350 refeições por dia. Participaram 269 adultos de ambos os sexos, com atividade operacional e administrativa. Realizou-se uma campanha educativa sobre alimentação e nutrição para divulgação da avaliação antropométrica, a qual consistiu na tomada da estatura, peso, circunferência da cintura (WHO, 2000) e cálculo do IMC (OMS, 1995). Os dados sobre a intenção de consumo alimentar foram obtidos em medidas caseiras por meio de observação do porcionamento individual durante a distribuição do almoço e foram comparados com o Guia alimentar Brasileiro. A análise qualitativa do cardápio mensal da unidade foi realizada levando-se em consideração as seguintes variáveis: apresentação em relação à harmonia de cor, fritura, leguminosa como saladas, alimentos fontes de carboidratos, sobremesas contendo leite, incidência de frutas cítricas, forma de cocção do prato principal e incidência do tipo de carne como prato principal e opção. **Resultados:** Verificou-se presença de excesso de peso em 55% da população

estudada corroborando com os dados das pesquisas no Brasil referindo-se à transição nutricional. Das pessoas analisadas, 21% apresentam riscos de doenças associadas ao excesso de peso e gordura abdominal medida pela circunferência da cintura. A análise da intenção de consumo apontou que a maioria da população estudada apresentou hábitos alimentares adequados quanto ao consumo de todos os grupos alimentares, no entanto, o problema observado está relacionado ao tamanho das porções servidas, em relação à intenção de consumo de carnes na forma de pratos principais e doces, onde 100% da população apresentaram consumo maior que o recomendado, porém em relação as frutas, legumes e verduras 59,4% e 34,7%, respectivamente, apresentaram consumo adequado. Verificou-se no cardápio analisado, repetição de cores em 77,4% dos dias analisados, alta incidência de alimentos fontes de carboidratos em 35,5%, de sobremesas a base de leite em 58%, de pratos principais oferecidos na forma de fritura de imersão em 30,5%. **Conclusão:** O cardápio oferecido na UAN associado à intenção de consumo dos clientes são fatores interferentes no estado nutricional dos clientes, uma vez que mais da metade da população apresentaram peso acima do ideal. Este estudo reforça a necessidade de medidas educativas específicas para esta população, de maneira a transmitir informações corretas sobre a adoção de práticas alimentares e incorporação de hábitos de vida saudáveis, alertando-os quanto aos riscos nutricionais e de saúde provenientes de uma alimentação inadequada.

**Palavras-Chave:** UAN, estado nutricional, cardápio, intenção de consumo alimentar.

039

### PERFIL DOS FUNCIONÁRIOS DE UMA EMPRESA DE REFEIÇÕES COLETIVAS NA GRANDE VITÓRIA EM RELAÇÃO AOS FATORES DE RISCO DE DCNT.

Susete Dresch<sup>1</sup>, Maysa de Castro Rodrigues<sup>2</sup>, Maria Ayres Marcote<sup>3</sup>,  
1UUV-ES;2UUV-ES;3MEDIREST-ES.

**INTRODUÇÃO:** Devido à transição nutricional ocorre globalmente um aumento nos casos de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT). Os principais fatores de risco são sedentarismo, obesidade, tabagismo, maus hábitos alimentares, dislipidemia, hipertensão e alcoolismo. As DCNT e os fatores de risco influenciam negativamente na qualidade de vida e conseqüentemente no rendimento do trabalhador. **OBJETIVO:** Determinar o perfil dos funcionários de uma empresa na Grande Vitória sobre principais fatores de risco de DCNT. **MÉTODOS:** Aplicou-se um questionário clínico-nutricional sobre os fatores de risco sedentarismo, tabagismo e alcoolismo, além de fatores de risco pessoal e familiar. Utilizou-se o pacote estatístico Epi Info 6.04. Foi considerada significativa a relação entre as variáveis de interesse quando p<0,05. **RESULTADOS:** Foram avaliados 52 funcionários de uma empresa de refeições coletivas, localizada na Grande Vitória. Os trabalhadores apresentaram média de idade de 32,7 ± 9,2 anos, sendo 65,4% do sexo feminino e 34,6% do sexo masculino. Sobre alteração de peso, 32,7% referiram aumento, enquanto 15,4% relataram aumento na ingestão alimentar. Observou-se que 95,6% dos funcionários têm risco familiar para desenvolvimento de DCNT, enquanto 28,3% têm risco pessoal. Observou-se uma média de 45,5% de presença dos fatores de risco tabagismo, alcoolismo e sedentarismo. O sedentarismo foi relatado por 69,3% dos indivíduos, enquanto o consumo de álcool foi relatado por 34,6% e o fumo por 32,7% dos funcionários. Estes resultados permitiram mostrar a necessidade de uma intervenção, para reversão dos fatores de risco, e assim prevenir as DCNT.

**Palavras-chave:** doenças crônicas não-transmissíveis, qualidade de vida do trabalhador,

040

### PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM AMBIENTE DE TRABALHO – RELATO DE EXPERIÊNCIA DAS OFICINAS CULINÁRIAS

Denise Cavalcante de Barros<sup>1</sup>, Sueli Gonçalves Couto<sup>2</sup>, Ana Lúcia Fittipaldi<sup>1</sup>, Fátima Ferreira<sup>1</sup>,  
Alessandra Bento Veggi<sup>1</sup>.  
1 FIOCRUZ; 2 INCA

O uso das oficinas culinárias como estratégia educativa de promoção da alimentação saudável tem se tornado cada vez mais difundido. As oficinas culinárias incorporam um conceito mais amplo de alimentação, que extrapola o caráter biológico, e resgata seus componentes sociais, culturais e psicológicos. O presente trabalho relata a experiência da implementação de ações e estratégias para a adoção de práticas alimentares saudáveis por meio de oficinas culinárias realizadas entre trabalhadores de uma das unidades da FIOCRUZ. Esse projeto é fruto de uma parceria intra e interinstitucional envolvendo o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição (Cecan-Sudeste/ENSP/FIOCRUZ), a Diretoria de Administração do Campus (DIRAC/FIOCRUZ), e a Área de Alimentação, Nutrição

e Câncer da Coordenação de Prevenção e Vigilância do Instituto Nacional de Câncer. Realizaram-se dois modelos de oficinas, um deles com preparações pré-determinadas pelos coordenadores (de sucos) e outro no qual as preparações foram criadas pelos participantes (de saladas). As oficinas envolveram cerca de 20 participantes. Adotou-se a metodologia proposta pelo Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD/SES-RJ) que prevê a adoção de sete passos para a realização da atividade que são: 1- Apresentação da proposta ao grupo; 2- Dinâmica de sensibilização; 3- Elaboração das preparações; 4- Elaboração de fichas de receitas; 5- Degustação; 6- Apresentação de outras receitas saudáveis; 7- Avaliação. Ao final da atividade, os participantes foram estimulados a expressarem suas sensações e opiniões sobre as preparações e a experiência em si, com registro de todos os comentários. O resultado das oficinas foi bastante positivo, onde os participantes mostraram-se integrados, motivados e sensibilizados para a importância da inclusão de frutas, legumes e verduras na alimentação a partir de diferentes formas de preparações (sucos e saladas). Atividades dessa natureza desenvolvidas em ambiente laboral propiciam a discussão sobre estilo de vida e práticas alimentares e favorecem o estabelecimento de ambientes saudáveis no trabalho.

## Alimentação e Cultura

041

### “EU GOSTO DE TUDO QUE É BOM!”: REFLEXÕES ANTROPOLÓGICAS SOBRE PERCEPÇÕES E PRÁTICAS ALIMENTARES NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO

Josiane Siviero<sup>1</sup>; Liliane S. Guterres<sup>2</sup>; Maria Cristina Caminha de Castilhos França<sup>3</sup>  
1 UNILASALLE; 2 UNILASALLE/UCS; 3 UNILASALLE/UFRGS

A alimentação humana é uma prática que envolve saberes e fazeres que extrapolam os domínios biológicos e nutricionais, ou seja, deriva de percepções subjetivas e construções sociais, culturais e históricas. Este trabalho tem como objetivo compreender e interpretar as práticas e representações alimentares de uma idosa que participa do Grupo de Terceira Idade do Centro Universitário La Salle (UNILASALLE/RS). Trata-se de um estudo qualitativo que envolve instrumentos e técnicas compatíveis com o método etnográfico, próprio da antropologia. Os dados foram obtidos através de observação participante e entrevistas orientadas por um roteiro semi-estruturado com perguntas abertas e fechadas sobre o tema proposto, onde foram coletadas informações sobre a história de vida alimentar, o espaço social alimentar, assim como os processos de diferenciação social advindos das práticas alimentares, das formas de preparar e consumir os alimentos e das temporalidades envolvidas neste processo. Os dados preliminares apontam que as antigas práticas alimentares da idosa pesquisada estão sustentadas sobre uma memória social alimentar que informa sobre as regras, interdições e tabus alimentares. Tal memória, modelada pela família e outros grupos de identidade significativos para ela, orienta aquilo que deve/ pode ser ingerido ou não. Tais práticas alimentares tradicionais estão sendo atualizadas, manipuladas, negadas e reconstruídas a partir da interferência de conhecimentos científicos propagados pela modernidade, como as novas práticas educativas desenvolvidas no Grupo de Terceira Idade e os meios de comunicação em geral.

042

### ANÁLISE NUTRICIONAL DE DIETAS POPULARES UTILIZADAS PELAS ADOLESCENTES BRASILEIRAS

Karla Vanessa Gomes de Lima<sup>1</sup>; Francisca Martins Bion<sup>1</sup>; Cybelle Rolim de Lima<sup>1</sup>; Maria  
Gorette Burgos<sup>2</sup>; 1 UFPE; 2 HC/UFPE

A imagem do corpo bonito e saudável atravessa, contemporaneamente, os diferentes gêneros, faixas etárias e classes sociais. O objetivo desse trabalho foi analisar a composição centesimal de algumas dietas populares consumidas pelas adolescentes brasileiras. Estudou-se 11 dietas obtidas de revistas não científicas com faixa de preço de R\$1,49 (grupo A), R\$1,99 – R\$2,99 (grupo B) e R\$ 6,90 – R\$7,90 (grupo C). Nestas dietas foram analisadas calorias, macronutrientes e micronutrientes (Cálcio e Ferro). Para análise das dietas utilizou-se o programa Diet Pro 3. Foi procedido a interpretação dos dados dos micronutrientes, tomando como base valores de referência estabelecidos pela Dietary References Intakes (DRIs), National Academy of Science, USA, para a faixa etária de 14-18 anos do sexo feminino; e para os macronutrientes foi utilizado a distribuição percentual recomendada pela FAO/OMS. Os dados foram analisados através de percentual, média e desvio-padrão. As dietas do grupo A apresentaram valor calórico médio (VCM) de 1288,45 ± 223,23, e uma distribuição percentual em relação aos macronutrientes de: proteína = 42,93 ± 7,42;

carboidrato = 30,58 ± 1,79; lipídio = 27,07 ± 4,05; as dietas do grupo B apresentaram um VCM de 1112,08 ± 324,56, proteína = 30,34 ± 4,39; carboidrato = 43,11 ± 1,45 e lipídio = 26,47 ± 3,13; enquanto que as dietas do grupo C com VCM de 1278,41 ± 180,27, proteína = 25,15 ± 6,73; carboidrato = 46,64 ± 13,48; lipídio = 30,83 ± 5,63. Em relação à ingestão de micronutrientes ambos os grupos de dietas ficaram aquém dos valores de referência, demonstrando um déficit de 54% da dieta A, 56,55% na dieta B e 49,28% na dieta C em relação ao cálcio. No tocante, ao ferro a dieta A foi a única que atingiu a recomendação, as dietas B e C tiveram um déficit de 19,94% e 25,16%, respectivamente. Concluímos então que: as dietas estudadas são hipocalóricas, hiperprotéicas, hipoglicídicas e normolipídicas, em relação aos micronutrientes também foi evidenciado um desequilíbrio na ingestão dos mesmos. Este desequilíbrio nutricional pode acarretar importantes alterações as adolescentes, em especial por se tratar de um período crítico do crescimento e desenvolvimento, no qual as necessidades nutricionais estão aumentadas.

043

### ANTROPOLOGIA E NUTRIÇÃO, EM POVOS INDÍGENAS: UM CASAMENTO POSSÍVEL? - REFLEXÕES A PARTIR DO CASO XAVANTE

Estêvão Rafael Fernandes  
ENSP/FIOCRUZ

Atualmente, se nota na saúde pública brasileira um considerável aumento nos estudos envolvendo povos indígenas. Tal tendência de crescimento também é observada nos estudos de nutrição e é cada vez mais freqüente a presença de nutricionistas nas aldeias, particularmente após a criação do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena, no final da década de 1990.

Assim, cada vez mais se colocam aos pesquisadores nesse contexto, pelo menos, três alternativas - perfeitamente complementares: a primeira, a partir de uma metodologia clássica, de se chegar às aldeias munidos de adipômetros, balanças, medidores de pressão, etc., para se levantar os dados que se buscam. Essa é uma abordagem necessária, particularmente se levarmos em conta que boa parte dos povos indígenas passa, nos dias de hoje, por uma transição epidemiológica apresentando cada vez mais problemas relacionados a doenças crônico-degenerativas, quase sempre relacionadas a transformações ligadas ao contato com o não-indígena.

Uma segunda abordagem possível, também cada vez mais freqüente, é aquela que prevê dos métodos qualitativos, particularmente da Antropologia, se baseando na observação participante. Neste olhar, cabe ao pesquisador perceber os conceitos de doença, alimentação, moradia e saúde, a partir de sua própria percepção e simbolização do que eles próprios entendam como processo saúde e doença (um olhar êmico sobre esses conceitos). Entretanto, o que se propõe aqui é uma terceira perspectiva, amalgamando o primeiro e o segundo olhar; ou seja: de que maneira os povos indígenas perspectivizam as transformações pelas quais sabem que estão passando? Como seu olhar sobre o processo saúde e doença tem sido reestruturado a partir dos conhecimentos que têm obtido junto aos não-índios, especialmente pela ação de Agentes Indígenas de Saúde, de Saneamento, Técnicos de Enfermagem indígenas, etc.? - conceitos que vão desde “ameba” e “bactérias”, até “diabetes” e “diarria”.

Para isso, este trabalho se baseia em questões levantadas a partir dos índios Xavante (MT), falantes de língua Jê com cerca de 13.000 indivíduos, de sua história e das transformações e impactos advindos do contato com a sociedade não-índia.

044

### APLICAÇÃO DO INSTRUMENTAL SÓCIO ANTROPOLÓGICO NA INVESTIGAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR NO CAMPO DA EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL.

Frozi, Daniela Sanches<sup>1</sup>; Pereira, Rosângela Alves<sup>1</sup>  
PPGN/UFRJ

A alimentação humana se expressa de forma multidimensional na vida social e é permeada pela presença de crenças, valor, e significados que podem configurar as escolhas e o consumo alimentar. No entanto, a Esse trabalho buscou mapear dentro do campo da epidemiologia nutricional publicações em periódicos nacionais e internacionais em meio de mídia eletrônica a partir da consulta ao portal de periódicos da CAPES. Foi adotado o procedimento de busca bibliográfica sistemática tendo como pergunta de partida "Qual é o estado da arte em relação à aplicação do instrumental sócio-antropológico na investigação do consumo alimentar?" A busca foi do tipo cruzada, em inglês e em português. Foram realizadas buscas em bases de dados da área de saúde (SCIELO, LILACS, MEDLINE, PUBMED e BIREME), nas quais, inicialmente, foram selecionadas revistas cujos títulos incluíssem as palavras *nutrition* e/ou *food* ou nutrição e/ou alimentação; fugindo a essa regra foi também incluída a revista *Appetite*. Nessas revistas foram buscados artigos utilizando os seguintes termos: "sociology", "anthropology", "cultural", "food and culture", "social aspects", "qualitative research" e "food choice" e seus correspondentes em português. Foram também investigados periódicos da área de ciências sociais cujos títulos incluíssem os termos "sociology" e "anthropology", nos quais foram buscados artigos utilizando-se a expressão consumo alimentar (*food intake*). Definiu-se como critério de inclusão os estudos que abordassem o consumo de alimentos aplicando o método qualitativo e o referencial teórico das ciências sociais. Foram excluídos artigos que adotavam exclusivamente a análise quantitativa dos dados e os de revisão ou teóricos. Definiram-se critérios para a apreciação da qualidade metodológica dos trabalhos e não foram incluídos os que não atingiram o grau de qualidade adequado. Foram recuperados 219 artigos publicados entre 1997 e 2007, tendo sido selecionados oito publicados em periódicos da área de ciências sociais e 12 na área de ciências da saúde e nutrição. Observa-se que ainda é incipiente a apropriação de métodos, técnicas e referenciais que podem fornecer suporte para a compreensão de forma mais profunda dos processos envolvidos no fenômeno da alimentação e da nutrição na sociedade moderna.

Palavras Chaves: Alimentação, cultura, sócio antropologia, consumo alimentar, nutrição, ciências sociais, metodologia qualitativa, cienciometria.

045

### EDUCAÇÃO NUTRICIONAL ATRAVÉS DA RÁDIO: ELABORAÇÃO DE SPOTS PARA ESCLARECIMENTO DE TABUS ALIMENTARES

Ariana Ester Fernandes<sup>1</sup>; Renata Benites Martins<sup>1</sup>; Angélica Marques de Pina Freitas<sup>1</sup>; Dione Moraes Pavan<sup>1</sup>; Valéria Roma de Freitas<sup>1</sup>  
1FSP/USP

**Introdução:** Padrões alimentares inadequados, decorrentes dos tabus alimentares, podem causar ou agravar os problemas de saúde populacionais. A educação nutricional é uma forma de minimizar esses problemas, pois auxilia na capacitação e conscientização dos indivíduos, evitando agravos de saúde causados por erros na alimentação. A utilização de spots como estratégia para educação nutricional é válida quando se pretende atingir uma grande população. Os spots são veiculados por rádios, um meio de comunicação em massa eficiente e presente no cotidiano das pessoas, estimulando-as a adquirirem novos hábitos alimentares e facilitando seu ensino-aprendizagem, pois são de curta duração, fácil entendimento, com mensagem objetiva e capaz de despertar grande interesse do público. **Objetivos:** Conhecer os tabus alimentares prevalentes na sociedade e desenvolver spots de rádio para elucidar tais tabus. **Métodos:** Um questionário com perguntas relativas a tabus alimentares, levantados através de pesquisas bibliográficas, que afetam as escolhas alimentares da população adulta (n=70) foi aplicado em indivíduos selecionados aleatoriamente em diversos locais e camadas da sociedade. As respostas obtidas foram analisadas e, de acordo com as mais prevalentes e levando-se em consideração sua relevância para a saúde pública e descrição na literatura, houve a elaboração dos spots estruturados com um diálogo inicial seguido de explicação do conceito-chave por um nutricionista. Os spots foram gravados no Laboratório de Áudio da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. **Resultados:** Os tabus alimentares prevalentes foram: utilização de beterraba para tratamento da anemia; pão francês sendo mais calórico que biscoitos tipo água e sal ou torradas, independente da porção; utilização de produtos diet/light, não jantar ou deixar de comer carboidrato como soluções para emagrecer e considerar barras de cereal melhor fonte de fibras que frutas, verduras e legumes. Foram elaborados três spots abordando os seguintes temas: consumo e porcionamento de alimentos diet/light, anemia ferropriva e consumo de fibras. Houve a preocupação em não desmotivar o consumo de certos alimentos, mesmo que não contribuíssem para resolver o problema. **Conclusões:** Os spots elaborados difundem conceitos corretos sobre diversos aspectos da alimentação, com linguagem simples e direta, elucidando os tabus alimentares e promovendo o consumo de uma alimentação saudável.

046

### PERCEÇÃO DO TAMANHO DE PORÇÃO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS CONSUMIDOS POR INDIVÍDUOS EUTRÓFICOS E OBESOS<sup>1</sup>

Pinho LS, Sachs A, Akutsu RC, Coelho LC, Asakura L, Carvalho FS, Freaza SRM, Pires BS, Regina ASM.;<sup>1</sup> Disciplina de Nutrição - Departamento de Medicina Preventiva - Universidade Federal de São Paulo

A prevalência da obesidade vem crescendo em ritmo alarmante, atingindo proporções epidêmicas, sendo considerada importante problema de saúde pública. A correria das grandes cidades tem provocado mudanças nos hábitos alimentares da população brasileira; trocou-se a hora do almoço em casa pela comida nos self-services e pelos fast foods. Esse novo hábito dificulta a análise do consumo alimentar pela diversidade de alimentos e preparações disponíveis para compor um prato, prejudicando, dessa forma, a descrição do mesmo. Vale ressaltar que, em virtude principalmente das estratégias de marketing, **o tamanho das porções de alimentos aumentou nas duas últimas décadas. A distorção de porções - perceber uma porção aumentada como sendo apropriada - afeta o consumo alimentar dos indivíduos principalmente dos obesos, pois acredita-se que o registro alimentar desses indivíduos tende a ser subestimado.** O presente estudo teve como objetivo analisar e comparar entre indivíduos eutróficos e obesos a percepção do tamanho de porções de alimentos industrializados. Trata-se de um estudo transversal, com 66 pacientes adultos, em amostra de conveniência, atendidos nos Ambulatórios do Hospital São Paulo. Os dados de peso, altura e circunferência de cintura foram coletados para avaliar o estado nutricional. Para escolha dos alimentos foram considerados os três mais citados nos recordatórios de vinte quatro horas, entre 2006 e 2007. Os indivíduos foram expostos aos alimentos (queijo branco, bolo simples e goiabada) e classificaram a porção em pequena, média ou grande. Os alimentos foram porcionados de acordo com o proposto pela pirâmide alimentar brasileira, que considera o tamanho das porções médio. A composição nutricional dos alimentos foi obtida no rótulo dos produtos; as marcas desses foram escolhidas por conveniência. Os dados foram analisados por meio do programa *Statistical Package for the Social Sciences - SPSS 10.0*. A análise da percepção do tamanho de porção em relação ao estado nutricional pelo teste Qui-Quadrado de Pearson não mostrou diferença significativa. A grande maioria dos indivíduos percebeu a porção do queijo e do bolo como média (>57% e >60%, respectivamente), e da goiabada (>78%), grande. No presente estudo concluiu-se que não houve diferença de percepção em ambos os grupos estudados. Palavras-chave: Percepção; Porção; Obesidade.

047

### A PESQUISA SOBRE ALIMENTAÇÃO E CULTURA NO BRASIL

Shirley Prado<sup>1</sup>; Sílvia Gugelmin<sup>1</sup>; Ruben Mattos<sup>2</sup>; Juliana Silva<sup>1</sup>; Priscila Olivares<sup>1</sup>; 1INU UERJ; 2IMS UERJ

A pesquisa no campo da Nutrição constituiu-se no Brasil marcada por forte ênfase biológica, valorizando conhecimentos sobre nutrientes e suas interações no corpo humano normal ou patológico; no Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq encontravam-se 124 grupos em 2004. O campo da Ciência e Tecnologia de Alimentos, com 297 grupos, encontra-se centrado na qualidade sanitária e no desenvolvimento de produtos para o mercado interno e, em particular, para o exterior, atividades concebidas, historicamente, como uma certa vocação nacional. As relações entre seres humanos e alimentos – a alimentação –, que não sejam as de cunho principalmente biológico, estão absolutamente dispersas nesse Diretório em áreas como as Ciências Sociais e Humanas e muito pouco se sabe sobre as características da pesquisa nesse campo. É nosso objetivo descrever a pesquisa relativa à alimentação e cultura quanto à sua dimensão, distribuição geográfica e dinâmica de produção de conhecimento. Tomamos o Censo de 2004 e realizamos buscas utilizando combinações entre as palavras-chave alimento, alimentação, nutrição, comida, culinária, cultura e antropologia. Foram eliminados grupos que estudam culturas estritamente biológicas (plantas, animais). Foram encontrados 21 grupos de pesquisa instalados de foram rarefeita em 18 instituições. Predominam as áreas de Antropologia (9) e Saúde Coletiva (3). Sua distribuição geográfica acompanha os padrões nacionais com maior número de grupos nas Regiões Sudeste e Sul (12). O dinamismo de uma pesquisa, ou seja, a intensidade de reprodução da força de trabalho, pode ser expresso pela relação entre o número de doutorandos e pesquisadores doutores e a consolidação científica de um campo pode ser determinada a partir da relação entre o número de doutorandos e estudantes em todos os graus de qualificação; os grupos de pesquisa apresentam indicadores de dinamismo (0,40) e de consolidação (0,19) bem acima das médias nacionais (0,30 e 0,16 respectivamente). São indicações preliminares de que, embora numericamente pequeno, esse campo temático parece se instalar para além tanto do alimento reduzido a nutrientes ou a elemento propulsor da economia nacional quanto da nutrição de células, tecidos e órgãos, deitando novos olhares sobre esse desconhecido campo: a alimentação do ser humano pleno de representações, significados, simbolismos.

048

**AGRICULTURA FAMILIAR ECOLÓGICA ENQUANTO AÇÃO PROMOTORA DA SAÚDE**

Thaís Santos Navolar<sup>1</sup>; Jane Maria de Souza Philippi<sup>2</sup>; Sílvia do Amaral Rigon<sup>3</sup>  
1 UFPR; 2 UFSC; 3 UFPR

Este trabalho teve por objetivo identificar os aspectos que relacionam a agricultura familiar ecológica e a promoção da saúde dos agricultores membros da Associação para o Desenvolvimento da Agroecologia do Paraná - AOPA. Para tal, utilizou-se como metodologia a pesquisa qualitativa, de caráter descritivo e exploratório. Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com 6 agricultores(as) da AOPA, tendo como base roteiro com questões a respeito das condições de vida, transição para o modelo de produção agroecológico, alimentação e saúde das famílias. Como resultado desta investigação, observou-se que o principal motivo de transição para este modelo de produção apontado pelos entrevistados foram as questões relacionadas à saúde, sobretudo a ocorrência de intoxicações por agrotóxicos. Em relação à alimentação da família foi possível observar que há um forte significado para os agricultores no ato de realizar a produção de alimentos; todos os entrevistados consideram a alimentação da família variada e o aumento do autoconsumo é marcante neste processo. De forma geral, foram identificados aspectos relevantes e em sintonia com alguns dos princípios da Carta de Ottawa que indicam que a prática da agricultura familiar ecológica pode ser considerada uma ação promotora da saúde dos agricultores conforme pode ser verificado: criação de um ambiente favorável aos agricultores, em sintonia com a natureza e "isento" dos riscos gerados pelo uso dos agrotóxicos; o auto-cuidado e uso de práticas naturais de saúde; aumento da auto-estima, em função da valorização do papel social e ecológico do agricultor; resgate de práticas de sabedoria popular; a organização, que possibilita uma melhora nas condições de vida e de trabalho; iniciativas de mercados locais de comercialização de alimentos ecológicos; autonomia na produção e no consumo de alimentos. Assim, a agricultura familiar ecológica vem contribuindo para a autonomia produtiva e de consumo alimentar, bem como pelo controle dos meios de comercialização, potencializando a Segurança Alimentar e Nutricional em nível local e a promoção da saúde no meio rural.

049

**ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA PROMOÇÃO DA CONSCIÊNCIA AMBIENTAL**

Sônia Cristina Prazeres Guaita<sup>1</sup>; Daina Espig Pozzobom<sup>1</sup>; Vanícia Molin<sup>1</sup>  
1 CRN-2

Os agravos ao meio ambiente infligidos pelo homem estão chegando a um nível crítico e há necessidade de serem propostas e realizadas ações em larga escala. Nesse contexto, a educação ambiental, que deve ser proporcionada a todas as camadas sociais, constitui-se em uma ferramenta chave para o desenvolvimento sustentável. A educação ambiental promove a compreensão da integração da humanidade com o ambiente e desenvolve uma consciência ambiental pública que envolve equilíbrio ecológico e qualidade de vida. O nutricionista é um profissional da saúde, com formação generalista, humanista e crítica e que está habilitado a atuar na promoção, na manutenção e na recuperação da saúde. Sendo a educação ambiental um fator determinante para a manutenção da saúde e da qualidade de vida, visto que um meio ambiente degradado gera graves desequilíbrios nos organismos vivos, o nutricionista possui um papel fundamental em promover a consciência ambiental. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) promove, através do repasse de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos da educação infantil e do ensino fundamental e o nutricionista responsável técnico pelo programa, em cada município, é o responsável pela confecção dos cardápios. Conforme determinação do Conselho Federal de Nutricionistas, o profissional atuante em alimentação escolar possui uma série de atribuições a serem desempenhadas nessa área. O objetivo deste trabalho é relacionar as atribuições do nutricionista previstas na legislação com as ações de promoção de consciência ambiental que podem ser desenvolvidas por esse profissional. No desempenho de cada atividade do nutricionista do PNAE são listadas todas as ações que poderão contribuir na formação da consciência ecológica de toda a comunidade escolar, bem como de que forma cada atribuição pode ser realizada com o menor agravo ambiental possível, desde a elaboração de cardápios contendo produtos orgânicos até a educação ambiental propriamente dita. Após a exposição das relações entre a atuação do nutricionista no PNAE e as ações que podem ser realizadas com o intuito de promover a educação ambiental e a consciência ecológica da comunidade escolar, pôde-se concluir que o nutricionista possui um importante papel a ser desempenhado nesse sentido.

050

**AValiação DOS HÁBITOS ALIMENTARES DOS FREQUENTADORES DE UM RESTAURANTE COMERCIAL DA CIDADE DE ITAJAÍ – SC**

Suellen Regina Lorenci<sup>1</sup>; Caroline Bergenthal<sup>2</sup>; Priscila Corbani Bruno Maria<sup>3</sup>; Janiana Lago<sup>4</sup>; Daiana Bagattoli<sup>5</sup>  
1 UNIVALI; 2 UNIVALI; 3 UNIVALI; 4 UNIVALI; 5 UNIVALI

A avaliação dos hábitos alimentares dos comensais de um restaurante é fundamental para a melhoria do serviço oferecido, pois assim, é possível verificar as preferências e aver-sões alimentares, aprimorando a qualidade do serviço e adequando-o nutricionalmente à clientela. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi verificar os hábitos alimentares de frequentadores de um restaurante comercial da cidade de Itajaí - SC. **Métodos:** O estudo foi realizado entre setembro e novembro de 2007, composta por 160 frequentadores sendo 80 homens e 80 mulheres. Os dados foram coletados através da aplicação de um questionário observacional, abrangendo o total de gramas e alimentos escolhidos: saladas cozidas, saladas cruas, saladas elaboradas, grãos, molhos (vinagrete, iogurte, maionese), sal, complementos (azeite de oliva, linhaça/proteína de soja, granola, shoyo, pimenta, vinagre), arroz (integral, normal e elaborado), feijão/lentilha, carnes grelhadas, carnes buffet, batata (frita, assada e cozida), tortas, legumes quentes, massas, sobremesas frutas, sobremesas elaboradas, frutas e líquidos variados. **Resultados:** O consumo médio dos comensais homens foi de 576,78g e o de mulheres foi de 387,32g. Os grupos alimentares mais consumidos pelos homens foram: carnes grelhadas (92%), saladas cruas (86%), arroz (76%), batatas (71%), carnes buffet (57%) e líquidos variados (54%), enquanto que as mulheres foram: saladas cruas (84%), carnes grelhadas (82%), arroz (79%), batata (70%), complementos (51%) e feijão/lentilha (50%). **Conclusão:** As dificuldades para motivar os indivíduos a alterar o seu consumo alimentar têm sido muito estudadas. A pesquisa de hábitos alimentares é de suma importância para uma Unidade de Alimentação e Nutrição, pois esta permite evitar o desperdício e propiciar a satisfação dos comensais. Já para a área de nutrição, a pesquisa permite prevenir doenças e modificar hábitos alimentares.

051

**CHAMADA NUTRICIONAL DE CRIANÇAS QUILOMBOLAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE. O CASO DE GOIÁS**

Fernanda Oliveira Bolentini, Estelamaris Tronco Monego<sup>2</sup>  
1 Acadêmico FANUT/UFMG; 2 Professor FANUT/UFMG

A escassez de dados a respeito da situação de saúde de comunidades quilombolas, não permite que se conheça a real situação em que vive tal população. Partindo da "Chamada Nutricional de Crianças Quilombolas menores de cinco anos de idade" (2006), cujo objetivo foi avaliar a situação nutricional das crianças de comunidades remanescentes, foi realizada revisão bibliográfica juntamente com os resultados obtidos. Nesta revisão foram apresentados os dados encontrados referentes à situação nutricional das crianças e comunidades em nível nacional, além da descrição dos aspectos demográficos, geográficos, de educação e de saúde, das duas comunidades do estado de Goiás, Canabrava e Kalunga, pertencentes ao estudo. Atualmente a preocupação com a saúde da população destas comunidades é de fundamental importância, já que, na maioria situam-se em regiões distantes com quase nenhuma infra-estrutura disponível. Neste âmbito, o estado nutricional de crianças até os cinco anos de idade tem especial atenção, uma vez que, essa faixa etária é considerada crítica no tocante à mortalidade infantil. O cálculo das prevalências das condições nutricionais indicou que a maior prevalência é a do déficit estatura para idade com 15%, segundo a Organização Mundial de Saúde, tornando claro o quadro de retardo de desenvolvimento devido à desnutrição crônica. Os resultados demonstraram que tais comunidades encontram-se em situação precária de vida. Do ponto de vista da situação alimentar e nutricional de crianças menores de cinco anos, ficou patente constituírem um grupo com alto risco de morbidades decorrentes do baixo peso, principalmente a desnutrição infantil. A análise mostrou que mais da metade das famílias quilombolas, de todo o estudo, consomem três ou mais refeições por dia, indicativo de situação de insegurança alimentar. Estes resultados indicam a necessidade de ações propositivas junto a estas comunidades, em especial aquelas referentes à aceleração da cobertura dos programas sociais e de saúde. As análises dos dados da Chamada Nutricional Quilombola (2006), trouxeram à luz do dia o primeiro perfil das condições de vida, saúde e nutrição dessas populações em nível nacional. Assim a revisão realizada torna-se material importante para o estudo nutricional das comunidades quilombolas, visto que, não há trabalhos de relevância nesta área.

052

**ESCOLHA ALIMENTAR DE CONSUMIDORES DE SUPERMERCADOS DA CIDADE DE TUBARÃO/SC***Rosa, N.; Alberton, F.  
Unisul*

Vários fatores interferem na escolha dos alimentos que fazem parte da alimentação em casa. O meio econômico e social, assim como a busca por uma alimentação mais saudável parecem ser determinantes na hora da compra. O objetivo desse trabalho foi verificar a frequência de consumo alimentar de consumidores de supermercado e as variáveis que influenciam na decisão da compra. A coleta de dados foi realizada, através da aplicação de um questionário e 232 consumidores em quatro supermercados e três mercearias. Os entrevistados foram escolhidos aleatoriamente. Os alimentos de maior consumo foram o arroz e o macarrão. Na população de adolescente o consumo de carnes, alimentos pré-prontos, arroz e macarrão, leite e derivados, refrigerantes e sucos artificiais, e doces e frituras foi maior, quando comparado com outras faixas etárias. Alimentos como frutas e verduras, alimentos integrais e feijão foi maior entre idosos. Comparando o consumo alimentar da população com a renda familiar, observou-se que entrevistados com a renda inferior ou igual a dois salários mínimos, apresentou elevado consumo de feijão e grande parte nunca consumia alimentos pré-prontos. Nas famílias de renda superior a onze salários mínimos foi encontrado, consumo mais elevado de frutas, verduras, alimentos integrais, pré-prontos, arroz, macarrão, leite e derivados. A renda familiar e a idade dos entrevistados foram as variáveis com influência mais significativa. Os preços dos produtos e a qualidade dos mesmos merecem destaque. O sexo e o grau de escolaridade mostraram-se pouco significativo. Conclui-se que o consumidor determina suas compras diante da idade que apresenta e principalmente do que sua renda familiar permite. É importante que o elevado preço de alguns produtos saudáveis, em destaque os integrais, diminui seu consumo por populações menos favorecidas economicamente.

053

**GASTRONOMIA NORDESTINA: REFLEXO DA CULINÁRIA BRASILEIRA***Roberta Franca Falcão Campos<sup>1</sup>; Juliana de França Ferreira<sup>1</sup>; Mariana Nunes Mangueira<sup>1</sup>;  
Maria da Conceição Rodrigues Gonçalves<sup>2</sup>  
1UFPB; 2PG/UFPB*

A história da gastronomia tem evoluído no mundo, desde o início da nossa civilização até os dias atuais. No Brasil, ela deve ser analisada pela sua variedade, fruto da heterogeneidade cultural em que a grande riqueza está na diversidade. Apesar de muitas influências, a culinária brasileira ainda é baseada nas origens surgidas com os índios, escravos e portugueses, tendo como base ingredientes como abóbora, batata, aipim, inhame, cará, feijões, arroz, carnes de peixe, suínos e boi, farinha de mandioca, leite e ovos. Estes, com a capacidade de misturar sabores do brasileiro com processos fáceis de cocção fizeram da nossa culinária rica e variada. O Nordeste brasileiro possui uma das culinárias mais ricas, em sabores, aromas e cores, reflexo da culinária brasileira, sendo o maravilhoso resultado da fusão aculturada de hábitos alimentares do português colonizador, do indígena espoliado e do escravo africano, através de pratos gostosos que falam das raízes e que simbolizam a região, sofrendo constantes modificações de cunho local, econômico, político e cultural. Diante desta diversidade e originalidade, o presente estudo buscou investigar e conhecer a gastronomia e culinária nordestina identificando seus principais representantes e caracterizando-os nutricionalmente. Através de um levantamento bibliográfico em livros, periódicos e literatura em geral e para análise do seu valor nutricional, utilizaram-se tabelas de composição química dos alimentos. Concluindo que a culinária nordestina brasileira está determinada não só pela sua colonização, mas também pela sua situação geográfica, onde são nítidas as diferenças culinárias entre as cidades litorâneas, próximas ao mar, rios, lagoas e mangues, com as cidades interioranas de uma cultura agrícola e pecuária bem diferenciadas, proporcionando pratos típicos feitos com carne seca e bode, acrescidos ou não de milho, ricos em calorias.

054

**INFLUÊNCIA SOCIOCULTURAL E RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIAS***Suellen Regina Lorenci<sup>1</sup>; Márcia Reis Felipe<sup>2</sup>  
1 UNIVALI; 2 UNIVALI*

Os estudantes ao entrarem no meio universitário passam por alterações biológicas, instabilidade psicossocial e mudanças no estilo de vida, sendo esta uma fase crítica, na qual irão se formar hábitos alimentares e a adoção de novos comportamentos, podendo levar a transtornos alimentares (TA). **Objetivo:** Objetivou-se verificar a influência sociocultural da mídia sobre a percepção corporal e detectar riscos para o desenvolvimento de TA em estudantes universitárias. **Métodos:** Este é um estudo de delineamento transversal, com uma amostra constituída de 240 estudantes universitárias do sexo feminino, com idades entre 18 e 44 anos, matriculadas no primeiro e segundo ano dos cursos de Enfermagem, Design de Moda e Arquitetura. Para medir o risco de desenvolvimento de TA utilizou-se o Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26), e para avaliar a influência sociocultural na percepção corporal foi utilizada a Escala de Atitudes Socioculturais voltadas para a aparência (SATAQ-3). O estado nutricional das universitárias foi avaliado conforme o Índice de Massa Corporal (IMC) calculado a partir do peso e altura referidos. Foram consideradas significativas as diferenças com valor de  $p < 0,05$ . **Resultados:** Os resultados indicaram risco elevado para TA (28,17%), sendo que o IMC médio das estudantes com EAT-26 positivo (22,32  $\text{kg/m}^2$ ) foi maior do que as de EAT-26 negativo (20,18  $\text{kg/m}^2$ ) ( $p = 0,0002$ ). O questionário SATAQ-3 mostrou uma validade convergente com o EAT-26, onde os escores foram mais altos em indivíduos com risco para TA ( $p < 0,0001$ ). **Conclusão:** A população universitária é um grupo bastante vulnerável as influências dos fatores socioculturais e ao desenvolvimento de TA. Reforça-se a necessidade de uma maior atenção a este grupo de risco, na busca de estratégias mais efetivas para a modificação de comportamentos alimentares anormais e distorção da imagem corporal.

055

**INGESTÃO ALCOÓLICA COM MÚLTIPLAS CONCENTRAÇÕES EM RATOS PERI-ADOLESCENTES DE GÊNEROS DIFERENTES***Luciana Orange<sup>1</sup>; Francisca Bion<sup>2</sup>; Cybelle Lima<sup>3</sup>; Fabíola Ponzi<sup>4</sup>; Célia Castro<sup>5</sup>  
1 2 3 4UFPB; 5 LIKA*

Sabe-se que há diferenças metabólicas relacionadas à farmacocinética do álcool nos diferentes sexos, influenciando diferentemente os padrões de consumo desta droga. No entanto, estudos abordando os efeitos da ingestão voluntária de bebidas alcoólicas em diferentes concentrações, por ratos peri-adolescentes de diferentes gêneros e suas possíveis repercussões fisiológicas e nutricionais são escassos. **Objetivos:** avaliar os efeitos da ingestão alimentar e alcoólica sobre o estado nutricional e metabólico de ratos peri-adolescentes de diferentes sexos, submetidos a uma única (15%) e múltiplas (10%, 20%, 30%) concentrações de soluções hidroalcoólicas de aguardente de cana-de-açúcar adocicada, associadas a uma mistura alimentar. **Metodologia:** utilizou-se 36 ratos peri-adolescentes da linhagem Wistar, randomizados em três grupos: 0% etanol (ETOH) / controle- GA (N= 12 - 6 machos e 6 fêmeas); 15% ETOH / GB (N= 12 - 6 machos e 6 fêmeas); 10%, 20%, 30% ETOH / GC (N= 12 - 6 machos e 6 fêmeas). **Análise:** consumo alimentar, peso corporal, ingestão de água (ml) e de etanol (g/Kg/dia), preferência do etanol sobre a água e entre as concentrações, dosagens bioquímicas séricas (glicose, colesterol total, LDL-C, HDL-C, VLDL, Triglicérides, CT/HDL, albumina). **Resultados:** os machos do GC consumiram mais ração do que as fêmeas que diminuiu durante as semanas estudadas, como também apresentaram peso corpóreo superior, que foi aumentando por todo o período experimental; os animais ingeriram mais água na primeira semana de experimento e as fêmeas nesta semana superaram os machos; os ratos do GC tiveram ingestão de etanol e preferência maior do etanol sobre a água do que os do GB em ambos os sexos, que foi diminuindo durante as semanas subsequentes; a glicose sérica foi menor no GA, a relação CT/HDL foi menor no GC. **Conclusão:** Os achados permitem concluir que as repercussões nutricionais e metabólicas do álcool, diferem entre os sexos e entre as formas de exposição a droga. Saliencia-se a importância de alertar a população para as concentrações alcoólicas consumidas, que podem interferir no crescimento e desenvolvimento dos peri-adolescentes, comprometendo a sua qualidade de vida.

Palavras-chave: Ratos Wistar; Etanol; Gênero; Adolescente; Estado nutricional; Perfil bioquímico.

056

**O HÁBITO ALIMENTAR GOIANO E A MODERNIDADE ALIMENTAR**

Christiane Ayumi Kuwae<sup>1</sup>, Estelamaris Tronco Monego<sup>2</sup>, Joana Fernandes<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>UFG, <sup>2</sup>FANUT/UFG, <sup>3</sup>FCHF/UFG

O hábito alimentar depende de diversos fatores, entre eles podemos destacar a disponibilidade de alimentos, os valores simbólicos, sociais e culturais. Ao longo do tempo, o hábito alimentar, passa por diversas modificações, entender como ocorrem e as suas possíveis causas podem ajudar na compreensão e na formulação de estratégias para a adoção de práticas alimentares saudáveis. Este é um trabalho de revisão bibliográfica, desenvolvido através de pesquisas nas áreas de nutrição, história e antropologia no intuito de conhecer o hábito alimentar goiano, sua formação e transformações a partir da década de 1970 e a presença da modernidade alimentar. O hábito alimentar tradicional goiano deu-se pela fusão da culinária indígena, africana e portuguesa durante o século XVIII e XIX, e suas adaptações à disponibilidade de alimentos do cerrado, resultado na criação de pratos típicos e de um hábito alimentar marcado por alimentos regionais. A partir de 1970 com o aprofundamento das transformações econômicas no estado de Goiás com a expansão agrícola e a urbanização, a alimentação começou a se modificar como consequência da inserção da economia goiana no processo de globalização. Através da comparação dos resultados do ENDEF, das POFs e do Estudo Multicêntrico sobre Consumo Alimentar e Estado Nutricional é possível analisar a evolução histórica do consumo alimentar goiano com a redução do consumo de tubérculos, feijão, ovos, peixe, gordura animal (banha e manteiga) e aumento do consumo de carne, leite e derivados, refeições prontas, bebidas alcoólicas e de refrigerante. A modernidade alimentar é observada com a diminuição do tempo despendido para o preparo e consumo de alimentos, consequentemente com o aumento do consumo de refeições fora de casa, assim como o aumento da aquisição de alimentos prontos/industrializados. A relação entre a modernidade alimentar e o hábito alimentar goiano tradicional se dá pela fusão, com a incorporação de algumas características da modernidade alimentar e a manutenção de hábitos alimentares tradicionais, observados no consumo freqüente de alimentos tradicionais da dieta goiana, no consumo de quitandas (bolos, biscoitos, rosucas) e nas refeições de fim de semana.

057

**VALORIZANDO O PESCADO COMO ALIMENTO SAUDÁVEL: UM ESTUDO NA COMUNIDADE PESQUEIRA DE GALINHOS/RN.**

Ana Emilia Leite Guedes; Virgínia Maria Cavalarí Henriques; Fernanda Barros Soares; Tereza Marcelina Dantas Vasconcelos; Laura Camila Pereira Liberalino.  
<sup>1</sup>UFRN; <sup>2</sup>UFRN; <sup>3</sup>UFRN; <sup>4</sup>UFRN; <sup>5</sup>UFRN

O município de Galinhos é um grande produtor de pescado do RN, o que por si só não tem garantido o consumo adequado do alimento para a comunidade pesqueira. O estudo propôs delinear o perfil sócio-econômico e de valorização do pescado como alimento saudável. Para alcançar o objetivo anunciado foram aplicados 112 questionários entre os 315 pescadores (as) artesanais cadastrados na Colônia de Pescadores de Galinhos. O instrumento foi previamente validado na comunidade costeira da Reserva de Desenvolvimento Sustentável Estadual Ponta do Tubarão localizada no município de Macau/RN. Os dados coletados foram consolidados e dispostos por meio virtual em gráficos utilizando-se o programa Excel 2000. Os resultados apontaram que 91% dos entrevistados não apresentavam a posse de veículos particulares para a sua locomoção e da sua família o que ocasionava uma reduzida mobilidade e dificultava o acesso à alimentação adequada e a outros serviços sociais fundamentais para o seu bem estar. A presença de eletrodomésticos (geladeira e liquidificador) e de utensílios culinários (tábua de carne, panela de pressão e porta garrafão) entre a maioria dos entrevistados permitiu inferir a sua influência positiva no manejo da água e dos alimentos seja no que diz respeito à conservação da matéria prima e/ou dos produtos beneficiados seja durante o processo de elaboração de preparações alimentares à base de pescado ou derivadas de outros produtos tradicionais. Procurou-se revelar comportamentos em torno da alimentação. O consumo de peixes correspondeu a 99% e o de mariscos a 96%. Já a freqüência de consumo de peixes foi igual a 65%, diariamente e a de mariscos a 60%, eventualmente. Com relação às formas de preparo, a fritura foi identificada como a mais frequentemente utilizada para o preparo de peixes (59%) e mariscos (41%). Concluiu-se que o excessivo consumo de gorduras utilizadas no preparo dos pescados podem conduzir pescadores (as) aos comportamentos alimentares de risco para a saúde e a nutrição. Portanto, continuar conhecendo e refletindo sobre as atitudes alimentares apresentadas nas comunidades pesqueiras contribui para o respeito aos hábitos regionais, para a valorização de hábitos alimentares saudáveis e para identificar comportamentos de risco em torno das práticas alimentares.

058

**ALIMENTOS ORGÂNICOS E ALIMENTOS PRODUZIDOS DE FORMA CONVENCIONAL: COMPARAÇÃO DE PREÇOS**

Erika Christiane Toassa<sup>1</sup>, Sonia Tucunduva Philippi<sup>1</sup>, Nelaine Cardoso dos Santos<sup>1</sup>, Denise Cavallini Cyrillo<sup>1</sup>, Greisse Viero da Silva Leal<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Universidade de São Paulo / Faculdade de Saúde Pública

**Introdução:** A agricultura orgânica é um sistema de produção que visa a sustentabilidade, através de cuidados com o meio-ambiente, o social e o econômico. Busca a produção de alimentos de forma natural, sem a utilização de agrotóxicos, resultando em uma alimentação mais saudável. Atualmente é crescente o mercado de produtos orgânicos, direcionando a produção e pesquisas sobre o tema. Esta expansão vem acompanhada da expectativa de redução do diferencial de preço entre o alimento convencional e o orgânico. **Objetivos:** Comparar os preços de alimentos da agricultura orgânica e convencional na cidade de São Paulo. Verificar a diferença entre os preços nas quatro zonas(Z) da cidade de SP. **Métodos:** Realizou-se levantamento de preços dos alimentos em novembro/07. A pesquisa ocorreu em 17 supermercados de grande porte, das quatro zonas. Trata-se de amostra não probabilística por conveniência. Foram coletados preços de 21 alimentos diferentes entre verduras e legumes, preços obtidos em unidades e/ou kilos (n=488). Utilizou-se *Excel (WindowsXP Professional)*, para média e desvio padrão. **Resultados:** A maior porcentagem de diferença de preços entre as médias de orgânicos e alimentos convencionais foram observadas na cebola e na berinjela. A menor variação foi na acelga e na escarola. Quando comparados os preços das quatro zonas de São Paulo, pode-se observar que a média de preços de orgânicos da Z.Oeste foi superior as demais sendo a Z. Norte a região com a média mais baixa. Entre as médias dos produtos convencionais a Z. Leste foi a mais baixa e a Z. Sul a mais alta. A média de preços dos itens orgânicos foram superiores aos do convencional, atingindo até 500% de aumento. **Conclusões:** O fato dos orgânicos serem embalados, enquanto a maioria dos produtos convencionais são comercializados a granel, poderia justificar um preço maior dos orgânicos, mas não uma diferença tão significativa. A diferença pode ser atribuída ao *status* dos alimentos orgânicos para atingir uma parcela da população mais informada e de maior poder aquisitivo.

059

**ARTE DRAMATÚRGICA E A CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO NA ADOLESCÊNCIA: UMA PERSPECTIVA PROMISSORA PARA A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**

Cristina Novack Amaral Pereira, Débora Vasconcelos Bastos, Maysa Helena de Aguiar Toloni, Michelle Munita Lima, Valéria Cristina Ribeiro Vieira.  
 UNIFAL-MG

A Educação Nutricional, apoiada na auto-estima e na utilização do potencial criativo do adolescente, pode representar um importante estímulo à sua transformação, no que tange aos cuidados com a saúde. A arte, desencadeando emoção, pode contribuir para a construção de valores coerentes com essa busca ativa de melhor qualidade de vida. Objetivou-se, neste trabalho, utilizar a arte dramática, visando à promoção da alimentação saudável entre adolescentes, bem como a valorização do lúdico e da força transformadora da adolescência. A população-sujeito constituiu-se de adolescentes, entre 14 e 19 anos, de uma escola pública de Alfenas-MG. A atividade foi desenvolvida por acadêmicas de Nutrição integrantes do Projeto de Extensão "Comer bem é *Radikal*": buscando uma melhor convivência entre Nutrição e Adolescência", que cursavam a disciplina de Educação Nutricional. O roteiro teatral baseou-se em cenas de um dia na vida de um adolescente, com abordagens referentes ao seu comportamento alimentar. O cenário proporcionou maior dinâmica e interação do público, ao fazer com que ele girasse no decorrer da dramatização. Procurou-se fazer uma análise crítica em relação aos alimentos por eles consumidos, problematizando o papel da mídia, do "marketing" dos alimentos industrializados e sua influência direta na saúde da população. Constatou-se que a técnica utilizada na dramatização repercutiu de forma positiva entre adolescentes e acadêmicas, resultando numa troca prazerosa de realidades. O interesse e a receptividade com relação à atividade demonstram a importância de dar continuidade ao processo educativo por meio da arte dramática, de modo que as melhorias no comportamento alimentar sejam efetivas.

060

### AVALIAÇÃO DE ESTRATÉGIAS EDUCATIVAS DIRECIONADAS A ESCOLARES: ESTUDO QUALITATIVO NO ENSINO FUNDAMENTAL DE PIRACICABA-SP

Carla Maria Vieira 1; Rodrigo Pinheiro Pizzelli 2; Érika Marafon Rodrigues 3.  
1 Profa. Ms. Curso de Nutrição da Universidade Metodista de Piracicaba – SP  
2. Nutricionista da Secretaria de Saúde do Município de Araras -SP  
3. Profa. Ms Curso de Nutrição da Faculdade de Americana - SP

Introdução: a obesidade infantil é um problema crescente exigindo novas abordagens no seu controle e tratamento. A Educação Alimentar é importante instrumento que permite as crianças participar ativa e criticamente no processo de aprendizado, para formação de atitudes, valores e responsabilidades. Objetivo: avaliar o conhecimento sobre alimentação de escolares com idade entre 8 a 10 anos, adquiridos em programa de educação nutricional desenvolvido na escola, comparando-os a outros escolares de distinta escola que não participaram do programa. Metodologia: trata-se de um estudo qualitativo com o desenvolvimento de grupo focal para a coleta de dados. Após leitura minuciosa dos dados transcritos de áudio para texto digitado, foi aplicado o método de análise de conteúdo dos discursos das crianças e suas expressões não verbais percebidas pelo pesquisador. Resultados: na análise dos resultados os conhecimentos revelados não se distinguiram entre os dois grupos proporcionando a identificação de duas categorias de análise: 1- o saber infantil sobre nutrição; 2- a mídia, as atitudes infantis e a influência familiar. Na primeira categoria observamos confusão e superficialidade dos conhecimentos sobre nutrientes, sua fonte e função no organismo. Frutas, verduras e legumes apareceram como “chavão” da alimentação saudável e os sujeitos demonstraram conhecer a relação entre doenças alimentares ao consumo de guloseimas e *junk food's*. No relato de atitudes alimentares identificamos a influência da mídia e da família. O desejo expresso de consumo de *junk food's* apesar do reconhecimento das conseqüências. Expressão dos valores trazidos pela mídia, favorecendo o exibicionismo característico da idade dos sujeitos. Imposição ou falta de limites impostos pela família no consumo e obtenção de *junk food's* e as expressões de práticas alimentares originadas de experiências cotidianas. Aspectos relacionados ao desenvolvimento psíquico da criança tais como a manipulação, a abstração a partir do concreto e a fantasição da realidade, manifestaram-se no comportamento dos sujeitos. Conclusão: a importância de empregar a ludicidade e conceitos sobre alimentos na Educação Alimentar com crianças, possibilitaram repensar o ensino sobre nutrientes e outras abstrações para a referida faixa etária.

061

### COMPORTEAMENTO DO CONSUMIDOR INFANTIL: PERFIL DE ALUNOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE FLORIANÓPOLIS/SC

Viviane Cunha Pacheco 1; Gielen Delfino de Souza 1; Letícia Maria Führ 1; Regina Lúcia Martins Fagundes 1; Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates 1  
1 Universidade Federal de Santa Catarina

As crianças de sociedades ocidentais exercem influência considerável sobre as compras da família em várias categorias de produtos, além de eventualmente disporem de dinheiro para gastar com seus próprios interesses, o que as qualifica como um importante mercado primário. O objetivo do presente estudo foi levantar dados a respeito do recebimento e gasto de dinheiro por estudantes de uma escola pública de Florianópolis / SC. Tratou-se de um estudo transversal, descritivo, de campo, do qual foram convidados a participar todos os estudantes do 2º ao 4º ano do ensino fundamental (n=207), através do preenchimento de um questionário desenvolvido especialmente para a pesquisa. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres Humanos da UFSC. Noventa e três estudantes preencheram os questionários (50 meninas e 43 meninos), taxa de retorno de 45%. Setenta e sete (83%) dos estudantes (40 meninas e 37 meninos) afirmaram receber dinheiro para gastar com interesses pessoais. A fonte de dinheiro mais citada foi a mesada regular ou eventual, paga pelos pais (78% das respostas). A outra forma de obtenção de dinheiro foi como pagamento por tarefas, resposta assinalada por 45% dos estudantes. Algumas crianças assinalaram as duas alternativas. Os estudantes relataram adquirir vários tipos de produtos com seu próprio dinheiro, tais como livros e revistas, material escolar, brinquedos e *games*, comida, locação de jogos e DVDs (116 respostas). A categoria de produtos mais freqüentemente citada foi a de lanches e guloseimas, citada em 42% das respostas. Em segundo lugar vieram os brinquedos e *games* (23%), seguido de locação de jogos e DVDs (15%), material escolar (14%) e livros (6%). Os resultados foram similares para o sexo masculino e feminino e corroboram com dados obtidos em estudos internacionais, evidenciando uma situação na qual a criança se comporta efetivamente como consumidora, destinando boa parte de seus recursos na aquisição de alimentos.

062

### ESTUDO DO CONSUMO DE ALIMENTOS POR ESTUDANTES DE REDE DE ENSINO PRIVADA E FEDERAL NO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA, RJ.

Ligia Portugal Gomes<sup>1</sup>; Winny Silva Trugilho<sup>1</sup>; Priscila Alves Pinto<sup>1</sup>; Mariane Stefanell de Souza<sup>2</sup> e Luís Gustavo dos Santos Pereira Gonçalves<sup>2</sup>.  
1 CTAIBB/UFF; 2 CEPM.

O processo de alimentação é constantemente modificado, uma das conseqüências do desenvolvimento industrial foi a concentração humana em áreas urbanas, aumentando a demanda alimentar e o distanciamento entre as zonas produtoras e consumidoras. É fato que a alimentação adequada é essencial para sobrevivência, saúde e bem-estar dos seres vivos. Através de uma dieta adequada em quantidade e qualidade o organismo adquire a energia e os nutrientes necessários para o bom desempenho de suas funções. O objetivo desse estudo foi analisar o consumo de alimentos por estudantes de rede de ensino particular e federal no Município de Bom Jesus do Itabapoana. A metodologia utilizada foi a aplicação de um questionário, relacionado aos hábitos alimentares dos alunos (n=210). Através de o inquérito alimentar, obteve-se os seguintes resultados: os entrevistados apresentaram faixa etária de 12 a 20 anos, renda familiar variando de 1 a 12 salários mínimos. O número de refeições diárias apresentou-se entre 3 a 4, das quais os alimentos mais consumidos são os ricos em carboidratos e proteínas. A respeito da qualidade da alimentação, 45,8% dos alunos consideraram sua alimentação inadequada e justificaram dizendo que estão sempre comendo fora de hora e se alimentando com muitas guloseimas e frituras. Em relação à prática de atividades físicas, 42% praticam atividades físicas regularmente, 25% apenas de vez em quando e 33% não praticam. Ao calcular o Índice de massa corpórea dos entrevistados, observou-se que 50% estão com o índice abaixo da faixa considerada normal, o que pode acarretar distúrbios metabólicos e, 25% já sofreram de doenças relacionadas à alimentação, destacando-se entre elas a obesidade e anemia. Quando questionados sobre a importância da promoção de campanhas relacionadas a educação alimentar, 96% se mostraram a favor, pois tais campanhas alertam a população dos malefícios de uma alimentação inadequada e conscientiza as pessoas da importância de realizar-se uma reeducação alimentar. Apesar de muitos adolescentes reconhecerem a adequação ou inadequação de seus hábitos alimentares nem sempre estão dispostos a melhorá-los. Neste estudo foi possível observar que tantos os alunos da rede particular quanto da federal, têm acesso a uma alimentação variada, porém em sempre a praticam.

063

### HÁBITO DE ASSISTIR TELEVISÃO E FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E GULOSEIMAS POR ESTUDANTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE FLORIANÓPOLIS.

Cristie Regine Klotz Zuffo 1; Débora Bottega 1; Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates 1; Luana Meller Manosso 1; Thiago Perez Jorge 1.  
1 Universidade Federal de Santa Catarina

Atualmente crianças são expostas a uma infinidade de propagandas de alimentos de baixo valor nutricional nos anúncios da televisão (TV), e a exposição excessiva pode influenciar seus hábitos alimentares. O objetivo do estudo foi quantificar a exposição diária à TV e freqüência de consumo semanal de frutas, verduras e guloseimas por estudantes de uma escola pública de Florianópolis / SC. O estudo foi transversal, descritivo, de campo, aprovado pelo Comitê de Ética da UFSC. Estudantes de 2ª à 4ª série do ensino fundamental foram convidados a participar; compuseram a amostra (intencional, não probabilística), 93 estudantes cujos pais preencheram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (45%). Estes receberam um questionário desenvolvido para a pesquisa, preenchido em sala de aula, com auxílio da professora e dos pesquisadores. Os dados foram comparados estatisticamente e as diferenças entre os grupos foram consideradas significantes quando  $p < 0,05$ . Um total de 43 meninos e 50 meninas com idades entre 7 e 12 anos (média =  $8,79 \pm 1,35$  anos) participaram do estudo. Estudantes de ambos os sexos relataram assistir televisão em média  $4,96 \pm 0,76$  vezes por dia durante a semana e  $4,43 \pm 1,84$  vezes por dia no final de semana. Apresentou-se significativa ( $p = 0,01$ ) que estudantes assistem mais televisão durante a semana do que nos finais de semana. A freqüência semanal de consumo de guloseimas foi em média  $4,77 \pm 2,39$  dias,  $5,00 \pm 2,19$  dias para frutas e  $4,55 \pm 2,57$  dias para verduras. Meninas que assistiam TV em 4 ocasiões ou mais por dia foram classificadas como consumidoras freqüentes e consumiam significativamente mais guloseimas do que as meninas que assistiam TV em até 3 ocasiões / dia ( $p = 0,00$ ). Cerca de 2/3 da amostra (63%) foi classificada como consumidora freqüente de TV. Apesar de a aferição não ter sido feita em horas, parece provável que o consumo esteja bem acima do recomendado, que é de somente uma hora por dia. Além disso, o consumo de frutas e verduras não chega ser diário, o que está abaixo do recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

064

**HÁBITOS ALIMENTARES DE UMA COMUNIDADE KAINGÁNG DE IRAÍ-RS**

*Cristiana Basso1; Renata Quartieri Nascimento2; Thamis de Christo Dorneles3; Ramane Toniolo de Freitas4; 1,2,3,4UNIFRA*

Sabe-se da importância da alimentação, aliada a fatores que facultam a saúde humana. Em relação à cultura indígena houve modificações no decorrer dos anos, referente à alimentação, perdendo em qualidade e quantidade para o que o índio possuía. Assim, o objetivo desta pesquisa foi investigar os hábitos alimentares atuais de indígenas adultos. Este estudo é do tipo descritivo, realizado na comunidade indígena Terra Indígena de Iraí (Iraí-RS), onde foram realizadas três visitas na comunidade, escolhida mediante contato com a FUNASA. Participaram da pesquisa, adultos entre 20 e 59 anos, incluindo os analfabetos, totalizando 54 indivíduos. Para a investigação dos hábitos alimentares da aldeia, utilizou-se um questionário de frequência alimentar, sendo este adaptado para as condições pré-observadas da comunidade. Foram analisados alimentos, consumidos semanalmente, dentro de cada grupo alimentar. A análise estatística foi avaliada através de frequência relativa. A amostra deste estudo foi composta por 53,70% do gênero feminino e 46,30% do gênero masculino. Não há ingestão semanal de leite e derivados por 38,95% da amostra; de carnes e derivados há ingestão sete vezes na semana por 43,35%; 68,55% fazem a ingestão mais de 10 vezes na semana de leguminosas; 60,7% fazem a ingestão de sete vezes na semana de cereais, tubérculos e raízes. Dentro do grupo de pães e cereais matinais o consumo foi de sete vezes na semana por 53,75%; verduras, legumes e hortaliças o consumo foi de 7 vezes na semana por 37,1%; não há ingestão semanal de frutas por 22,3% dos indivíduos e 48,2% não fazem ingestão de bebida alcoólica. Doces e miscelâneas são ingeridos uma vez na semana por 50,05%; o consumo de refrigerantes é de uma vez na semana por 57,45% da amostra; não há ingestão de chocolate e bolacha recheada por, respectivamente, 66,7% e 63% da amostra. Dentro do grupo das gorduras evidencia-se o uso exclusivo de banha de porco, sendo utilizado 1 Kg por semana para cada pessoa da família. De acordo com os resultados, conclui-se que os hábitos alimentares desta comunidade não estão adequados em alguns grupos de alimentos, fundamentais para a saúde, sendo um grupo de risco para diversas patologias.

065

**PERFIL DE CONSUMIDORES DE LEITE E DERIVADOS EM PANIFICADORA DE MARINGÁ-PR**

*Caroline Filla Rosaneli, Paula Maria Perly, Flavia Auler, Anne Elise Saara Santos Carvajal Curso de Nutrição. Pontifícia Universidade Católica do Paraná Campus Maringá.*

O leite é um alimento básico da dieta, entretanto, cerca da metade da população mundial não pode desfrutar de seus benefícios devido a algum grau de rejeição aos laticínios. O organismo humano pode desenvolver incapacidade para processar o açúcar que o leite contém, tornando o indivíduo intolerante à lactose. O presente estudo tem como objetivo analisar o perfil dos consumidores de leite e derivados. A população estudada foi de 100 frequentadores de uma panificadora do Município de Maringá, Paraná. A amostra deste estudo foi constituída de modo voluntário, durante os meses de agosto a outubro de 2007, apenas aos domingos neste período. Utilizou-se como instrumento de coleta um questionário previamente validado composto por 10 questões objetivas, abordando o consumo de leite, frequência desse consumo, sintomas de queixas e diagnósticos de intolerância à lactose. A classificação econômica da amostra foi investigada através do questionário da ABEP (2003). A amostra foi composta por 45% do sexo masculino e 55% do sexo feminino, com idade predominante entre 21 a 25 anos (43%). A maioria (60%) da população analisada encontra-se no nível B2 e C de classificação econômica. Dos entrevistados 79% consomem algum tipo de leite, e 21% não consomem leite, dentre os motivos, 57,1% porque não gostavam e 19,07% diagnóstico de intolerância a lactose. Para substituir o leite, 47,62% consome produtos a base de soja. Dos indivíduos que relataram diagnóstico de intolerância a lactose, 75% tinham acompanhamento de nutricionista e médico, e 25% tinham somente acompanhamento médico. Os consumidores de leite têm preferência (63,3%) pelo produto integral, 44,3% adiciona café e 50,7% achocolatado. O relato de sentir algum desconforto com a ingestão de leite foi de 15%, sendo, 66,6% relata dor abdominal e cólica e 20% diarreia. Considerando que o leite é um alimento com inúmeras vantagens nutricionais, é de extrema importância que cada intolerante encontre um limiar confortável de consumo de leite e derivados. A nutrição é fator primordial para a melhoria do estado nutricional do portador dessa patologia, agregando a população conhecimento e cuidados nutricionais.

066

**PROJETO "OFICINA CULINÁRIA NUTRINDO A VIDA"**

**AUTORES:** *Camarinha, M.C.S.; Cruz, L.V.; Marques, M.M.R.; Nascimento, A.S. (Área Técnica de Alimentação e Nutrição (ATAN)/Secretaria de Estado de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro (SESDEC-RJ).*

**INTRODUÇÃO:** A promoção da alimentação saudável faz parte das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) sendo um importante instrumento para a promoção da saúde. Neste sentido, a produção de uma alimentação acessível e que respeite os hábitos alimentares é fundamental. Compreendendo que a alimentação é um conhecimento adquirido e aprendido, o resgate do hábito de cozinhar torna-se estratégico num contexto em que se observa um afastamento deste do cotidiano das pessoas, com aumento da utilização de alimentos industrializados e redução de alimentos *in natura*. Desta forma, a Área Técnica de Alimentação e Nutrição (ATAN)/SESDEC-RJ, em parceria com o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição – CECAN/FIOCRUZ e o Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD)/SMS-RJ vem desenvolvendo o projeto "Oficina Culinária Nutrindo a Vida" junto aos coordenadores das ATAN's municipais do estado, qualificando-os como multiplicadores.

**OBJETIVOS:** Despertar para o resgate do hábito de cozinhar, visando a produção de uma alimentação saudável, acessível, prática, respeitando os hábitos alimentares. Capacitar os coordenadores das ATAN's municipais como multiplicadores da oficina junto aos demais parceiros municipais (Secretaria de Educação; Saúde da Família e outros).

**MATERIAIS E MÉTODOS:** Os participantes foram distribuídos de forma a trabalharem as preparações segundo os diferentes grupos de alimentos (legumes, verduras e frutas; cereais e leguminosas; carnes e ovos). Cada grupo elaborou uma ou mais preparações saudáveis utilizando os gêneros disponibilizados, observando os cuidados de higiene. Cabe destacar que alguns alimentos foram propositalmente disponibilizados (lentilha) e outros não (margarina) a fim de estimular a criatividade dos participantes. As receitas preparadas foram registradas em ficha própria. Ao final, as preparações foram degustadas e registradas as percepções sobre a atividade.

**RESULTADOS:** Observou-se nas avaliações das oficinas que os profissionais incorporam novos conhecimentos e idéias, motivando-se e reconhecendo as oficinas como uma ferramenta potencial na sua prática profissional:

"Surpreendente. Pessoas, inclusive eu, que não tem muita experiência na cozinha ou acham que não têm, conseguiram fazer preparações saborosas."

"Já realizo oficinas culinárias em escolas do município, porém eu e a equipe confeccionamos as receitas e os alunos e mães somente degustam. Achei interessante o fato dos participantes confeccionarem as receitas."

"É uma maneira divertida de passar o conhecimento, a alimentação saudável. Pretendo trabalhar com os grupos já formados como o grupo de gestantes, de idosos adolescentes e nas creches."

"Pensei em fazer oficinas com as famílias nas Unidades de Saúde do PSF. Poderia utilizar a Igreja de cada bairro, pois possuem um espaço amplo e com cozinha (a maioria). Os recursos (gêneros alimentícios) poderiam ser conseguidos através das parcerias no município, mercados, secretaria de agricultura, através de pequenos produtores cadastrados. Os utensílios as igrejas disponibilizam. O material impresso seria conseguido através da própria Secretaria de Saúde."

**CONCLUSÃO:** A culinária é um elemento essencial na promoção da alimentação saudável devendo ser valorizada nas abordagens educativas por contribuir para a tradução da orientação alimentar para o cotidiano.

067

**PROPOSTA DE REVISÃO DA PUBLICAÇÃO "ALIMENTOS REGIONAIS BRASILEIROS"**

Mariana Carvalho Pinheiro<sup>1</sup>; Patrícia Chaves Gentil<sup>1</sup>; Taís Porto Oliveira<sup>1</sup>; Kelva Karina Nogueira de Carvalho Aquino<sup>1</sup>; Ana Beatriz Vasconcelos<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição/ Ministério da Saúde Brasília, Distrito Federal, Brasil

**Texto:**

O incentivo ao aumento do consumo de frutas, verduras e legumes constitui uma estratégia para a prevenção de doenças crônicas e melhoria da qualidade da alimentação. A promoção da alimentação saudável, diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, tem como enfoque o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais e padrões alimentares mais variados. O resgate e a valorização da cultura alimentar, o incentivo à produção e ao consumo de alimentos saudáveis precisam constituir prioridades do setor saúde e demais setores envolvidos com a questão.

Diante disso, o Ministério da Saúde publicou em 2002 o livro "Alimentos Regionais Brasileiros", visando o resgate, valorização e fortalecimento da cultura alimentar brasileira e a contribuição com a segurança alimentar e nutricional das comunidades. A publicação é assim organizada: apresentação de frutas, hortaliças, leguminosas e tubérculos de cada região, sendo disponibilizadas características organolépticas, de plantio, consumo e potencial econômico. Além disso, apresentam-se dados do valor energético e conteúdo de macro e micronutrientes em 100g do alimento. A publicação dispõe de receitas com alimentos de cada região, enviadas à CGPAN por municípios brasileiros.

Com o objetivo de revisar a publicação, foi planejada uma metodologia envolvendo: avaliação do conteúdo do material, atualização da tabela de propriedades nutricionais e revisão das receitas da publicação.

Foram avaliadas as sugestões enviadas à CGPAN quanto ao mérito e referências. As informações nutricionais foram atualizadas com base na segunda versão da Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos, TACO. Na revisão das receitas, foi proposto um teste piloto de oficina culinária para a Região Centro-oeste, visando a construção coletiva e seleção das receitas da região, com participação de representações públicas e privadas afetas ao tema. A partir dos resultados obtidos nessa testagem, pretende-se a replicação para as demais regiões do país.

A revisão de "Alimentos Regionais Brasileiros" busca a atualização dos conteúdos e a construção coletiva na seleção das receitas que irão compor a nova edição. A metodologia pretende destacar o protagonismo dos profissionais que atuam com o tema, contribuindo para o uso da publicação e a abordagem da cultura alimentar.

068

**RÓTULOS: IDENTIDADE DO ALIMENTO OU DO CONSUMIDOR?**

Érika Marafon Rodrigues-Ciacchi<sup>1</sup>; Paula Gadioli Alberto<sup>2</sup>; Bruna Defavori<sup>2</sup>; Jacqueline Nascimento de Souza<sup>3</sup>.  
1PG/UNICAMP; 2FAM; 3UFPP

A obrigatoriedade de rótulos e informações nutricionais nos produtos alimentícios industrializados e comercializados no Brasil tem acompanhado o aumento da consciência dos consumidores, que, por sua vez, se orientam cada vez mais por consumos (de alimentos, mas não só) que eles percebem e ou definem como mais "naturais", "adequados", "sadios", "corretos". Este trabalho tem por objetivo apresentar os resultados de uma pesquisa voltada à compreensão, por parte de frequentadores de supermercados, do interior de São Paulo e de uma capital do Nordeste, acerca da leitura e relevância atribuídas aos rótulos de alimentos e ao "ecoconsumo". A pesquisa foi desenvolvida em supermercados, de bairros diferentes, em períodos distintos do dia, com 120 sujeitos, adolescentes, adultos e idosos, que participaram de entrevistas com abordagem sociocultural, apoiadas por questionário semi-estruturado. A percepção dos alimentos, por parte dos consumidores, responde a uma interação, nem sempre consciente, entre "informações objetivas", contidas nos rótulos (preço, prazo de validade, informação nutricional entre outros), e expectativas subjetivas, por sua vez, porém, atreladas a uma "visão alimentar do mundo" (emagrecimento, modismos, socialização entre outros). Constatou-se predominância de mulheres no momento da compra dos gêneros alimentícios, sendo que estas são as mesmas que cozinham em casa e isso para elas assegura uma alimentação mais adequada e permeada de afetividade. Verificou-se também que mediante os rótulos as pessoas personificam os discursos: médico, estético e midiático. A maioria dos entrevistados não problematiza as implicações sócio-ambientais decorrentes do consumo de produtos alimentícios, demonstrando, assim, uma preocupação que incide mais sobre o que fazer com o lixo produzido do que adoção de atitudes para se produzir menos lixo. Desta forma, as autoras concluem que os rótulos dos alimentos influenciam na escolha do consumidor causando um *imprinting* cultural, e também a afirmação das suas necessidades em decorrência da internalização de valores intrínsecos à sociedade capitalista.

069

**TELEVISÃO E HÁBITOS ALIMENTARES: PERFIL EM ESTUDANTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE FLORIANÓPOLIS**

Ana Paula Ferreira<sup>1</sup>, Ana Paula Aguiar Prudêncio<sup>1</sup>, Bárbara Sabino Guimarães<sup>1</sup>, Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates<sup>1</sup>, Takeo Kimoto<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>UFSC

Alimentos são os produtos mais freqüentemente anunciados na televisão brasileira, principalmente os ricos em gordura, açúcar e sódio. A literatura cita que anúncios veiculados na TV têm o poder de efetivamente promover o consumo de tais produtos, influenciando diretamente os hábitos alimentares de crianças. O objetivo do presente trabalho foi conhecer o grau de exposição à televisão (TV) e sua possível influência sobre os hábitos alimentares de estudantes de uma escola pública de Florianópolis / SC. O trabalho consistiu de estudo transversal, descritivo, de campo, submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC. Todos os 207 estudantes do 2º ao 4º ano do ensino fundamental foram convidados a participar do estudo. A amostra foi intencional, não probabilística, abrangendo 93 estudantes cujos pais preencheram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (45%). Estes receberam um questionário desenvolvido especificamente para a pesquisa, que foi preenchido em sala de aula, com auxílio da professora e dos pesquisadores. Um total de 43 meninos e 50 meninas com idades entre 7 e 12 anos (média = 8,8 anos) participaram do estudo. Apenas um estudante não possuía TV em casa; os demais relataram possuir de 1 a 7 unidades (média de 2,35 aparelhos por domicílio); 60% possuíam TV no quarto; 75% não tinham horários definidos para assistir TV. Aproximadamente metade dos estudantes sempre consumia algum tipo de alimento enquanto assistia TV; 88% às vezes ou sempre realizavam suas refeições com a TV ligada. Muitos estudantes (75%) costumavam pedir aos pais alimentos anunciados na TV, principalmente refrigerantes, sucos artificiais, achocolatados, guloseimas doces e salgadinhos. Constatou-se que o hábito de assistir TV, inclusive durante as refeições, estava presente na rotina dos estudantes e pareceu influenciar os pedidos de compra e os hábitos alimentares. Tais fatos apontam para a necessidade de desenvolver estratégias educativas que previnam futuros problemas de saúde na população estudada.

070

**TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA REFLEXÃO**

Josirene Borges Mendes<sup>1</sup>; Sheila Andrade Abrahão<sup>2</sup>; Bruna Bronhara<sup>3</sup>; Eliane Garcia Rezende<sup>1</sup>  
1 UNIFAL-MG; 2 UFLA; 3 USP

A relação afetiva com o alimento, ignorada na perspectiva biológica predominante no ambiente dos profissionais da saúde, associada com o perfil de beleza estipulado pela mídia, podem ser fatores contribuintes para que milhões de pessoas desenvolvam transtornos do comportamento alimentar – TAs. Universitárias ligadas à área de saúde são citadas como susceptíveis ao desenvolvimento de TAs. O objetivo deste trabalho foi avaliar, entre as estudantes de Nutrição com possibilidade de apresentar Transtornos Alimentares (TAs), algumas representações que podem contribuir para uma reflexão causal do problema. Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética da UNIFAL-MG, tendo como população as acadêmicas de Nutrição, anteriormente identificadas como propensas para desenvolver TAs. O diagnóstico do risco para desenvolver TAs foi realizado aplicando e analisando-se os questionários Eating Attitudes Test-26 (EAT-26) e o Bulimic Investigatory Test Edinburgh (BITE). Pela avaliação foram identificados 6,9% com risco para anorexia e 4,6% com risco para bulimia. Deste universo 15 universitárias se propuseram a participar de encontros em grupo, utilizando o *Brainstorming* (tempestade cerebral) para abordar assuntos referentes a TAs, e anotando as falas. Nas afirmações das participantes, a cobrança estética da sociedade sobre os nutricionistas e o relato de situações onde se sentiram pressionadas, foram freqüentes. Isto pode ser verificado pela colocação – "*Na minha república, quando sou pega comendo alguma 'besteira', logo vêm os comentários: Nutricionista tem que dar o exemplo*", bem como pela expressão – "*Somos seres humanos, temos o direito de comer o que quisermos, e os outros precisam entender que nutricionista tem vontade de comer chocolate, refrigerante, como qualquer outro*". A preocupação com a obesidade também foi tema significativo, como no caso: "*Um obeso é feliz ao entrar no ônibus e não passar pela roleta? Ir à praia e perceber que todos estão olhando?*". Fica evidente uma possível relação entre cobranças sociais sobre os profissionais da nutrição e risco de representar estímulo para comportamento alimentar atípico. É evidente a necessidade de estudos que visem conhecer melhor as situações causais envolvidas no risco de transtornos alimentares.

071

### VIVÊNCIA CULINÁRIA COM VOLUNTÁRIOS DO INSTITUTO MUNICIPAL PHILIPPE PINEL

*Evelyne Florido Lobato<sup>1</sup>; Ana Maria Ferreira Azevedo<sup>2</sup>;  
Norma da Silva Santos<sup>2</sup>; Sandra Marise Teixeira Silva<sup>2</sup>  
1 Bolsista S/INAD / UFF; 2 S/INAD*

**Introdução:** O Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD) foi estimulado a criar uma horta com plantas aromáticas e condimentares, firmando uma parceria com o Instituto Municipal Philippe Pinel (IMPP) na captação de voluntários da Unidade de Tratamento e Terapia de Alcoólicos (UTTA) para implantação e manutenção dessa horta. Esses voluntários participaram primeiramente de um Curso em Horticultura promovido pelo Programa de Fitoterapia da SMS e cultivam algumas espécies que são usadas nas oficinas culinárias e em outras atividades promovidas na rede de saúde. **Objetivo:** Proporcionar uma vivência culinária com os voluntários do IMPP, adaptando a metodologia utilizada no projeto para formação de multiplicadores nas áreas de saúde e educação para a promoção da alimentação saudável, coordenado pelo INAD. **Método:** A atividade foi realizada em três etapas. Em um primeiro momento, uma abertura lúdica com história e dinâmicas, seguida da vivência culinária livre com observação e registro por nutricionistas e bolsista de nutrição; a segunda etapa permitia um debate sobre a relação entre "culinária, saúde e prazer", utilizando-se a técnica de grupo focal; e num terceiro momento, denominado "Temperando Conceitos", um encontro interativo para discussão das idéias e conceitos apontados no grupo focal bem como disponibilização de receitas práticas e saudáveis. **Resultados:** As atividades proporcionaram momentos descontraídos, estabelecendo relações afetivas com a "comida" e seu significado, motivando lembranças da infância e dos tempos felizes junto à família. A análise do relato do grupo focal propiciou um "Temperando Conceitos" de ambientação nordestina, com frutas e música típicas da região de origem da maior parte dos voluntários. **Conclusão:** O cultivo da horta associado à vivência culinária permitem a sensibilização, a integração e a troca de experiências dos participantes, a valorização do seu trabalho com o uso das plantas cultivadas por eles e o estímulo à prática da culinária. Essa estratégia tem se mostrado eficaz no desenvolvimento e na autonomia dos voluntários do IMPP/UTTA, devendo ser fomentada a fim de facilitar a proposta de inclusão social e a promoção da alimentação saudável.

072

### A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO ENSINO FUNDAMENTAL (1º. E 2º. CICLOS)

*Priscilla Negrão de Moura  
UNICENTRO/PR*

O estabelecimento de bons hábitos alimentares durante a infância diminui a possibilidade de padrões de alimentação inapropriados, que ocorrem com frequência perturbadora durante a adolescência. Apesar da influência da nutrição apropriada sobre a própria morbidade e mortalidade individuais normalmente permanecer não reconhecida até a fase de adulto, agora é cada vez mais reconhecido que a prevenção das doenças degenerativas que aparecem mais tardiamente na vida deveria começar na infância. Nesta pesquisa pretendia-se verificar a preparação dos professores do ensino fundamental (primeiro e segundo ciclos), em colégios públicos, para ministrar a educação nutricional. E também verificar o conhecimento sobre o assunto em questão de professores e alunos. Justifica-se este trabalho tendo em vista, que os resultados negativos advindos de nossa herança cultural se refletem diretamente sobre a saúde. Portanto, é de suma importância o aprendizado dos pressupostos da Educação Nutricional a partir do ensino fundamental, o que contribuirá para a formação de visão nutricional do aluno e familiares, possibilitando atitudes mais conscientes em sua vida. A Educação Nutricional voltada para o processo educativo permite a educandos e educadores a construção de um novo paradigma educacional que contemple as aspirações populares de uma melhor qualidade de vida e de um mundo sadio. Partiu-se das hipóteses que os professores do ensino fundamental (primeiro e segundo ciclos), em colégios públicos, não estão preparados para ministrar a educação nutricional. E professores e alunos têm pouco conhecimento e nenhuma metodologia específica sobre o assunto, apesar de saber o quão importante é o mesmo. A metodologia aplicada ao trabalho foi influenciada pelo enfoque dialético da questão, associado a uma bibliografia diversificada, escrita por técnicos de diversas áreas do conhecimento. A pesquisa que ora apresentamos, baseou-se em entrevistas semi-estruturadas, com professores e estagiários do Curso Normal à Distância no município de Pinhão-PR, desenvolvendo-se no ano de 2000. Constatou-se que apesar de se saber sobre a importância da Educação Nutricional, pouco ainda foi feito para aumentar o conhecimento e preparação de professores para ministrar o assunto.

073

### CAPACITAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO PARA EDUCADORES INFANTIS POR MEIO DE VISITAS A INSTITUIÇÕES CULTURAIS

*NUTR. CECÍLIA VASCONCELOS HOLLAND\*  
\*PRONUT-USP, Creches Madre Camila I e II*

**INTRODUÇÃO:** Treinamentos periódicos para educadores de creches precisam despertar o interesse e incentivá-los a mudar comportamentos alimentares, que ampliam-se aos pré-escolares. Muitos temas ligados à alimentação encontram um respaldo cultural na história, que por sua vez possui muitos dados registrados em exposições e museus da cidade de São Paulo.

**OBJETIVOS:** Facilitar e ampliar a compreensão de conteúdos teóricos de alimentação, higiene e saúde e todo seu contexto sócio-cultural.

**MÉTODO:** Visitas guiadas e monitoradas a museus, exposições e outras instituições culturais existentes no município, conforme os temas abordados nos treinamentos, complementando seu conteúdo.

**RESULTADOS:** Foram realizadas com o grupo de 40 educadores e pessoal de apoio das Creches Madre Camila\*\* I e II, da região oeste de São Paulo (Jaguarié) as seguintes visitas em um espaço de 3 anos: Museu de Microbiologia do Butantã (USP), Estação Ciência, Espaço Ultraz, Museu da Casa Brasileira, Museu Afro-Brasil, Pinacoteca do Estado, Bienal 2006, Mercado da cidade, cada uma complementando treinamentos teóricos dados anteriormente. As visitas atingiram os objetivos propostos, além de estimular o aprendizado das educadoras.

**CONCLUSÃO:** Conhecer as exposições e os museus amplia o olhar dos educadores, reforçando as capacitações dadas in loco, agregando além dos conhecimentos de assuntos pontuais, a oportunidade de um treinamento original e criativo, o que se reflete posteriormente em seu desempenho no cotidiano do trabalho.

074

### CRENÇAS SOBRE ALEITAMENTO MATERNO DE GESTANTES E NUTRIZES ORIENTADAS POR PROFISSIONAIS DE SAÚDE

*Renata Miranda da Costa Fernandes<sup>1</sup>; Maria Claudia da Veiga Soares Carvalho<sup>2</sup>  
1 UNESA; 2 UNESA*

O sistema de crenças exerce um papel vital na prática do aleitamento materno como uma visão de mundo adotada com fé que orienta essa prática e que se encontra ora de acordo, ora contra as orientações de base científica. O objetivo deste trabalho foi identificar e compreender crenças familiares das gestantes e nutrizes residentes no estado do Rio de Janeiro, em sua articulação com as orientações dos profissionais de saúde. A pesquisa realizada com um grupo focal composto por 39 gestantes e 28 nutrizes assistidas em um posto de saúde do estado do Rio de Janeiro com base na etnografia, técnica de observação participante. O acompanhamento das mães foi realizado durante 3 semanas consecutivas no programa de atenção a mulher nos grupos de incentivo ao aleitamento materno. A pesquisa de campo foi realizada no momento em que essas mulheres eram atendidas individualmente e também quando participavam de grupos. Os dados coletados foram selecionados e agrupados em categorias para posteriormente serem interpretados e comparados com literatura. Observamos que as crenças mais comuns entre as mães foram de 22,39% para a crença "meu leite é fraco", 17,91% "o leite não sustenta o bebê e ele chora de fome", 13,43% "o peito pode ficar caído", 11,94% "seios pequenos produzem pouco leite", 8,96% "mulher que faz cesárea não têm leite", 7,46% "mãe que trabalha fora não pode amamentar", 5,97% para "minha família não é boa de leite" e que as crenças se encontram mais incorporadas à realidade cotidiana do que as orientações dos profissionais de saúde. Concluímos que tanto as crenças transmitidas por familiares e amigos quanto às orientações dos profissionais de saúde se constituem como motivação ou resistência ao processo de amamentação. A garantia da continuidade do processo de amamentação depende não somente das orientações profissionais, mas das orientações leigas e das emoções da mãe. Portanto respeitar, aceitar, ter empatia e compreender a mãe constituem atitudes que facilitarão a resolução dos problemas levando a um pós-parto saudável, facilitando o estabelecimento de vínculos afetivos entre os pais e o bebê.

075

**INSEGURANÇA ALIMENTAR EM ILHA DE MARÉ, SALVADOR/BAHIA.**

Amanda Ornelas Trindade Mello<sup>1</sup>; Maria do Carmo Soares de Freitas<sup>1</sup>; Paulo Gilvane Lopes Pena<sup>1</sup>; Mirella Dias Almeida<sup>1</sup>; Gardênia Abreu Vieira Fontes<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UFBA

Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa sobre a noção de risco ambiental e alimentar em Ilha de Maré, Baía de Todos os Santos. O objetivo é identificar a associação entre possíveis danos à saúde na região devido a elevada toxicidade química e biológica que contamina mar e manguezal, locais onde a população retira a maior parte de sua subsistência. O estudo busca compreender os significados objetivos e subjetivos expressos por moradores do lugar sobre a contaminação ambiental e a comida. A contaminação ambiental é percebida como contagiosa para a natureza e as pessoas. Tudo se transforma em contágio, nada parece salvar-se do mal que vem do céu das chaminés das indústrias do Porto de Aratú (complexo industrial vizinho a Ilha), na Baía de Todos os Santos.

076

**O ALEITAMENTO MATERNO NA PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NO BRASIL.**

Raquel Maria Amaral Araújo<sup>1</sup>; João Aprígio Guerra de Almeida<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> UFV; <sup>2</sup> PG IFF/FIOCRUZ

Considerado o seu significado para a sobrevivência humana, o aleitamento materno é sempre alvo de investigações e debates, e, portanto, os questionamentos em torno desse tema não se esgotam. Propõe-se como objetivo analisar as dissertações e teses sobre aleitamento materno dos programas de pós – graduação *stricto sensu* em Nutrição no Brasil, traçando um perfil da sua produção, e caracterizando a vinculação dos objetos de estudo às abordagens: biológica e social. Foi realizada Análise Descritiva das dissertações e teses produzidas no período de 1974 a 2004 por todos os programas reconhecidos pela CAPES, e Análise de Conteúdo, na modalidade Temática, para exploração do conteúdo desta produção. A produção sobre aleitamento materno abrangeu 42 dissertações e seis teses. A Universidade Federal de Pernambuco concentrou o maior número de publicações, enquanto a Universidade de Brasília e a Universidade Federal do Rio de Janeiro foram as que, proporcionalmente, mais se dedicaram a estudar a temática. Em 44% dos programas não se verificou produção sobre aleitamento materno. Os programas se diferenciaram quanto à especificidade dos estudos. A análise da produção científica da Nutrição concernente à temática do aleitamento materno revelou um leque de temas trabalhados, que transitam entre abordagens biológicas e sociais. Estas duas abordagens praticamente se igualam, em termos quantitativos, nos estudos da Nutrição formalizados em dissertações e teses. Na abordagem biológica destacam-se temas relacionados à bioquímica nutricional, enfocando os fatores interferentes na composição do leite e o efeito da condição nutricional na lactação sobre o desenvolvimento do lactente. Na abordagem social, evidenciam-se estudos relacionados à análise nutricional de população, enfocando a epidemiologia do aleitamento materno. A Nutrição, enquanto espaço de construção do conhecimento científico, ainda não se encontra, no seu todo, comprometida com a questão do aleitamento materno e não tem se ocupado das peculiaridades culturais e subjetivas que envolvem sua prática.

077

**O PESCADO COMO ALIMENTO SAUDÁVEL: UM ESTUDO NA COMUNIDADE PESQUEIRA DE DIOGO LOPES - MACAU/RN.**

Guedes, A.E.L.<sup>1</sup>; Soares, F.B.<sup>1</sup>; LIBERALINO, L.C.P.<sup>1</sup>; Henriques, V.M.C.<sup>1</sup>; Vasconcelos, T.M.D.<sup>1</sup>;  
<sup>1</sup> UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Diogo Lopes é um porto pesqueiro localizado no município de Macau/RN. Apesar de ser um dos maiores produtores de pescado do RN isso por si só não garante o consumo saudável e adequado de pescado pela comunidade costeira. O estudo propôs delinear o perfil sócio-econômico e de valorização do pescado como alimento saudável e adequado. Para alcançar o objetivo anunciado foram aplicados 118 questionários entre os 472 pescadores (as) artesanais cadastrados na Colônia de Pescadores desse distrito. O instrumento foi previamente validado na referida comunidade costeira. Os dados coletados foram consolidados e dispostos por meio virtual em gráficos utilizando-se o programa Excel 2000. Os resultados apontaram que 47% dos entrevistados tiveram como nível máximo de escolaridade a 4ª série do ensino fundamental, fator que se encontra

diretamente relacionado com sua qualidade de vida. A presença de eletrodomésticos (geladeira e liquidificador) e de utensílios culinários (tábua de carne, panela de pressão e porta garrafão) entre a maioria dos entrevistados permitiu inferir a sua influência positiva no manejo da água e dos alimentos seja no que diz respeito à conservação da matéria prima e/ou dos produtos beneficiados seja durante o processo de elaboração de preparações alimentares à base de pescado ou derivadas de outros produtos tradicionais. Procurou-se revelar comportamentos em torno da alimentação. O consumo de peixes correspondeu a 100% e o de mariscos a 85%. Já a frequência de consumo de peixes foi igual a 46%, diariamente e a de mariscos a 47%, eventualmente. Com relação às formas de preparo e consumo, a fritura foi identificada como a mais frequentemente utilizada para o preparo de peixes (81%) e mariscos (51%). Concluiu-se que o excessivo consumo de gorduras totais utilizadas no preparo dos pescados podem conduzir pescadores (as) aos comportamentos alimentares de risco para a saúde e a nutrição. Portanto, continuar conhecendo e refletindo sobre as atitudes alimentares apresentadas nas comunidades pesqueiras contribui para o respeito aos hábitos regionais, para a valorização de hábitos alimentares saudáveis e para identificar comportamentos de risco em torno das práticas alimentares e de saúde.

078

**OS BENEFÍCIOS DOS BROTOS E DAS SEMENTES GERMINADAS NA ALIMENTAÇÃO**

Thaís Santos Navolar<sup>1</sup>; Renata Cruz Gonçalves<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> UFPR; <sup>2</sup> FUNASA-MT

Este trabalho teve por objetivo levantar informações a respeito dos benefícios do uso de brotos e sementes germinadas na alimentação. Para tal, a metodologia utilizada foi a pesquisa descritiva a partir da revisão de literatura a respeito do tema. Como resultados foram encontradas diversas informações pertinentes em relação aos benefícios nutricionais da introdução de tais alimentos na dieta. Entre eles, pode-se citar: Alto valor protéico destes alimentos; Aumento do valor nutricional das sementes, principalmente em relação às vitaminas A e C e minerais, como cálcio, fósforo e magnésio (KULVINSKAS, 1991); Aumento da vitalidade do alimento; Melhora da digestibilidade devido à presença das enzimas nas sementes germinadas e brotos não expostos ao cozimento, e à decomposição das partículas: proteínas complexas em aminoácidos, lipídios em ácidos graxos (GONZALEZ, 2006); Eliminação, através da germinação, do ácido fítico presente nos grãos integrais, com aumento da biodisponibilidade de minerais como cálcio e ferro (SLYWITCH, 2006). Alguns autores mostram que o uso de brotos e sementes germinadas aliados aos alimentos crus, o que é conhecido como crudivorismo ou alimentação viva, proporciona um equilíbrio do pH sanguíneo, trazendo benefícios à saúde (MURA; SILVA, 2007). A partir das sementes germinadas obtém-se os "leites vegetais", tal como de girassol, gergelim, castanha, entre outros, os quais podem ser uma boa alternativa para vegetarianos estritos (veganos) ou intolerantes à lactose. Outro aspecto identificado é que a germinação e o cultivo de brotos podem ser feitos em casa pelo próprio consumidor, o que permite um "despertar" para o conhecimento dos alimentos naturais e um resgate do contato com a terra, além do baixo custo, tornando-os acessíveis a grande parte da população. Mediante este levantamento bibliográfico foi possível concluir que a introdução de brotos e sementes germinadas na dieta pode representar significativa melhora na qualidade da alimentação, essencial para a promoção da saúde e da alimentação saudável da população como um todo. Assim, percebe-se a relevância deste tema para a ciência da nutrição, tornando-se necessários estudos mais aprofundados.

079

**OS MÚLTIPLOS OLHARES E FAZERES DA ALIMENTAÇÃO NA VOZ DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE E DE EDUCAÇÃO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**

Thaís Salema Nogueira de Souza<sup>1</sup>, Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> NUTES/ UFRJ; <sup>2</sup> NUTES/ UFRJ

Questionado sobre o que é alimentação, o indivíduo se vê imerso num mar de possibilidades. Podem emergir de seus pensamentos e vivências, lembranças, desejos, angústias e afetos que fazem parte de sua vida. Os saberes e práticas se (re) produzem cotidianamente com base no entrelaçamento desta bagagem pessoal com as relações humanas e sociais experimentadas nos diversos espaços coletivos. Nesse sentido, as escolas e unidades de saúde se configuram como espaços privilegiados de investigação. Como formuladores de opinião, professores, merendeiras, agentes comunitários e profissionais de saúde têm papel crucial na difusão de saberes e práticas sobre a alimentação na sociedade, além de contribuírem na conformação das diferentes identidades. Devido à complexidade das

condições sócio-econômicas da população, a alimentação pode se transfigurar, subjetiva ou objetivamente, de diversas maneiras em cada *locus*. Na escola, pode estar associada ao desempenho dos alunos, bem como a um momento de socialização e aprendizagem do comer coletivo no refeitório. Nas unidades de saúde, a alimentação pode ter outra conotação, relacionada com o comer para ter saúde, não adoecer ou morrer. Pretende-se apresentar uma análise dos múltiplos olhares e fazeres de profissionais de educação e de saúde da rede pública municipal da cidade do Rio de Janeiro sobre o universo da alimentação. Os 4 grupos focais e 28 entrevistas foram realizados no âmbito de uma pesquisa de mestrado, que contou com apoio do CNPq.

080

#### REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS EM UMA COMUNIDADE COSTEIRA DO RIO GRANDE DO NORTE

Guedes, A.E.L.<sup>1</sup>; Lyra, C.O.<sup>1</sup>; LIBERALINO, L.C.P.<sup>1</sup>; Henriques, V.M.C.<sup>1</sup>; Vasconcelos, T.M.D.<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

A verificação do padrão de consumo de alimentos de uma população é essencial para identificar grupos populacionais de alto risco, elaborar programas de intervenção nutricional e monitorar o sucesso da relação custo-benefício desses programas, além disso, prediz a adequação dos suprimentos alimentares, monitora tendências na utilização de alimentos, e determina grupos que possam estar vulneráveis, de acordo com os padrões dietéticos (CINTRA et al., 1997). O Registro Fotográfico de Alimentos e Utensílios foi utilizado nessa pesquisa como um instrumento revelador do cotidiano alimentar das famílias, na busca pela consistência e pela otimização na coleta de dados durante a fase de avaliação dietética realizada em estudos de consumo de alimentos. O presente ensaio é parte integrante do trabalho "Consumo Familiar de Pescado na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Estadual Ponta do Tubarão (RDSEPT): Um Indicador de Segurança Alimentar?" que se constitui como linha de pesquisa no âmbito do Projeto de Extensão Universitária EM TORNO DA MESA: alimentando sensibilidade e competências, um encontro entre UFRN, Petrobras e comunidades rurais. Apresenta como objetivo conhecer as práticas alimentares de adolescentes escolares de uma comunidade costeira do Rio Grande do Norte para revelar o consumo familiar de pescado, na tentativa de levantar subsídios para a garantia dos princípios da Segurança Alimentar e Nutricional. Em permanente construção, o álbum fotográfico está sendo elaborado a partir do registro das distintas etapas do preparo de alimentos para o consumo doméstico realizada por beneficiadores de pesca da reserva. Produtos habitualmente consumidos e encontrados em estabelecimentos comerciais de alimentos como padarias, mercearias e mercadinhos, também fazem parte dos registros. Nele também constam imagens de utensílios e de porcionamentos, informações dietéticas referentes aos ingredientes, modo de preparo e densidade calórica, subsídios importantes para a posterior análise de consumo. Considera-se que o Registro Fotográfico se constitui como importante instrumento para práticas de nutrição em saúde, subsidiando as pesquisas de consumo alimentar, a formação de discentes nos cursos de nutrição e as práticas de profissionais de nutrição e de saúde.

081

#### ROTA GASTRONÔMICA: ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Mara Rúbia Doebber Da Cas1; Ana Lúcia de Freitas Saccol2; Ana Lúcia Serafim3; Rômulo Doebber Da Cas4  
 1 UFSM/Sebrae/Senai; 2 Unifra; 4 UFSM

O turista busca resgatar através da gastronomia de qualidade e diferenciada, a preservação de antigas tradições culturais que muitas vezes desaparecem pelo processo de globalização. Neste contexto o presente trabalho objetivou capacitar e avaliar os empreendimentos para dar início a uma rota gastronômica na região central do Rio Grande do Sul. O projeto de elaboração desta rota gastronômica foi coordenado por nutricionista com uma equipe multidisciplinar. Foi realizado entre os anos 2002 e 2005, com a participação de 29 empreendimentos do setor alimentício, representantes de nove municípios da região central do RS. Os estabelecimentos participantes passaram pelos processos de capacitação e qualificação planejados pela consultoria, sendo que no final foi realizada a avaliação da rota gastronômica por meio de uma comissão de cinco instituições. Para esta avaliação, a comissão realizou visita técnica aos empreendimentos onde foi verificado, através de questionário com perguntas abertas e fechadas com critérios pré-determinados pelo grupo e exigidos pela legislação sanitária. Realizaram-se degustações dos principais produtos oferecidos ao turista em cada estabelecimento. Após esta avaliação, foram sugeridas melhorias aos estabelecimentos da rota gastronômica. Ficou constatado que 95% dos estabelecimentos estavam plenamente satisfatórios, com suas áreas limpas e organizadas; 94% ofereciam somente alimentos oriundos das tradições gastronô-

mic regionais; 93% tiveram seus produtos classificados como muito saborosos. Como resultado principal, podemos citar que a maioria dos empreendimentos estavam aptos a participarem da rota gastronômica e a receber turistas. Também podemos salientar que este estudo proporcionou integração dos empreendedores envolvidos; a criação de um evento gastronômico e cultural, com periodicidade anual com grande aceitação; a evolução do capital social; a participação, de forma conjunta, de eventos de comercialização turística, em âmbito regional e nacional com a finalidade de diminuir os custos; uma maior participação no fórum de turismo regional; uma melhor divulgação espontânea da mídia (escrita e falada), aumentando a comercialização; além da melhoria da qualidade dos produtos locais, e valorização do turismo da região. Concluiu-se que o projeto de elaboração da rota gastronômica ajudou os responsáveis pelos serviços de alimentação na divulgação de seus empreendimentos e apresentou importante interferência na preservação e resgate de antigas tradições gastronômicas regionais.

082

#### UM OLHAR SOCIOANTROPOLÓGICO NAS INFLUÊNCIAS FAMILIARES NO PROCESSO DE ESCOLHA

Bruna Alves; Maria Cláudia Carvalho<sup>2</sup>  
 1 UERJ; 2 UERJ

O hábito alimentar envolve a escolha, mesmo que inconscientemente, de alimentos, que está relacionada ao estilo de vida. Nesse sentido a observação da realidade social, onde esses hábitos se inserem, pode levar à compreensão do processo de escolha de objetos em geral e constituiu uma forma de análise e compreensão deste processo. Esse estudo partiu de um olhar socioantropológico sobre as relações entre os agentes dos núcleos familiares em uma videolocadora, com o objetivo de identificar elementos que permeiam a escolha de tipos de filmes, comparando-os com a literatura, especialmente com textos de Bourdieu. Numa segunda etapa dessa pesquisa se pretende fazer uma articulação com a construção de hábitos alimentares. A metodologia seguiu uma tendência etnográfica, com técnica de observação participante construída a partir da convivência de 'X' anos da autora, nutricionista, como proprietária e atendente de uma videolocadora na Barra da Tijuca.

Foi possível identificar questões de gênero, diferenciando a influência das mães, com legítima autoridade na escolha dos filhos, da dos pais como aqueles que dão liberdade e inserem os filhos na construção da individualidade. A mãe estabelece uma hierarquia de poder de escolha, que, em algumas famílias elege o irmão mais velho como seu substituto. Percebemos que no processo de escolha a sensação de insegurança se apresenta articulada à moda. Os jovens quando mostram insegurança ou dúvida na escolha do gênero de filme optam pelo filme da moda, mesmo que repetidamente. Podemos comparar a tendência de escolha do filme da moda ao que Bourdieu chama de fast-food cultural no sentido em que quando não se consegue pensar a melhor escolha, automaticamente se seguia a escolha da moda para não haver risco de constrangimentos.

Concluímos que o processo de escolha no âmbito dos núcleos familiares se dá através de um jogo de forças liderado pela figura da mãe e que a construção dessa escolha tende ao automatismo e ao que Bourdieu denomina "ausência de pensar" no modo de vida dessas pessoas. Consideramos que essa tendência não se constitui como motivadora de transformações no estilo de vida.

083

#### UTILIZAÇÃO DE FRUTOS DO CERRADO EM PREPARAÇÕES REGIONAIS SAUDÁVEIS

Raquel Assunção Botelho1; Verônica Ginani2; Mariana Veras3; Mariana Pinheiro4.  
 1 UnB; 2 Unieuro; 3 PG/UnB; 4 CGPAN/MS

A promoção de práticas alimentares saudáveis corresponde a uma das sete diretrizes da PNAN e tem como enfoque o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais inerentes ao consumo de alimentos de baixo custo e elevado teor nutritivo. O resgate e a valorização da cultura alimentar, o incentivo à produção e ao consumo de alimentos mais saudáveis, de preferência os localmente disponíveis, associado à formação de hábitos alimentares saudáveis, precisam constituir prioridades do setor saúde e dos demais setores públicos envolvidas com a questão. O objetivo do estudo foi desenvolver preparações regionais utilizando frutos do cerrado da região Centro-Oeste com adequado teor de nutrientes para uma alimentação saudável. Foram identificadas receitas que utilizam hortaliças e frutas típicas da região para consumo humano que poderiam compor um cardápio saudável. A pesquisa foi feita por meio de consulta bibliográfica e averiguação junto aos principais órgãos que atuam com alimentos regionais do país e seleção de receitas previamente enviadas à CGPAN. As receitas selecionadas foram categorizadas de acordo com a(s) refeição(ões) na qual podem ser servidas, no sentido de ofertar a possibilidade da composição de um cardápio saudável e regional ao longo do dia. As receitas foram

testadas e modificadas sem descaracterizar a preparação. Todas as receitas foram avaliadas sensorialmente a partir de escala hedônica de 7 pontos com 100 indivíduos para cada receita. As receitas selecionadas foram: cozidão, galinhada com pequi, mojica de pintado, torta de jatobá com frango, angu de milho verde com carne, empadão goiano, acorda de araticum e frango, torta de pequi, quibebe de abóbora, feijão tropeiro, farofa de queroba, arroz com baru, molho de cagaita, molho de pitanga, pão de jatobá, bolo de jenipapo, bolo de mandioca, casadinho de cagaita, purê de maracujá, pudim de milho verde. Todas as preparações foram bem avaliadas e podem fazer parte de uma alimentação saudável viável para a população. O cardápio montado apresentou 2000 kcal como sugerido pelo guia alimentar brasileiro com distribuição adequado de macronutrientes. As receitas variaram de 46 kcal para sobremesas e lanches da manhã ou da tarde a 500 kcal para pratos únicos que podem ser servidos no almoço ou jantar.

084

### (AUTO) BIOGRAFIAS ALIMENTARES: POLIFÔNICAS VOZES DA ALIMENTAÇÃO

Bianca Arnold Rodrigues  
Vera Lúcia Xavier Pinto  
UFRN

Este estudo teve como objetivo conhecer como o método (auto)biográfico pode ser usado como facilitador do processo de aprendizagem e reflexividade de questões pertinentes ao direito à alimentação. A pesquisa foi realizada a partir de relatos (auto)biográficos de mulheres envolvidas com uma ação de distribuição de sopa, promovido pelo Centro de Saúde da Família do bairro Sumaré em Sobral - Ceará. Utilizamos uma abordagem qualitativa, do tipo pesquisa-ação, e o universo amostral foi constituído de quatro sujeitos. A investigação ocorreu em duas fases. Primeiramente efetuamos visita domiciliar para mobilização das mães cujos filhos recebem o referido benefício. Posteriormente foram realizados sete encontros com os sujeitos da pesquisa. A partir de dinâmicas definidas num roteiro, as histórias de vida foram sendo partilhadas em grupos. Os momentos vivenciais foram registrados em áudio e as análises das gravações nos permitiram extrair **temas geradores** propícios a serem trabalhados com as mulheres. As histórias alimentares relatadas foram ricas e variadas. Versaram sobre a importância da participação familiar e a influência dos fenômenos climáticos na formação dos hábitos alimentares; insegurança alimentar, fome e sentimentos de pertencimento e não pertencimento a determinados grupos decorrente das experiências alimentares. Além disso, os relatos abordaram a missão que muitas mulheres recebem na infância acerca do cuidado geral e alimentar dos irmãos mais novos. Baseado nos relatos, concluímos que o método (auto)biográfico pode ser usado como ferramenta reflexiva de educação nutricional e também ambiental no tocante a valorização do alimento. Este método mostrou-se útil também para fortalecer as discussões coletivas sobre o direito à alimentação, uma vez que este não depende só da sociedade organizada por meio de políticas públicas, mas também da sensibilização acerca do caráter subjetivo-emocional que toda prática alimentar comporta.

085

### A INFLUÊNCIA DO DESJEJUM E DE OUTROS FATORES NO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PRIVADA EM MIRACEMA - RJ

Flávio de Souza Prates<sup>1</sup>; Wania Guimarães Damasceno Bastos<sup>2</sup>  
1 FacRedentor; 2 FacRedentor

A adolescência, período dos dez aos dezanove anos de idade, é caracterizada por transformações físicas aceleradas e influenciada pela interação de fatores genéticos e ambientais. Os bons hábitos alimentares e o estilo de vida saudável serão determinantes para crescimento e desenvolvimento adequados e prevenção de doenças. Alimentação inadequada e sedentarismo são os principais fatores ambientais que podem desenvolver a obesidade, agravados pela omissão de refeições. A falta do desjejum também pode prejudicar o desempenho intelectual, em especial daqueles que estudam no turno da manhã. As ações preventivas são importantes, principalmente durante o estirão do crescimento, quando ocorrem picos de hiperplasia dos adipócitos e conseqüente risco de obesidade na fase adulta. O presente estudo com delineamento transversal avaliou 35 adolescentes, entre 15 e 17 anos de idade, estudantes do Ensino Médio do turno da manhã de uma escola privada de Miracema/RJ. Objetivou-se identificar a frequência do desjejum e a possível relação deste e de outros fatores – prática de atividade física, horas sedentárias e influência dos pais – com o estado nutricional dos adolescentes. Foram considerados parâmetros de antropometria, consumo alimentar e estilo de vida, coletados através de aferição de medidas corpóreas e da aplicação de questionário semi-estruturado, respectivamente. Instrumentos estatísticos, como média aritmética, desvio padrão e teste **qui-quadrado** de independência, foram utilizados. Verificou-se que dentre os 88,6% classificados como eu-

tróficos, segundo o IMC, 51,6% apresentavam a adiposidade corporal elevada para a sua idade e sexo, sendo 22,2% dos meninos e 63,6% das meninas. O estado nutricional dos alunos mostrou-se dependente somente da prática da atividade física, porém, observou-se que 62,9% dos alunos omitiam ou consumiam de forma insuficiente o desjejum, 57,1% passavam mais de 3 horas diariamente com atividades sedentárias e 45,7% possuíam pai e mãe com excesso de peso. Os resultados encontrados apontam para a necessidade de estratégias de intervenção precoce nos hábitos prejudiciais e desencadeadores da obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis em adolescentes. Por anteceder de imediato a idade adulta, o período da adolescência deve ser considerado de grande importância para que se estabeleçam ações básicas em saúde visando evitar futuros agravos.

086

### A INTERPRETAÇÃO DO DISCURSO NORMATIVO DO NUTRICIONISTA PELO PACIENTE OBESO

Jenifer Andréia Nascimento de Oliveira<sup>1</sup>; Jaciara Dias Barreto<sup>1</sup>; Maria do Carmo Soares de Freitas<sup>1</sup>; Gardênia Abreu Vieira Fontes<sup>1</sup>; Amanda Ornelas Trindade Mello<sup>1</sup>.  
1UFBA

Considerando a magnitude que a obesidade apresenta atualmente, sua multifatorialidade e o freqüente insucesso terapêutico do paciente obeso na clínica, este trabalho se propõe a iniciar uma reflexão sobre a eficácia e suficiência da abordagem terapêutica que prevalece na Nutrição Clínica praticada desde a sua gênese até os tempos atuais, no sentido de provocar o questionamento sobre a necessidade de se repensar o modelo de discurso normativo positivista, o quanto ele contribui para o tratamento e quais as suas limitações. O estudo buscou compreender a percepção do discurso normativo do nutricionista pelos pacientes atendidos no Consultório Dietético da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Foi utilizada a abordagem qualitativa, entrevistas com questionário semi-estruturado, fundamentada na interpretação da fala de pacientes obesos, com base em literatura afinada com a temática proposta. A análise e a interpretação revelaram dois sentidos contrastantes atribuídos pelos pacientes ao discurso usado pelos nutricionistas durante o atendimento: a interpretação do discurso na perspectiva do poder e a interpretação do discurso na perspectiva do cuidado. A primeira ocorreu quando os nutricionistas estabeleceram uma relação opressora, desconsiderando a visão de mundo, a realidade e as crenças dos sujeitos envolvidos, revelando rejeição e resistência por parte do paciente à terapia proposta, através de sentimentos como insatisfação, culpa, obrigatoriedade e desobediência às modificações propostas. Na segunda, a interpretação na perspectiva do cuidado, ocorreu quando os nutricionistas estabeleceram uma relação sujeito-sujeito na comunicação entre o profissional e paciente, com um discurso mais humano, voltado para o cuidado e formação de laços de afetividade, tendo em vista que uma relação mais humanizada torna o vínculo paciente-tratamento mais forte e verdadeiro. A Educação e Aconselhamento Nutricional se mostram como ferramentas mais eficientes em relação à terapia através de dietas e orientações nutricionais para o tratamento da obesidade, fazendo do sujeito um co-autor no processo terapêutico, construído em uma relação de compreensão e respeito à cultura e ao ser humano.

087

### A UTILIZAÇÃO DE ADOÇANTES

Karen Mello de Mattos<sup>1</sup>; Samila Colpo<sup>2</sup>; Magali de Souza Bavaresco<sup>3</sup>.  
1 Me/UNIFRA, 2UNIFRA, 3Refeições Coletivas Ao Ponto LTDA

A transição populacional ocorrente nas últimas décadas propiciou o desenvolvimento das doenças crônicas não-transmissíveis em larga escala destacando-se a obesidade e Diabetes Mellitus. Com isto surgiram inovações na indústria alimentícia como os adoçantes. Produtos estes utilizados de diversas formas em variadas preparações culinárias muitas vezes de forma indiscriminada e sem recomendação. O presente estudo objetivou analisar o uso de adoçante nestas duas patologias. A metodologia utilizada consistiu em uma revisão bibliográfica em livros e artigos referentes ao assunto. Os adoçantes são originados de diferentes matérias-primas, portanto possuem sabor e calorias diferentes, podendo ser naturais como: frutose, stévia, sorbitol e manitol ou artificiais aspartame, ciclamato de sódio, sacarina, acessulfame-K e sucralose. A substituição dos carboidratos simples da dieta pelo adoçante, pode promover a redução da massa corporal, por reduzir o valor energético consumido; entretanto para uma redução de peso efetiva é necessário um plano alimentar específico que adeque a natureza e a densidade dos nutrientes consumidos simultaneamente. Em contrapartida, diversos estudos afirmam que uso excessivo de adoçante ocasiona o aumento de peso por estimular o cérebro ao consumo excessivo

de carboidratos simples e sacarose. Em relação aos portadores de Diabete, o uso de adoçantes e produtos dietéticos, ocorre devido ao convívio social, aspecto psicológico e de palatabilidade. Pesquisas mostram que pacientes diabéticos utilizam adoçantes que favorecem seu paladar, desconsiderando o benefício e o uso correto do produto. Destaca-se que assim como em pacientes obesos, uma dieta adequada possibilita um bom controle metabólico do Diabete. Conclui-se que há necessidade de mais pesquisas referentes ao adoçante e a conscientização da população quanto a real necessidade da utilização do mesmo em sua alimentação diária.

088

#### AGRICULTURA URBANA E PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO RIO DE JANEIRO

Camila Weber<sup>1</sup>; Marcio Mattos Mendonça<sup>2</sup>; Denis Monteiro<sup>2</sup>; Érika Moreira<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UFF / <sup>2</sup>AS-PTA

Muitas pessoas nas cidades cultivam alimentos, plantas medicinais e ornamentais e criam animais, em quintais, terrenos baldios, lajes, escolas, igrejas, mesmo nas comunidades mais urbanizadas. Essas práticas guardam relação direta com os hábitos alimentares e cuidados com a saúde das famílias, relacionados às suas origens e culturas. O presente trabalho foi realizado pela Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa com o objetivo de compreender as relações entre a agricultura urbana, os hábitos alimentares e a segurança alimentar e nutricional em comunidades de baixa renda na zona oeste da cidade do Rio de Janeiro. Foram realizados diagnósticos participativos, reuniões, visitas e encontros; resgatadas receitas culinárias tradicionais, hábitos alimentares, remédios caseiros, práticas de cultivos de alimentos e sementes e mudas. Como produtos do diagnóstico foram elaborados dois vídeos, fichas de experiências, uma cartilha e apostilas. Observou-se que grande parte dos moradores das comunidades são imigrantes de outros estados, principalmente do nordeste. Estes cultivam alimentos e plantas medicinais como estratégia de manutenção da sua cultura de origem. Nordestinos cultivam coentro e inhame (no Rio de Janeiro chamado de cará); nortistas cultivam caruru azedo e jambú, comuns em seus pratos tradicionais, como o pato ao tucupi; mineiros cultivam couve e ora-pró-nobis. Muitos dos alimentos produzidos na agricultura urbana não são encontrados no mercado comum. Estes alimentos têm uma contribuição importante, em termos quantitativos e qualitativos, na diversificação das dietas. Um aspecto é importante é a qualidade dos alimentos orgânicos produzidos, aos quais essas pessoas não teriam acesso não fosse através do cultivo. A agricultura urbana promove laços de sociabilidade e elevação de auto-estima, fundamentais para a garantia da segurança alimentar e nutricional, além de gerar renda. As mulheres demonstram grande interesse pelos assuntos de alimentação e saúde, sendo oitenta por cento das participantes das dinâmicas de agricultura urbana. A agricultura ajuda a preservar a cultura alimentar, mantendo vivas tradições regionais e familiares, devendo ser realizada em bases agroecológicas, com cultivos muito diversificados, mantendo ambientes saudáveis.

089

#### CIÊNCIA, TECNOLOGIA E SOCIEDADE NA EDUCAÇÃO EM SAÚDE: UM LEVANTAMENTO DE ARTIGOS PUBLICADOS SOBRE ALIMENTAÇÃO E SAÚDE

Rosane Elias<sup>1</sup>; Alexandre Brasil Fonseca<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>NUTES/UFRJ

Nas últimas décadas tem se observado uma mudança da imagem tradicional da ciência e da tecnologia e de seu papel na sociedade. Há alguns anos, a ciência era vista como verdade absoluta e a tecnologia como o retrato do progresso incondicional. Nos dias de hoje, questiona-se esses ideais e afirma-se a ciência como expressão da cultura de um povo. Foi desenvolvida nos anos de 1970 uma corrente acadêmica que ressalta a dimensão social da ciência e da tecnologia, conhecida abordagem Ciência, Tecnologia e Sociedade (CTS). O movimento CTS vem se destacando, no ensino de ciências, como uma importante ferramenta metodológica que tem contribuído no aprendizado e o mesmo pode ser útil na área da saúde, uma vez que o grande número de informações difundidas pela mídia, freqüentemente qualificadas como "científicas" atinge diferentes classes sociais. O objetivo desse trabalho é realizar um levantamento da presença de elementos que têm sido desenvolvidos pelo enfoque CTS em textos da área de saúde, a partir de artigos da Base Scielo, tendo-se como foco o tema *Alimentação*. Foi realizada revisão sistemática e se procedeu busca por assunto com as seguintes palavras: *saúde, tecnologia, transgênicos e alimentação*. Estas foram escolhidas por figurarem como sugestões de conteúdos conceituais a serem trabalhos num enfoque CTS sobre a alimentação em textos da área. Foram encontrados e analisados dez artigos. Na maioria destes, observou-se

algum tipo de citação relacionada ao contexto social. O grau de discussão desse assunto, no entanto, é bastante diversificado, podendo-se evidenciar desde citações superficiais até discussões complexas. Nota-se que a discussão ciência e tecnologia não ocupa um papel de destaque nas publicações em saúde sobre alimentação, embora seja possível evidenciar considerações envolvendo temas sociais em grande parte dos artigos analisados. Verifica-se que os artigos que promovem discussão mais sistemática e com maior fundamentação encontram-se publicados em periódicos da área de Ciências Humanas e Sociais, enquanto nos artigos de periódicos considerados técnicos há pouco desenvolvimento desta questão. Situação que parece refletir nas discussões sobre alimentação a presença de uma distância entre as reflexões relacionadas ao desenvolvimento científico-tecnológico e suas conseqüências e implicações para a sociedade.

090

#### CONCEPÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: UM ESTUDO COM MERENDEIRAS DA CIDADE DE SALVADOR-BA, BRASIL.

Diana Ulhôa Cintra de Oliveira Santos<sup>1</sup>; Poliana de Araújo Palmeira<sup>2</sup>; José Ângelo Wenceslau Goês<sup>3</sup>; Sandra Maria Chaves dos Santos<sup>3</sup>; Ana Maria Cavalcanti Lefèvre<sup>4</sup>.

1. Estudante do curso de Nutrição - UFBA; 2. Estudante de Pós-graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde - UFBA; 3. Professor da escola de Nutrição - UFBA; 4. Professor Faculdade de Saúde Pública - USP.

O aumento na prevalência de Doenças Crônicas no Brasil, decorrente dentre outros da mudança de hábitos alimentares, tem motivado a implementação de estratégias para promoção da Alimentação Saudável (AS). Assim esforços têm sido realizados para o desenvolvimento de programas nas escolas, reconhecendo-as como locais favoráveis para a promoção da alimentação saudável. No contexto escolar os atores sociais (professores, gestores e merendeiras), de acordo com o estabelecido em norma legal, têm parte da responsabilidade sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar e sobre a introdução do tema no projeto pedagógico. No entanto estes atores têm concepções diversas sobre o que é saudável. A merendeira, particularmente, tem responsabilidade não só no preparo das refeições, mas também sobre decisões circunstanciais sobre o que servir aos escolares, de forma que sua concepção sobre o tema pode fazer diferença. Assim, torna-se importante conhecer o que as merendeiras pensam a respeito do tema para que a promoção da AS ocorra de maneira efetiva e condizente. Para tanto, este estudo investigou as concepções sobre AS de um grupo de merendeiras de escolas municipais de Salvador - Bahia, Brasil, visando orientar intervenções educativas a serem feitas para o grupo. A metodologia contemplou entrevistas semi-estruturadas com merendeiras de escolas de todas as coordenações regionais de educação, o que totalizou 21 entrevistas. Neste trabalho faz-se a análise das respostas relativas à questão sobre o que seria alimentação saudável para a entrevistada. A análise das respostas foi feita com uso da técnica do Discurso do Sujeito Coletivo. Entre os resultados destaca-se que a maior parte das merendeiras referem frutas, legumes e verduras como parte integrante de uma AS, além de relatarem que esta deve conter baixos teores de gorduras, açúcar e sal. Um outro aspecto observado nos discursos de parte dessas profissionais é que para elas AS é também aquela preparada/servida com afeto, amor e carinho. Conclui-se que o pensamento das merendeiras está sustentado na prática do fazer/preparar e que a promoção de AS nas escolas deve envolvê-las como parte integrante e essencial do processo, já que são elas que respondem pela produção das refeições escolares propriamente ditas.

091

#### GORDURAS, NORMAS DIETÉTICAS E CULTURA: UMA HISTÓRIA DE MUDANÇAS ALIMENTARES ENTRE AGRICULTORES NO VALE DO TAQUARI (RS)

Pauline Pacheco<sup>1</sup>; Josiane Wedig<sup>2</sup>; Renata Menasche<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>UFRRGS e FAPERGS; <sup>2</sup>PGDR/UFRRGS; <sup>3</sup>PGDR/UFRRGS e FEPAGRO

Este trabalho – inserido em um processo de pesquisas sobre os saberes e práticas da alimentação de famílias rurais – objetiva discutir as percepções de agricultores familiares a respeito de mudanças ocorridas em seus hábitos alimentares, particularmente no que se refere à substituição de gorduras animais (de produção local, caseira) por gorduras vegetais (processadas industrialmente).

Os dados discutidos foram coletados a partir de observação participante e da aplicação de um formulário junto a 48 famílias rurais da região do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul.

É sabido que no Brasil, nas últimas décadas, os padrões de produção e consumo de alimentos têm passado por intensas mudanças, correspondentes ao desenvolvimento da indústria agroalimentar. O caso dos óleos e gorduras vegetais pode ser considerado emblemático desse processo, sendo que, na região estudada, a substituição de gorduras animais por vegetais reveste-se de especial importância, dado que ali a produção

de suínos para banha foi o principal produto agropecuário no período que antecedeu à modernização da agricultura – quando ocorreu a expansão do cultivo comercial de soja e a adoção de novas raças de suínos, *tipo carne*, em detrimento das antigas, *tipo banha*. No que concerne aos hábitos de consumo, sabemos que a substituição da banha por óleos vegetais deu-se sob a difusão e hegemonia de normas dietéticas de cunho médico-científico, particularmente as referentes às doenças crônicas não transmissíveis, como a hipercolesterolemia.

Descrevendo os modos de fazer culinários, antigos e atuais, as famílias rurais estudadas dão a perceber as mudanças vividas a partir da utilização de produtos industrializados, entre eles os óleos vegetais. Mas evidenciam, também, continuidades em suas práticas de produção e consumo de alimentos.

Observamos que se, por um lado, a banha é refutada a partir do discurso medicalizado, temos que a comida preparada com banha, como nas receitas tradicionais, é aquela considerada não apenas *forte* – e, assim, adequada àqueles que trabalham no campo – mas também *saborosa*. É a *comida boa*, aquela que materializa no prato a identidade desses colonos... Permanentemente condenada por normas dietéticas que, ainda, se afirmam sem levar em conta que também a cultura alimenta.

092

### O ACARAJÉ E A MODERNIDADE NA CIDADE DE SALVADOR-BAHIA: UMA EXPLORAÇÃO ETNOGRÁFICA.

Juliede de Andrade Alves<sup>1</sup>; Aline Santos Oliveira<sup>1</sup>; Sara Silva dos Santos Nascimento<sup>1</sup>; Manuela Oliveira da Silva<sup>1</sup>; Lígia Amparo da Silva Santos<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Acadêmicos do curso de nutrição da Universidade Federal da Bahia; <sup>2</sup> Professora Adjunta do Depto Ciência da Nutrição, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia.

O trabalho consiste em compreender a dinâmica da produção, comercialização e consumo do acarajé na cidade de Salvador- Bahia nos tempos da alimentação saudável, através de observações etnográficas no espaço urbano realizadas no período de agosto a setembro de 2007. A análise do material empírico desenvolvida até o presente momento possibilita perceber as modificações que a modernidade traz a iguaria mais característica da Bahia. Algum tempo atrás, ao comprar a iguaria baiana, via-se atrás do tabuleiro de madeira cheio de painéis de alumínio e colher de pau, uma figura negra, devotas de lã, coberta por tecidos e rendas brancas, com um sorriso guapo. Atualmente, constata-se uma diversidade étnica e religiosa, como também de gênero, relativos aos sujeitos envolvidos com a produção e comercialização do acarajé. De uma certa maneira, esta fatores contribuem para a possível descaracterização da tradição do produto que foi tomado como patrimônio imaterial. Homens que culturalmente são avessos às atividades culinárias são vistos mexendo a massa e se empenham a fazerem esta, quando não há a possibilidade de mãos femininas tomarem o preparo. Eles mesmos vendem, cobrindo-se ou não por roupas tradicionais. Com gestos lacônicos fazem os bolinhos que tomarão por completo da cor marrom do acarajé frito. Os tabuleiros de madeira tomados pelas “águas” da modernidade se transformaram em tabuleiros com armação de alumínio e acrílico. E se as calçadas são o palco exuberante das baianas ou como antigamente que todas as ruas da cidade eram tomadas por baianas de acarajé que circulavam com seus tabuleiros sobre a cabeça, a inclusão do moderno deslocou algumas das baianas para estabelecimentos fixos cobertos, com cadeiras mesas e por vezes outros petiscos que fogem do que é encontrado nos tabuleiros. Entretanto, não foi somente mudanças na forma da vendagem do acarajé que foi estabelecido, como também a mudança nos ingredientes do acarajé que tradicionalmente é frito no azeite de dendê. Observa-se, em alguns lugares, a substituição pelo óleo de soja. Em suma, a preservação da tradição alimentar não está desvinculada dos ímpetus da modernidade que reestrutura o cenário alimentar, produto da relação do mundo local e do mundo global.

093

### O IMPACTO DA OBESIDADE INFANTO-JUVENIL NO RENDIMENTO ESCOLAR

Renata Himovski Torres<sup>1</sup>; Maria Emilia Daudt Von der Heyd<sup>2</sup> e Maria de Fátima Lopes<sup>3</sup>  
1, 2, 3 UFPR.

A obesidade infanto-juvenil afeta as relações no ambiente escolar, exercendo grande influência no cotidiano das crianças e dos adolescentes. A repetência e o preconceito podem levar a uma diminuição do rendimento escolar. A obesidade além de trazer dificuldades biológicas, carrega culpas e discriminações por vários segmentos da sociedade. O excesso de peso pode ser um fator de isolamento social, timidez, problemas emocionais e afetivos. A relação da criança e do adolescente obeso com o corpo é conflituosa, há uma culpabilidade pelo estado nutricional e sentimentos como fracasso, vergonha e angústia são prevalentes. Quando a obesidade perdura pela fase adulta há grande chance de desenvolvimento de problemas psicológicos, como a dificuldade em relacionamentos e a inserção do mercado de trabalho. Ansiedade, depressão, competência social e problemas comportamentais são notavelmente encontrados na obesidade infanto-juvenil. O objetivo do presente estudo foi avaliar a presença da repetência escolar e do preconceito em crianças e adolescentes obesos da rede pública de ensino em Curitiba (PR). Foi realizado um estudo transversal analítico em uma amostra de 16 escolares com idade entre 9 e 16 anos. Um questionário específico para o estudo foi aplicado aos pais, obtendo-se dados sobre a repetência escolar e presença de preconceito. Foi observado que 25% da amostra já haviam repetido o ano letivo e a influência da obesidade no rendimento escolar é afetada negativamente em 43% dos entrevistados. A presença de preconceito contra as crianças e adolescentes obesas foi verificada em 69% da amostra, paralelamente a escola foi o local onde o preconceito é mais pronunciado com 50% da amostra. Os dados evidenciam que a obesidade infanto-juvenil acarreta grandes danos ao rendimento escolar e à socialização no ambiente escolar. A estigmatização social, o preconceito e a discriminação influenciam negativamente nas atividades sociais, o que prejudica o desenvolvimento biológico e emocional. É necessário que a educação nutricional nas escolas seja promovida pelos professores e que o respeito aos obesos escolares seja aplicado, diminuindo o sofrimento e auxiliando no enfrentamento da obesidade infanto-juvenil.

094

### OFICINAS CULINÁRIAS ÉTNICAS: UM OLHAR AMPLIADO PARA ALIMENTAÇÃO

Suzete Marcolan<sup>1</sup>; Sheila Rotenberg<sup>1,2</sup>; Elda Tavares<sup>1,3</sup>; Thais Salema<sup>1</sup>; Louise Mara da Silva<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> Faculdade de Nutrição da UFF,  
<sup>3</sup> Instituto de Nutrição da UERJ

A alimentação, para além de sua função biológica, cumpre papel essencial na constituição de identidades individuais e coletivas. Através do alimento, da comida, são transmitidos valores, são rememoradas raízes e reforçadas relações afetivas. Este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de realização de oficinas culinárias étnicas com os profissionais de saúde da SMS-Rio. Fez parte de uma iniciativa do Instituto de Nutrição Annes Dias e da Assessoria de Promoção de Saúde, de discutir com os profissionais, as diversidades culturais e sua influência na vida cotidiana. Ao longo de 2007 e 2008, foram realizadas 3 oficinas: Batuque na Cozinha; Juruá Kuery (vários não índios juntos) e Soy loco por ti América, com participação média de 20 profissionais. Os participantes foram convidados a confeccionar preparações, a partir de receitas e ingredientes típicos de cada cultura. Ao lado das vivências culinárias foi criada uma ambientação através da música, de livros, de poesias, de cartazes, de indumentárias, que visaram recuperar a religiosidade, a história e a influência da cultura negra, indígena e ibero-americana na cultura brasileira. Em todos os encontros foram distribuídos textos e referências bibliográficas. A partir das avaliações e das falas dos participantes, observou-se que as oficinas são uma oportunidade de desmistificar crenças e tabus e refletir as práticas alimentares, a cultura, as migrações e as nossas origens. As trocas permitiram que os participantes adquirissem novos conceitos e abordagens, conhecimentos sobre as diferentes culturas, alimentos e sabores, contribuindo para que os profissionais ampliassem o olhar para os usuários da rede, respeitando a individualidade e a coletividade. A lembrança da história da alimentação, da cultura, resgata para a prática da promoção de alimentação saudável dimensões às vezes pouco valorizadas. Os participantes, incluindo os coordenadores, puderam degustar além das preparações, livros, artesanato, fotografias e o sentimento de respeito e cidadania presentes nas oficinas. Ao entender as diferentes representações e símbolos, abriu-se espaço para a troca e o reconhecimento do outro. Assim, as oficinas culinárias étnicas fazem parte das estratégias pensadas para ampliar e potencializar o conteúdo da promoção de saúde de forma lúdica e literalmente saborosa.

095

**PERFIL DE COMUNIDADES TRADICIONAIS QUILOMBOLAS DE 14 MUNICÍPIOS DO ESTADO DE ALAGOAS**

*Maria Eduarda Di Cavalcanti<sup>1</sup>; Juliana Vergetti<sup>1</sup>; Sonia Nascimento<sup>1</sup>; Ariana Bezerra<sup>1</sup>; Quezia Francisca Silva<sup>1</sup>.*  
<sup>1</sup> SEADES

Alagoas em sua história se constitui num modelo na luta contra a escravidão e pela liberdade, sendo um referencial de resistência e de organização social e política. Embora atualmente não existam mais quilombos, comunidades remanescentes se instalaram em diversos municípios do Estado. O presente trabalho teve por objetivo a realização de um diagnóstico socioeconômico visando caracterizar as comunidades quilombolas existentes em 14 municípios alagoanos traçando um paralelo entre a faixa etária predominante da população das comunidades e as principais atividades econômicas desenvolvidas, constituindo-se um fator importante no combate à insegurança alimentar e nutricional. Método: Aplicação de um questionário-padrão com a finalidade de traçar um perfil da localidade alvo, em relação às comunidades remanescentes de quilombos existentes, coletando dados da população quanto ao número de habitantes, classificados em crianças (<12 anos), adolescentes (12≤anos<18), mulheres (>18 anos), homens (>18 anos) e idosos (>65 anos), bem como o tipo de atividade econômica desenvolvida: artesanato, agricultura, fruticultura, pecuária, apicultura, psicultura e produção de comidas típicas. Resultados: Após análise dos questionários respondidos por técnicos do Centro de Referência de Assistência Social/CRAS dos municípios, diagnosticou-se a existência de 25 comunidades remanescentes de quilombos, dentre as comunidades 21 (84%) e 04 (16%) possuem respectivamente, como principal atividade econômica a agricultura e o artesanato, e a população é predominantemente constituída por crianças e mulheres com aproximadamente 83% e adolescentes, homens e idosos 17%. Conclusões: As comunidades remanescentes de quilombos possuem entraves para o desenvolvimento da economia, havendo assim uma hegemonia da agricultura prioritariamente a agricultura familiar de subsistência, devido a predominância de mulheres e crianças na população, seguida da comercialização do artesanato. Assim, a análise destes dados demonstra a necessidade de haver a implantação de alternativas econômicas que favoreçam o acesso a alimentação de qualidade em quantidade suficiente no combate à insegurança alimentar e nutricional.

096

**PROJETO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E GERAÇÃO DE TRABALHO E RENDA PARA COMUNIDADES QUILOMBOLAS E INDÍGENAS EM 24 MUNICÍPIOS DO ESTADO DE ALAGOAS**

*Quezia Francisca Silva<sup>1</sup>; Juliana Vergetti<sup>1</sup>; Sonia Nascimento<sup>1</sup>; Ariana Bezerra<sup>1</sup>; Maria Eduarda Di Cavalcanti<sup>1</sup>.*  
<sup>1</sup> SEADES

De acordo com dados do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome/MDS, nas comunidades quilombolas uma em cada dez crianças de até 05 (cinco) anos de idade sofre de desnutrição. Objetivo: O referido Projeto vem sendo desenvolvido pela Secretaria de Estado da Assistência e Desenvolvimento Social/SEADES no estado de Alagoas através de sua Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional/DSAN visando possibilitar a geração de trabalho e renda e promoção de ações de segurança alimentar e nutricionais em 24 municípios do Estado de Alagoas, em comunidades tradicionais (quilombos e indígenas). Método: Utilização de técnicas diversificadas, que estimulam a participação do educando durante aulas expositivas no desenvolvimento dos conhecimentos teóricos e práticos, incluindo acompanhamento pelo instrutor que irá diagnosticar e redirecionar durante todo o processo, facilitando o ensino-aprendizado. Resultados: Capacitação de 1024 famílias em cursos profissionalizantes tendo a alimentação como eixo condutor das atividades, tais como: processamento de frutas, processamento de pescado, beneficiamento de inhame, macaxeira e batata doce, utilização integral dos alimentos, redução do desperdício de alimentos. Conclusões: As famílias beneficiadas das comunidades tradicionais são prioritariamente usuárias da Política da Assistência Social que se encontram em situação de vulnerabilidade social, pretende-se com a implantação do projeto obter melhorias na capacidade produtiva e nas condições gerais de subsistência, elevando o padrão da qualidade de vida, através da educação alimentar e nutricional e geração de trabalho e renda

**Alimentação Escolar**

097

**ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE LACTENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA PARTICULAR DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS**

*Mara Cláudia Azevedo Pinto Dias<sup>1</sup>; Lincoln Marcelo Silveira Freire<sup>2</sup>; Sylvia do Carmo Castro Franceschini<sup>3</sup>; Isabel Cristina Miranda Pinheiro Maia<sup>1</sup>*  
<sup>1</sup> Centro Universitário de Belo Horizonte – UNI-BH; <sup>2</sup> Universidade Federal de Minas Gerais; <sup>3</sup> Universidade Federal de Viçosa.

A demanda nutricional do lactente é prontamente atendida pelo aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida. A partir daí, torna-se necessária a introdução da alimentação complementar, visando o fornecimento adequado de energia, proteínas, vitaminas e minerais. O presente estudo teve por objetivo caracterizar a prática alimentar de 46 crianças menores de um ano atendidas em consultório de uma clínica particular da região metropolitana de Belo Horizonte, Minas Gerais. Para avaliação dos hábitos alimentares foi aplicado o registro alimentar de três dias. Verificou-se que 82,6% foram crianças de gravidez planejada, 95,7% das mães apresentavam 3º grau completo, 51% das mães não trabalham ou trabalham menos de 6 hs/dia, 97,8% eram casadas e 87% das famílias apresentavam renda superior a 10 salários-mínimos. A mediana de aleitamento materno exclusivo foi de 75 dias. A maior frequência de introdução da alimentação complementar foi observada antes do sexto mês de vida da criança, podendo ser considerada precoce. O consumo de energia mostrou-se predominantemente excessivo (74%). Todas as crianças apresentaram densidade energética de proteína, vitaminas A e C adequada. Em contrapartida, o ferro, cálcio e zinco apresentaram-se predominantemente inadequados. Muito embora haja alta prevalência de adequação de consumo entre as crianças estudadas, a inadequação da densidade por nutriente pressupõe características qualitativas inadequadas, podendo expor a criança ao risco de deficiências específicas de micronutrientes, em especial o ferro e zinco.

Palavras-chave: alimentação complementar, aleitamento materno, desmame, lactente

098

**AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO SEMANAL DE ESCOLAS PÚBLICAS EM CIDADES DO SUL FLUMINENSE**

*Patrícia Fernandes Pereira\**  
*Marilene de Oliveira Leite\*\**

O Programa de Merenda Escolar surgiu para suprir as necessidades nutricionais dos alunos diminuindo a evasão escolar, repetência e favorecendo a formação de bons hábitos alimentares. O presente trabalho teve como objetivo verificar se o cardápio oferecido em 4 escolas (2 estaduais e 2 municipais) atendiam as prescrições do PNAE. O estudo foi realizado em duas Cidades do Sul Fluminense (RJ). Analisou-se os cardápios de uma semana de cada colégio, com relação a calorias, proteínas, cálcio, ferro, vitamina C e vitamina A. Os dados obtidos nas avaliações, foram comparados com as recomendações nutricionais para crianças e adolescentes. Os resultados mostraram que na Cidade I, o colégio estadual I não atendeu os 15% de cálcio, recomendado pelo PNAE, já o colégio municipal I não atendeu as recomendações de cálcio e nem de vitamina A. Os dois cardápios dos colégios da Cidade II atenderam todas as recomendações do PNAE, e em alguns cardápios ultrapassando as recomendações diárias. Vale ressaltar que se torna imprescindível a atuação do profissional nutricionista junto aos programas governamentais de alimentação, bem como a fiscalização das normas prescritas pelo PNAE.

099

**AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS DE 2 A 6 ANOS MATRICULADAS NA FUNDAÇÃO JOANNA DE ANGELIS-TUBARÃO, SC.***Maria Helena Marin, Mariana Nola, Morgana Prá, Thamyres Pickler, Thays Wiggers*

Atualmente, dentre os problemas que acometem as crianças além da desnutrição, o sobrepeso e obesidade passaram a ser uma importante questão a ser enfrentada. A detecção de alterações na composição corporal durante a infância é importante, por permitir uma intervenção precoce e prevenir complicações. **Objetivo:** verificar o estado nutricional das crianças de 2 a 6 anos de idade regularmente matriculadas na Fundação Educacional Joanna de Angelis, Tubarão- SC. Verificar o número de refeições e o cardápio servido as crianças. Metodologia: foram estudados 81 crianças, de ambos os sexos, com tomada de dados antropométricos. As crianças foram pesadas em balança Marte capacidade 150 kg, descalças e com roupas leves, a estatura foi realizada utilizando-se fita métrica metálica afixada na parede sem rodapé, estando a criança reta, junto a parede, descalça, pés unidos, braços ao longo do corpo. O estado nutricional foi definido pelo Índice de Massa Corporal (IMC), associado ao percentil para idade e gênero conforme Centers for Disease Control, USA (CDC), através do programa epidemiológico EPI INFO versão 3.3.2. Foi realizada uma visita à cozinha da creche com o objetivo de verificar o número de refeições e o cardápio oferecido. Resultados: encontrou-se prevalência de 2,47% baixo peso, 8,64% risco de baixo peso, 64,20% eutrofia, 12,35% sobrepeso, e 12,35% obesidade. Observou-se predomínio de sobrepeso e obesidade no gênero masculino, com prevalência de 19,56% e 15,22% respectivamente. As crianças recebem cinco refeições por dia, distribuídas das 08 horas às 17 horas. Avaliando o cardápio percebeu-se pouca variedade de alimentos, alto consumo de carboidratos simples e baixo consumo de frutas e verduras, entretanto, apresentou adequado consumo de leite e baixo consumo de gordura. Conclusão: Ao término do estudo observou-se que a maioria das crianças encontra-se eutróficas com uma tendência a sobrepeso e obesidade o que nos remete a necessidade de maior estudo bem como acompanhamento nutricional, mudança nos hábitos alimentares, visando melhorar os índices nutricionais e a qualidade de vida das crianças.

100

**AValiação NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DA CRECHE FREI SILVÉRIO EM UNA, BAHIA NO PERÍODO DE JULHO DE 2007***Noelma Pereira<sup>1</sup>; Teresa Cristina Magalhães<sup>2</sup>*  
*<sup>1,2</sup>Secretaria de Educação de Una*

Em todos os ciclos de vida a nutrição é imprescindível para o crescimento e/ou manutenção do indivíduo. Nesse contexto, o PNAE assume importante contribuição na alimentação do escolar e de crianças atendidas em creches. Estudos sobre o estado nutricional dessa clientela é relevante para reforçar a oferta de uma alimentação saudável. **OBJETIVO:** Conhecer e analisar o estado nutricional de crianças de 1 a 6 anos atendidas na Creche Frei Silvério. **MÉTODOS:** Selecionamos as crianças por faixa etária e utilizando uma balança plataforma e fita métrica, procedemos à aferição de peso e estatura de 152 crianças. A análise dos dados foi feita utilizando as curvas de crescimento para peso e altura da Caderneta de Saúde da Criança do Ministério da Saúde, 3ª edição 2006. **RESULTADOS:** 71% de crianças de 5 a 6 anos de idade apresentaram peso muito baixo para a idade sugestivo de desnutrição aguda, enquanto 65 % das crianças de 4 a 5 anos mostravam baixo peso, caracterizando risco nutricional. Esses resultados sugerem que a partir dessas faixas etárias a oferta de alimentos no lar é negligenciada para permitir o atendimento à criança mais nova, e/ou inadequada qualitativa e quantitativamente. Nas crianças de 1 a 4 anos encontramos 51,7% e 75,9% respectivamente, com estado nutricional normal. A menor proporção para as crianças de 1 ano é indicativo das dificuldades apresentadas durante o desmame quando são introduzidos novos alimentos. O indicador altura por idade nas faixas etárias analisadas variou de 55,2% a 86,2% para eutrofia, superiores aos percentuais para baixa estatura que foram de 9,1% a 27,6%. **CONCLUSÃO:** É relevante, avaliação criteriosa na composição do cardápio das crianças a fim de oferecer nutrientes em quantidades necessárias, além de orientação aos responsáveis por essas crianças quanto à alimentação a ser oferecida em suas residências. Nesse contexto outros estudos são necessários de forma a subsidiar ações de promoção da alimentação saudável em creches.

101

**AValiação NUTRICIONAL E PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS DE 2 A 6 ANOS DE DUAS ESCOLAS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE BELO HORIZONTE, MG***Ângela Cristina Favretto Ribeiro Freitas<sup>2</sup>; Mara Cláudia Azevedo Pinto Dias<sup>1</sup>; Isabel Cristina Miranda Pinheiro Maia<sup>1</sup>; Daniela Finamor<sup>2</sup>**<sup>1</sup> Professoras do Curso de Nutrição, Centro Universitário de Belo Horizonte, UNI-BH, MG**<sup>2</sup> Acadêmicas do Curso de Nutrição, Centro Universitário de Belo Horizonte UNI-BH, MG*

**Introdução:** As práticas alimentares são adquiridas durante toda a vida, destacando-se os primeiros anos como um período importante para o estabelecimento de hábitos que promovam a saúde, assegurando o crescimento e desenvolvimento satisfatórios na infância. Hábitos alimentares inadequados na infância estão relacionados à anemia, desnutrição e obesidade. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de crianças de ambos os sexos, estudantes de uma Unidade Municipal de Educação Infantil - UMEI e uma Escola Municipal e garantir o acesso à assistência nutricional, contribuindo para o cuidado nutricional na infância. **Métodos:** Foram aferidos o peso e a altura e utilizados os índices P/I, P/E e E/I, de acordo com os valores referenciais do NCHS, 2000. O projeto promoveu educação nutricional para crianças e seus respectivos pais, através de palestras, dinâmicas de grupo e técnicas vivenciais. **Resultados e Conclusão:** Foram avaliadas 355 crianças com idade entre 2 a 6 anos, dos turnos manhã e tarde, sendo 114 da UMEI e 241 da escola. Na primeira Instituição foram diagnosticadas 69% de crianças eutróficas, 17% de crianças desnutridas ou com risco nutricional e 14% com sobrepeso ou obesidade. Na escola verificou-se 71% de crianças eutróficas, 14% de crianças desnutridas ou com risco nutricional e 15% com sobrepeso ou obesidade. Foram diagnosticadas ao todo, 70,4% de crianças eutróficas, 14,6% de crianças desnutridas ou com risco nutricional e 15% com sobrepeso ou obesidade, totalizando 30% de crianças com algum tipo de distrofia. Apresentou-se bastante significativa a porcentagem de crianças distróficas, em especial a denúncia do excesso de peso como um agravo nutricional merecedor de atenção também na população infantil. Os temas abordados nas dinâmicas de grupo, foram: obesidade infantil, comportamento alimentar, o consumo abusivo dos alimentos industrializados, introdução dos conceitos da Pirâmide Alimentar infantil e das cores dos alimentos e conceitos de segurança microbiológica dos alimentos. Os resultados deste estudo permitiram conhecer as características da alimentação e o perfil nutricional das crianças atendidas e a possibilidade de garantir o acesso à assistência nutricional na infância, contribuindo para a prevenção e tratamento da desnutrição e obesidade infantil.

Palavras-chave: avaliação nutricional, educação nutricional, crianças, desnutrição e obesidade

102

**AValiação, SOB O ASPECTO QUALITATIVO, DO CONSUMO ALIMENTAR DE FAMÍLIAS DE ESCOLARES DE EDUCANDÁRIOS PÚBLICOS DO BAIRRO DA VÁRZEA, RECIFE-PE.***Ida Cristina Ferreira Leite<sup>1</sup>; Ilma Kruze Grande de Arruda<sup>2</sup>; Malaquias Batista Filho<sup>1</sup>; Eliane Siqueira Campos Gonzalez<sup>2</sup>; Alcides da Silva Diniz<sup>2</sup>**<sup>1</sup> Instituto Materno Infantil Prof. Fernando Figueira**<sup>2</sup> Depto. de Nutrição da UFPE*

A preocupação com as condições de alimentação e nutrição de segmentos populacionais considerados mais expostos ou vulneráveis, entre eles o escolar, justifica a necessidade de estudos que abordem os alimentos consumidos pela família, numa tentativa de conhecer o perfil qualitativo de alimentação familiar dos escolares. Uma dieta qualitativamente adequada e suficiente para suprir as necessidades nutricionais é imprescindível levando-se em consideração as próprias implicações com o rendimento de alunos no processo aprendizagem. Este estudo teve como objetivo avaliar, sob o aspecto qualitativo, o consumo de alimentos em famílias de escolares do bairro da Várzea, Recife-PE. Faz parte de uma investigação maior, com amostra de 712 escolares, sendo pesquisado a presença de anemia, hipovitaminose A, parasitose intestinal, e a merenda escolar. Para o estudo de consumo, selecionou-se uma amostra de cerca de 50% do total das famílias perfazendo um total de 386 entrevistas. Realizou-se inquérito do tipo Recordatório de 24 horas. Observou-se que 12 alimentos eram consumidos diariamente por 58,0% das famílias, sendo açúcares, feijão e café os mais usuais, com frequências de 92,7%, 91,2% e 84,2%, respectivamente. Observa-se que o alimento de origem animal mais consumido foi a carne de charque (72,5% das famílias), seguindo-se do leite (58,8%) e do frango (42,8%). Dentre as hortaliças, destaca-se o consumo de cebola (74,9%), coentro (66,8%) e tomate (60,9%). Em relação às frutas observou-se um reduzido consumo, com apenas cinco variedades com frequência acima de 5%. A banana ocupa o primeiro lugar (20%),

seguida da laranja (14,2%) e acerola (10,9%). Entre os alimentos energéticos, o açúcar (92,2%) apresentou consumo predominante e como fonte de gordura, o óleo (64,8%) foi o mais consumido. Considerando-se estudos realizados na década de 80, no Nordeste urbano, e mais recentemente em populações urbanas e rurais do Estado de Pernambuco, verifica-se que, sob o ponto de vista qualitativo, a alimentação das famílias dos escolares da Várzea melhorou, diversificando-se o elenco de itens que entram na composição dos cardápios diários, particularmente produtos animais. Supera-se assim, a conhecida monotonia alimentar que habitualmente ocorrem nos estratos de baixa renda, ressaltando-se, entretanto, o baixo consumo de frutas entre as famílias dos escolares.

103

#### COMPARAÇÃO DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DIETÉTICO DE PRÉ-ESCOLARES DE CRECHES PÚBLICAS E PARTICULARES DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

*Cristiane Bastos Leta Vieira<sup>1</sup>, Eliane Abreu Soares<sup>2</sup>, Haydée Serrão Lanzillotti<sup>3</sup> Cláudia Saunders<sup>4</sup>*

*1 SES; 2 UFRJ/ UERJ; 3 UERJ/ UGF; 4 UFRJ*

Este estudo objetivou comparar os perfis antropométricos e dietéticos dos pré-escolares de creches públicas com os das creches particulares pertencentes a 7ª Coordenadoria Regional de Educação da cidade do Rio de Janeiro. A população estudada foi constituída de 204 pré-escolares na faixa etária de 2 a 3 anos. A descrição do perfil antropométrico foi baseada nos indicadores escore-z de peso para estatura (P/E), estatura para idade (E/I), peso para idade (P/I) e índice de massa corporal para idade (IMC/I), tendo como referência a WHO (2006). A avaliação dos parâmetros dietéticos dos pré-escolares nas creches foi feita por meio da pesagem direta dos alimentos consumidos e para completar esta avaliação, foi realizada análise do consumo alimentar dos mesmos antes e depois do horário da creche, por meio de entrevista junto ao responsável. Os alimentos e preparações consumidos pelos pré-escolares foram transformados em porções de acordo com os oito grupos de alimentos propostos pela pirâmide alimentar infantil brasileira. Nas creches públicas foram verificadas as ocorrências de 4,9% de déficit de peso e 7,8% de estatura, sendo estas classificações ausentes nas creches particulares. Encontrou-se 5,9% e 2,9% de sobrepeso nas particulares e públicas, respectivamente. Verificou-se 13,8% e 27,5% de risco de sobrepeso, respectivamente, nas creches públicas e particulares, segundo IMC/I. Encontrou-se nos dois grupos estudados, consumo elevado de açúcares e doces (2,66 e 1,60 porções), respectivamente, nas creches públicas e particulares e baixa ingestão de hortaliças e frutas, respectivamente, nas creches públicas (1,82 e 1,63 porções) e nas particulares (2,49 e 1,78 porções). Observou-se ainda, nos pré-escolares das creches públicas baixo consumo no grupo do leite (1,56 porções), carnes (1,86 porções) e cereais (3,70 porções), enquanto que nos das creches particulares o consumo de carnes (3,23 porções), leite (3,12 porções) e leguminosas (3,16 porções) estavam elevados. Apesar do sobrepeso ser menor nas creches públicas do que nas particulares, é preocupante o fato de coexistirem com a desnutrição. Esse quadro demonstra a necessidade urgente de vigilância nutricional nas creches, pois nos primeiros anos de vida devem ser estabelecidas práticas alimentares saudáveis que repercutirão no estado nutricional da criança e na vida adulta.

104

#### DESENVOLVIMENTO E ELABORAÇÃO DE RECEITUÁRIO PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Daniela Silva Canella<sup>1</sup>, Estelamaris Tronco Monego<sup>1</sup>, Márcia Helena Sacchi Correia<sup>1</sup>, Maria Raquel Hidalgo Campos<sup>1</sup>, Raquel de Andrade Cardoso-Santiago<sup>1</sup>*

*<sup>1</sup>FANUT/UFG*

Este trabalho objetivou o desenvolvimento e a elaboração de receituário para a alimentação escolar, visando a alimentação saudável e a promoção da saúde. Foi realizado levantamento dos alimentos básicos para a alimentação escolar e baseado nestes foram desenvolvidas preparações com o uso de ficha técnica adaptada. As preparações desenvolvidas deveriam atender recomendações nutricionais especificadas, custo próximo ao repassado pelo Governo Federal, facilidade de preparo, além de apresentar características sensoriais agradáveis. A análise da composição foi feita com utilização de tabelas de composição química de alimentos e avaliação o índice de adequação de energia e proteínas. O custo foi calculado com base em preços de supermercado atacadista de Goiânia. Das 20 preparações testadas, duas (10,5%) forneceram as quantidades preconizadas para energia e proteína. Quando avaliado apenas o aporte protéico, 16 preparações (84,2%) estavam de acordo com a recomendação para faixa etária. O índice de adequação de energia de 12 preparações (63,16%) foi adequado. Para proteína, quatro preparações (21%) ficaram na faixa de adequação, enquanto 13 (68,42%) apresentaram quantidade excessiva. Em relação ao custo, oito preparações (42,1%) se enquadraram ao valor repassado pelo FNDE. Todas as preparações testadas foram de simples execução, necessitando poucos equipa-

mentos e sendo facilmente desenvolvidas por poucos funcionários. Com exceção de uma preparação (5%), todas as outras serão incluídas no receituário proposto, pois mesmo as que ofereceram baixa quantidade de energia e proteína podem ser usadas combinadas com outras preparações. O estudo permite concluir que é possível oferecer preparações variadas e adequadas nutricionalmente na alimentação escolar, apesar da baixa verba destinada para esta finalidade.

**Palavras-chave:** alimentação escolar, receituário, necessidades nutricionais, custo

105

#### ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA EM ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA PRIVADA DO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL, RS.

**Lisniane Pereira Figueiredo:** *Graduada do Curso de Nutrição da Universidade de Santa Cruz do Sul/UNISC/RS.*

**Francisca M. A. Wichmann:** *Nutricionista, Mestre e Doutoranda em Desenvolvimento Regional - Ciências Políticas – Coordenadora da Política Regional da Alimentação e Nutrição - 13ªCRS – Docente responsável pela área de Saúde Pública do Curso de Nutrição da Universidade de Santa Cruz do Sul/UNISC/RS; Bianca Inês Etges - Universidade de Santa Cruz do Sul - UNIS*

Resumo: O objetivo deste estudo foi avaliar o Índice de Qualidade da Dieta (IQD) em escolares pertencentes a uma escola privada do município de Santa Cruz do Sul, RS. Trata-se de um estudo transversal, com uma população de 64 escolares, de ambos os sexos, com idade entre 7 e 10 anos. O consumo alimentar foi medido pelo método do recordatório de 24 horas e para avaliação foi utilizado o IQD adaptado à realidade do local. O IQD demonstrou que 71,9% (46) necessitam de modificação na dieta, 25% (16) encontra-se com dieta saudável e apenas 3,1% (2) apresentam dieta inadequada. Observou-se que o índice possui fundamental importância ao refletir a situação de diversos componentes da dieta em uma única variável. A dieta mostra uma tendência de consumo insuficiente de leguminosas, hortaliças, leite e derivados, bem como o excesso do grupo de doces e guloseimas, tendência também verificada em outros estudos relacionados.

**Palavras Chaves:** Índice de Qualidade da Dieta (IQD), alimentação, escolares.

106

#### LEVANTAMENTO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS MAIS VENDIDOS A ALUNOS DE 5ª A 8ª SÉRIES, NO PERÍODO VESPERTINO, NAS CANTINAS DE ESCOLAS ESTADUAIS DA ZONA URBANA DE PASSOS-MG, NO 1º SEMESTRE DE 2007

*Dayane Nunes Santos; Ediane Maria Dos Reis; Jussara de Castro Almeida<sup>2</sup>; Joyce Silva Moraes<sup>3</sup>*

*1 DISC/FESP; 2 – 3 DOC/FESP*

Sabendo-se que os alimentos vendidos em cantinas escolares são, em sua grande maioria, de baixo valor nutritivo e alto valor calórico, quando não há legislações específicas, objetivou-se verificar os cinco produtos alimentícios mais vendidos a alunos de 5ª a 8ª séries em nove cantinas de escolas estaduais de Passos-MG, bem como a composição química dos mesmos.

A coleta de dados englobou nove cantinas existentes nas escolas estaduais na zona urbana de Passos – MG e foi realizada no período de 15 de março de 2007 a 03 de maio de 2007 através de um formulário no qual constou: dados da instituição, dados da cantina escolar, o nome e composição nutricional dos cinco produtos alimentícios mais vendidos. Verificou-se que os refrigerantes são os mais vendidos e, em segundo lugar, estão as balas, entre duras e macias. Tais produtos alimentícios contêm na maioria das vezes um alto valor energético e baixo valor nutritivo. Os salgados fritos e chocolates dividem o terceiro lugar; em quarto lugar estão os salgadinhos artificiais e os salgados assados, alimentos estes considerados de alto valor energético, ricos em gordura, carboidrato e sódio. Em quinto lugar ficaram o pão com carne moída, os bolos e a paçoca, sendo estes alimentos energéticos, com alto valor de carboidratos e gorduras.

O presente estudo mostrou que os adolescentes – das escolas pesquisadas – estão consumindo uma alimentação pouco saudável, a qual pode trazer conseqüências para a saúde, futuramente, entre elas a obesidade, tendência a apresentar doenças cardiovasculares, diabetes tipo II, hipertensão e dislipidemias.

Para modificar o quadro apresentado é preciso trabalhar pela mudança dos hábitos alimentares envolver a escola, os pais e dos alunos e profissionais da área de nutrição. É preciso investir em educação nutricional, fazendo com que ela faça parte do dia-a-dia das escolas. Para tanto, é necessário implantá-la já na fase introdutória para que, assim, os alunos cheguem à adolescência com uma consciência do que é uma alimentação saudável e saibam fazer suas escolhas.

107

**PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS FREQUENTADORAS DE CRECHE PARTICULAR DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**

Viviane Dias<sup>1</sup>, Simone Coelho<sup>2</sup>, Juliana Pandini<sup>3</sup>, Rosivânia Pereira<sup>4</sup>, Deise Augusto<sup>5</sup>.  
1e3ETENEP/SCM e 2e4e5Dindinha Creche

**Introdução:** O acompanhamento da situação nutricional da população infantil constitui instrumento essencial para aferição das condições de saúde, devido à influência decisiva que o estado nutricional exerce sobre o crescimento e o desenvolvimento. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de crianças matriculadas em uma creche particular através de indicadores antropométricos. **Metodologia:** A medida do peso foi realizada em balança portátil e para altura utilizou-se estadiômetro vertical. Durante a aferição, a criança encontrava-se descalça e com roupas leves. Na avaliação utilizaram-se indicadores preconizados pelo Ministério da Saúde: peso/idade (P/I), altura/idade (A/I), peso/altura (P/A). Para classificação utilizou-se padrão de referência do NCHS, sendo P/I considerada como baixo peso, para valores menores do que o percentil três (p3) da população de referência; em risco de baixo peso, entre p3 e p10; adequado, entre p10 e p97; sobrepeso valores iguais ou superiores ao p97. Os mesmos pontos de corte foram utilizados para a estatura, sendo respectivamente, baixa estatura; vigilância para crescimento linear; alta estatura. Para correlacionar os parâmetros estudados, utilizou-se coeficiente de *Kappa*. **Resultados:** 54 crianças foram avaliadas, sendo 30 do sexo masculino e 24 do sexo feminino. A distribuição pela faixa etária foi de 11,1% de crianças menores de dois anos; 83,32% com idades entre dois e cinco anos; 16,66% maiores de cinco anos. A média de idade foi de  $3,5 \pm 1,6$ . Em relação P/I, 12 crianças (22,2%) foram classificadas com risco de desnutrição; 38 (70,34%) eutróficas, nenhuma desnutrida e cinco (9,25%) obesas. Em relação a A/I, 22 crianças (40,70%) foram classificadas com risco de desnutrição; 28 (51,81%) eutróficas; nenhuma desnutrida; e cinco (9,25%) obesas. Em relação P/A, oito crianças (14,81%) foram classificadas com risco de desnutrição; 39 (72,22%) eutróficas; nenhuma desnutrida e 8 (14,81%) obesas. De acordo com coeficiente de *Kappa*, obteve-se uma maior correlação entre P/I e P/A ( $r=0,33$ ), em detrimento a A/I e P/I ( $r=0,14$ ) e A/I e P/A ( $r=0,18$ ). **Conclusão:** O sobrepeso não foi um problema de grande magnitude nas crianças, contrariando os dados encontrados na literatura; fortalecendo a importância da presença do profissional nutricionista nas atividades da creche, desempenhando atividades de educação nutricional com as crianças e elaborando material informativo para pais e funcionários da creche.

108

**PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PRÉ-ESCOLARES MATRICULADOS NUMA CRECHE MUNICIPAL NA CIDADE DE PARATY**

Alessandra da Silva Pereira<sup>1</sup>; Haydée Serrão Lanzillotti<sup>2</sup>  
1UGF; 2UGF

**Introdução:** O Brasil passa atualmente por um momento de transição nutricional, que se caracteriza pela diminuição na prevalência de desnutrição e aumento de sobrepeso e obesidade, tanto na população infantil como em adultos. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil antropométrico de crianças de 24 a 60 meses matriculadas numa creche municipal da prefeitura de Paraty. **Métodos:** Estudo observacional e transversal, realizado com crianças na faixa etária de 24 a 60 meses, oriundas de um bairro com famílias de baixa renda, localizado na cidade de Paraty. Avaliação antropométrica utilizou as variáveis peso e altura. A aferição da massa corporal e da estatura, foi realizada pela manhã, com o auxílio de uma balança do tipo plataforma, modelo 110, com graduação de 100g e com haste para mensurar estatura em escala com intervalo de 0,5 cm. Foram utilizadas as "Novas Curvas" de crescimento publicadas pela OMS em 2006. Os índices antropométricos adotados foram: peso/idade (P/I), altura/idade (A/I) e peso/altura (P/A), e pontos de corte do SISVAN, 2007. **Resultados:** Considerando o indicador P/I, 6,45% e 6,90% das meninas e meninos, respectivamente, apresentaram peso elevado para a idade. Em relação ao indicador A/I, observou-se nanismo moderado em 3,22% das meninas e 3,45% dos meninos. Através do indicador P/A, 19,36% das meninas e 10,35% dos meninos, apresentaram peso elevado para a altura. A partir deste indicador, observou-se que a 3,45% dos meninos apresentaram emagrecimento moderado. **Conclusão:** Os resultados obtidos apontam para baixa prevalência de desnutrição e alta prevalência de peso elevado entre pré-escolares, refletindo o cenário atual de transição nutricional, tornando imperativo tanto o monitoramento do estado nutricional quanto ações de intervenção nutricional em pré-escolares.

109

**PERFIL ANTROPOMÉTRICO, DIETÉTICO E SÓCIO-ECONÔMICO DE CRIANÇAS EM UMA CRECHE PÚBLICA – NITERÓI – RIO DE JANEIRO**

MOTTA, R.S.T.; VALLE, J.; SILVA, N.F.;  
Faculdade de Nutrição – Universidade Federal Fluminense  
Instituto de Nutrição – Universidade do Estado do Rio de Janeiro

A proposta de segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar, traz consigo a obrigatoriedade do acompanhamento direto dos diferentes segmentos etários priorizando principalmente os menores de 2 anos, visto que estes ainda não terminaram seu processo de crescimento e desenvolvimento. O presente estudo teve como finalidade avaliar o consumo alimentar, o estado nutricional e as condições socioeconômicas de pré-escolares matriculados em uma creche pública no município de Niterói, RJ. O consumo alimentar foi realizado por meio de dois inquéritos dietéticos (pesagem direta e questionário de frequência de consumo alimentar). O estado nutricional foi avaliado em dois momentos pelos índices antropométricos peso/idade, peso/estatura, estatura/idade e índice de massa corporal/idade e a avaliação socioeconômica foi através do questionário "Graffar" aplicado com os responsáveis. Os dados obtidos nas duas avaliações antropométricas foram utilizados para comparação do estado nutricional entre os dois momentos e os dados da avaliação socioeconômica foram usados para comparação com o estado nutricional. Foi encontrada uma grande prevalência de **deficit** pondero-estatural na primeira avaliação antropométrica enquanto que na segunda, houve uma redução desses valores com aumento da frequência de risco de obesidade. A presença de **deficit** energético foi observada tanto pelo método de pesagem direta quanto pelo QFCA (64,9% e 73,2%, respectivamente). Em relação ao consumo alimentar na creche, o zinco foi o micronutriente que se apresentou em menor percentual de adequação (7,1%). Já na análise quantitativa do QFCA a vitamina A e o cálcio estiveram com menor percentual de adequação (42,9% e 56%, respectivamente). O estudo do perfil socioeconômico, com os índices antropométricos não apresentou diferença significativa. Foi observada uma tendência à mudança de classe ponderal e estatural valorizando o processo alimentar que ocorre na creche, até independente dos déficits de consumo apresentados. Ressalta-se a necessidade do acompanhamento destas crianças, bem como a eleição de novas fontes alimentares visando suprir os déficits identificados neste estudo.

110

**PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE-MG**

Marina Campos Zicker<sup>1</sup>, Bárbara Raissa Teixeira Almeida<sup>1</sup>, Luana Caroline dos Santos<sup>1</sup>, Aline Cristine Souza Lopes<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>UFMG

**Introdução:** A adolescência caracteriza-se usualmente por hábitos alimentares errôneos como consumo excessivo de gorduras, açúcares e sódio associado ao baixo consumo de frutas, hortaliças e legumes, que podem comprometer a saúde nesse estágio de vida e favorecer o risco de doenças em etapas futuras. **Objetivos:** Promover hábitos alimentares saudáveis e noções gerais de higiene entre adolescentes matriculados em uma escola municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais. **Método:** Estudo longitudinal, com 3 meses de duração, envolvendo adolescentes de ambos os sexos, de três turmas da 5ª série de uma escola municipal de alta vulnerabilidade social, da região sudoeste de Belo Horizonte. Ao início do estudo foi realizada avaliação antropométrica com aferição do peso e estatura e posterior classificação segundo o índice de massa corporal (IMC) por idade, a partir das curvas do CDC/NCHS (2000). A intervenção nutricional foi realizada a partir de cinco encontros, com duração de 1 hora cada, baseados na pirâmide alimentar e recursos audiovisuais. Aplicou-se um questionário ao início e fim do estudo, previamente testado, com dezesseis questões sobre nutrientes (n=6), grupos alimentares (n=6), alimentos (n=2), higiene alimentar e pessoal (n=2). **Resultados:** A amostra foi composta por 79 adolescentes, 41 meninos e 38 meninas, com média de idade de  $12,1 \pm 0,8$  anos. Observou-se ocorrência de baixo peso, sobrepeso e obesidade em 2,5%, 11,4% e 1,3%, respectivamente. A aplicação inicial do questionário revelou 75,4% de acertos, com maiores percentuais nas perguntas referentes a higiene pessoal, com 98,4% de acertos. Após a intervenção nutricional, foi verificado aumento significativo da média de acertos (de 75,4% para 83,5%,  $p=0,032$ ). Os maiores percentuais de erros foram para as perguntas sobre nutrientes e suas fontes (75,0%) e porções alimentares (56,2%). A maior ocorrência de acertos associou-se às questões relacionadas a adequação ou inadequação do consumo diário de determinados alimentos como leite e guloseimas. **Conclusão:** A intervenção nutricional realizada mostrou-se efetiva tendo em vista que

possibilitou maior conhecimento sobre alimentação saudável. Destaca-se, no entanto, a importância da continuidade de estratégias de educação nutricional para a amostra considerando que hábitos alimentares implementados neste ciclo tendem a ser incorporados e persistir na vida adulta.

111

#### SAÚDE ATRAVÉS DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL NA ESCOLA

Mariana Andrade dos Santos 1, Milena Boldrini da Silva 2, Aline Corbellari Zamprogno 3, Marta Pereira Coelho 4, Adriana Nunes Moraes 5  
1-5 CEUNES/UFES

A Saúde Escolar desenvolve ações de promoção, prevenção e recuperação da saúde da criança e do adolescente em idade escolar. Essas ações ocorrem através do desenvolvimento de trabalhos educativos e assistenciais, envolvendo a comunidade escolar e os pais, procurando oferecer atendimento integral. Portanto, o objetivo desse trabalho, foi conhecer alguns hábitos nutricionais das famílias de um bairro do município de São Mateus - ES, para que posteriormente pudéssemos realizar atividades educativas nas creches e na escola do bairro com as crianças, pais e professores em relação a alimentação saudável para a manutenção da saúde e melhoria da qualidade de vida. O projeto piloto é desenvolvido pelo curso de Enfermagem da Universidade Federal do Espírito Santo em parceria com a Estratégia de Saúde da Família do bairro. A execução do projeto foi dividida em fases: 1 - período preparatório – aprendizado teórico-prático dos acadêmicos sobre saúde da família, da criança e programas governamentais específicos relativos à nutrição. 2 - Triagem – 20% da comunidade do bairro respondeu a um questionário semi-estruturado após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido conforme a Resolução nº 196/96 do CNS. Participaram da pesquisa 59 famílias. Na caracterização socioeconômica das mesmas, observou-se predomínio de moradia própria (83%) e de alvenaria (96%). Os domicílios dispunham de abastecimento de água (96%), esgoto (83%) e energia (95%). A carne mais consumida é carne de galinha (51%) seguida da carne de boi (47%). A maioria das famílias (68%) apresenta hábito de cozinhar os alimentos para consumir e 20% usam fritá-los para consumo. Praticamente metade das famílias costuma consumir doces diariamente (49%). Em relação às frutas, a maioria da população estudada afirma consumi-las diariamente (64%). Com a realização da parte inicial do projeto e conhecimento de alguns hábitos nutricionais das famílias, podemos trabalhar com a realidade da população e com as atividades propostas, como conscientização das crianças, professores e pais sobre a importância de hábitos nutricionais saudáveis para melhoria da qualidade de vida não somente da criança que está em crescimento e desenvolvimento, mas também de toda família.

112

#### VALOR NUTRICIONAL, CUSTO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CRECHES DO MUNICÍPIO DE COARI-AM

Marduce Pereira Marques, Tamara Araújo Pereira Dos Santos, Marlucy Pereira Marques, Danielle Caroline Belota Rocha  
Prefeitura Municipal de Coari - SEMED, Universidade Federal do Amazonas, Serviço Social do Comercio, Prefeitura Municipal de Manaus

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar do mundo, e objetiva suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola. Os cardápios devem priorizar alimentos saudáveis, respeitar os hábitos alimentares do local e, ainda, permitir a formação de hábitos alimentares saudáveis. Entretanto, as crianças não devem ser impedidas de experimentarem alimentos de outras culturas e hábitos desde que sejam saudáveis. E, nesses casos, o teste de aceitabilidade deve ser aplicado. O teste de aceitabilidade é o instrumento que permite saber se os cardápios elaborados pelo nutricionista serão bem aceitos pelos alunos, de modo a evitar o desperdício. Este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade, o valor nutritivo e o custo do cardápio de uma semana das creches municipais do município de Coari-Amazonas. O estudo abrangeu duas creches onde possui em média 390 alunos matriculados, com faixa etária três anos. O cardápio analisado é composto de três refeições sendo assim distribuídas: desjejum, almoço e lanche. O valor nutritivo foi calculado utilizando-se como base tabelas de composição de alimentos e o custo tendo tabela de preço dos gêneros que compõem a merenda escolar. Para aceitabilidade foi aplicado teste sensorial para as algumas preparações do cardápio como: mingau de aveia, suco de maracujá com leite, macarronada regional e frango desfiado com legumes utilizando-se uma escala hedônica facial variando de 1 a 7 pontos, em que o ponto 1 correspondia a "gostei extremamente" e o ponto 7 a "desgostei extremamente". Quanto ao valor nutritivo a média de três refeições diárias variou em energia 1.050 Kcal e

proteína 21 g. Em relação ao custo as preparações obtiveram R\$ 1,54 por aluno. Todas as preparações submetidas ao teste sensorial obtiveram valores acima de 90% de aceitabilidade, também vale salientar a dificuldade que as crianças tiveram em saber diferenciar os níveis da escala hedônica facial utilizada, porém com o auxílio do profissional de pedagogia isso se tornou possível. Alcançar os objetivos do PNAE é de suma importância, porém o profissional nutricionista para execução de algumas atividades como teste sensorial necessita da colaboração de outros profissionais como o pedagogo.

113

#### AValiação e Educação Nutricional de Adolescentes de uma Escola Municipal da Região Sudoeste de Belo Horizonte, Minas Gerais.

Gláucia de Oliveira Melgaço 1, Natália de Carvalho Teixeira 2, Luana Caroline dos Santos 3, Aline Cristina Souza Lopes 4.  
1,2 Estudantes de Nutrição UFMG, 3,4 UFMG

A promoção de saúde no ambiente escolar vem sendo recomendada por órgãos internacionais, uma vez que crianças maiores de cinco anos normalmente não estão incluídas nas prioridades das políticas oficiais de saúde. Tem se demonstrado que é importante a inserção da educação nutricional no Ensino Fundamental, em especial para as escolas públicas, onde se concentram parcelas populacionais mais desprivilegiadas econômica, social e culturalmente, e mais atingidas pela marginalização no atendimento de saúde. O objetivo deste trabalho foi realizar avaliação e educação nutricional de estudantes da 4ª série do ensino fundamental de uma escola municipal da região sudoeste de Belo Horizonte, Minas Gerais. Trata-se de um estudo longitudinal, com avaliação antropométrica e educação nutricional em uma escola municipal da região sudoeste de Belo Horizonte, área de elevada carência e vulnerabilidade social. A avaliação antropométrica se deu através da aferição da altura e do peso das crianças, e posterior classificação nos índices altura por idade (AVI) e Índice de Massa Corporal por idade (IMC/idade). A educação nutricional foi realizada em quatro encontros, a partir de atividades sobre alimentação saudável com a pirâmide alimentar. Aplicou-se ao fim do estudo uma gincana com perguntas sobre os temas abordados. Participaram do estudo 50 alunos (representando 87,7% do total da 4ª série da escola), 52,0% do sexo feminino e com média de idade de 10,6±0,6 anos. Observou-se que 88% da amostra apresentam-se eutróficos, 6% com sobrepeso, 4% obesos e 2% desnutridos. Não houve diferença da classificação do estado nutricional entre os sexos. Identificou-se comprometimento estatural em 4% dos adolescentes. Os níveis da pirâmide alimentar foram trabalhados e houve grande interesse e participação de todos os alunos. O resultado obtido foi positivo uma vez que os alunos demonstraram ter fixado o conteúdo trabalhado na gincana realizada. O presente estudo mostrou-se uma prática exitosa para a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os alunos de uma escola municipal. O interesse dos participantes pelos temas e a presença de distúrbios nutricionais ressaltam a necessidade de inclusão de uma disciplina de nutrição nas escolas, que certamente seria um grande passo para a promoção de modos de vida saudáveis nesse ciclo da vida.

114

#### Caracterização do Estado Nutricional de Escolares em um Colégio Estadual da Cidade de Barra Mansa – Rio de Janeiro.

Characterization of Nutritional Conditions of schoolships in a State School in Barra Mansa City, Rio de Janeiro.  
Adele Cristine Fagundes Neves de Carvalho<sup>(1)</sup>; Cintia Periard Soares<sup>(1)</sup>; Juliane Santos Corrêa<sup>(1)</sup>; Tatiane Tiago da Silva<sup>(1)</sup>; Vanessa Vasconcelos Fonseca<sup>(2)</sup>  
<sup>(1)</sup>Acadêmicas de Nutrição do UBM – RJ.  
<sup>(2)</sup>Docente UBM-RJ, Especialista MBA em Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos - UVA.

Desenvolver ações de educação nutricional proporciona levar os escolares a mudar os hábitos alimentares, contribuindo com a manutenção da saúde, e a prevenção de distúrbios fisiológicos relacionados a uma alimentação inadequada. O presente trabalho foi um estudo transversal realizado em um colégio estadual da cidade de Barra Mansa – RJ no segundo semestre de 2006 e teve como objetivo avaliar crianças e adolescentes, de 1ª à 5ª série, através de avaliação antropométrica sendo utilizada uma balança doméstica e fita métrica em local reto sem rodapé; inquérito de consumo alimentar; elaboração de cardápios, com implementação de alimentos novos; palestras; treinamento de funcionários e atividades lúdicas. O indicador antropométrico utilizado foi Peso/Idade de acordo com a curva NCHS. Observou-se um maior índice de obesidade nas turmas de 2ª e 3ª série para meninas com 24,4% e 25% respectivamente e 1ª e 5ª série para meninos com 21,1% e 18,4%. Para avaliação do baixo peso os índices maiores foram maiores apenas na 1ª série com 31,4% para meninas e 17,3% para meninos respectivamente, onde nas

outras séries obtivemos valores significativos porém com valores menores. Já a eutrofia se obteve em séries das turmas de 4ª e 5ª séries com valores de 58,3% e 62,8% para meninas. Sendo que a eutrofia para meninos é caracterizada mais cedo nas turmas de 2ª e 3ª séries com 56,8% e 58,9% respectivamente. A importância da educação alimentar deve ser contínua e abrangente, não apenas no âmbito escolar, mas integrada à Família x Escola, onde a alimentação inadequada pode levar a desequilíbrios nutricionais que podem interferir no crescimento e no estado de saúde. Contudo observou-se que na 1ª série a obesidade acomete mais os meninos e o baixo peso na mesma série as meninas. E a eutrofia se caracteriza mais cedo nos meninos do que nas meninas que vai se dá apenas na 4ª série. Considerando os malefícios, a curto e a longo prazo, causados tanto pelo déficit quanto pelo excesso de peso no desenvolvimento do escolar, conhecer o estado nutricional dessa população é de fundamental importância para compreender a nutrição como prática de ação social e determinar possíveis ações corretivas de prevenção e controle da situação neste grupo.

**Palavras-chave:** educação nutricional, avaliação nutricional, crianças, adolescentes.

115

### ESTADO NUTRICIONAL E RISCO CARDIOVASCULAR DE MERENDEIRAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DA 8ª COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL.

Vanessa Ramos Kirsten<sup>1</sup>, Cristina Machado Bragança de Moraes<sup>1</sup>, Irene Barros<sup>2</sup>, Tamirys Pereira Cabreira<sup>1</sup>, Mariele Marcuzzo<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro Universitário Franciscano <sup>2</sup>8ª Coordenadoria Regional de Educação do RS

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) ou o Programa da Merenda Escolar é responsável pela alimentação dos alunos das escolas de educação infantil e ensino fundamental. No entanto, esse programa possui várias dificuldades, como a falta de investimento. As principais colaboradoras deste processo são as merendeiras. Este trabalho teve o objetivo de verificar o estado nutricional e o risco cardiovascular das merendeiras da rede estadual de ensino da 8ª Coordenadoria Regional de Educação do RS. A coleta de dados ocorreu durante uma palestra motivacional sobre os cuidados para a saúde, realizada pelos professores do Curso de Nutrição do Centro Universitário Franciscano de Santa Maria-RS. Antes da entrada no local da palestra, as merendeiras eram convidadas a serem pesadas em balança de uso pessoal e a altura era aferida com uma fita métrica inelástica fixada à parede sem rodapés. As colaboradoras estavam com o mínimo de roupa e descalças. O peso e a altura foram utilizados para a classificação do IMC. A circunferência da cintura avaliou o risco cardiovascular. Foram avaliadas 53 merendeiras com idade média de 50,9±7,5 anos. O estado nutricional da amostra avaliada demonstrou que 28,3% (n=15) estavam eutróficas, 41,5% (n=22) estavam com sobrepeso e 30,2% (n=16) estavam com algum grau de obesidade. O risco cardiovascular, avaliado pela circunferência da cintura, demonstrou que 17% (n=9) não apresentavam risco, 24,5% (n=13) apresentavam risco elevado e 58,5% (n=31) apresentavam risco muito elevado. Conclui-se que esta amostra possui alta prevalência de obesidade e risco cardiovascular, sendo necessária a realização de medidas preventivas e terapêuticas para minimizar futuros eventos cardiovasculares e a melhora da qualidade de vida.

116

### A IMPLEMENTAÇÃO DE UMA AÇÃO EDUCATIVA EM UMA ESCOLA PARTICULAR DE NITERÓI UTILIZANDO A ESTRATÉGIA DO PROGRAMA "5 AO DIA"

Celina Szuchmacher Oliveira 1; Danielle da Silva Alves 2; Patrícia Valéria Costa 1  
<sup>1</sup>UNIPLI; <sup>2</sup>ASSOCIAÇÃO EDUCACIONAL MIRAFLORES

**Introdução:** Entendendo a escola como um espaço de construção do conhecimento onde os alunos têm a possibilidade de vivenciar experiências, torna-se importante salientar a presença do nutricionista nesse ambiente, com o compromisso de implementar práticas educativas de alimentação e nutrição (Linden, 2005). **Objetivo:** O objetivo do presente trabalho foi estimular a aceitação dos diferentes tipos de alimentos enfocando os benefícios de suas cores na alimentação cotidiana de alunos de três anos de idade em uma escola particular de Niterói/RJ. **Metodologia:** Para o desenvolvimento dessa atividade foi feito um planejamento educativo cujo tema era "5 ao dia". A cada semana foi apresentada uma das cinco cores que compõe a estratégia do "5 ao dia" enfocando os respectivos alimentos e os benefícios de cada cor. Durante a apresentação, os alunos manipularam e degustaram os alimentos sob a forma de suco de frutas ou *in natura* de acordo com a cor da semana. Para fixação da aprendizagem as crianças realizaram uma atividade de colagem utilizando figuras de alimentos da cor correspondente. Ao final das cinco semanas os alunos confeccionaram um painel com alimentos representando as

cinco cores da estratégia "5 ao dia", onde foi registrada a fala dos mesmos. **Resultados e conclusão:** O painel elaborado pelas crianças foi colocado no mural da escola durante trinta dias para que toda comunidade escolar pudesse compartilhar essa experiência. A partir dessa atividade educativa, observou-se uma melhora na aceitação de frutas, legumes e hortaliças durante as refeições realizadas na escola. Além disso, os pais relataram à nutricionista da escola uma melhora na ingestão de frutas, legumes e hortaliças também em casa. A implementação desta atividade mostrou a importância do desenvolvimento contínuo das ações educativas no espaço escolar.

117

### AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E PADRÃO ALIMENTAR DE ESCOLARES DO ENSINO PÚBLICO FUNDAMENTAL NO MUNICÍPIO DE SÃO CAETANO DO SUL

Tamara Lazarini<sup>1</sup>; Sonia Tucunduva Philippi<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>USP; <sup>2</sup>USP

**Introdução** – Há um crescente aumento de peso na idade escolar em virtude de diversos fatores como hábitos alimentares inadequados, grande exposição à televisão e conseqüente diminuição da atividade física. O ambiente tornou-se "obesogênico" em detrimento do acúmulo de gordura, caracterizado pela abundância de alimentos com alta densidade energética e a falta de atividade física. **Objetivo** – Avaliar o estado nutricional e o padrão alimentar de escolares do ensino público fundamental. **Métodos** – Avaliou-se o estado nutricional de 1773 escolares de 8 a 15 anos de 3 escolas do Município de São Caetano do Sul. Para uma sub-amostra, com 544 alunos, que apresentaram excesso de peso e obesidade, foram aplicados REC24h e um questionário. Foi feita a análise descritiva dos dados com percentuais, médias, desvio padrão e o qui-quadrado para variáveis do questionário e do consumo alimentar. Utilizou-se o SPSS 10.0, sendo adotado grau de significância de 5% (p<0,05). **Resultados** – 35% escolares estão com excesso de peso ou obesidade e 1,2% está abaixo do peso. Foram observados hábitos inadequados como omissão do café da manhã (40%), ingestão de líquidos com as refeições (90%), excesso de exposição à televisão, computador e vídeo game, influenciando a preferência por lanches, "fast food" e alimentos com alta densidade energética, inclusive na escola. O consumo médio de calorias diárias foi de 1500kcal. Os percentuais de adequação de macronutrientes apresentaram-se dentro do estimado, embora os níveis de colesterol e gordura saturada tenham alcançado valores 4 vezes superiores ao preconizado e praticamente 100% dos escolares não consumirem o mínimo de fibras/ dia. **Conclusões** – os escolares apresentaram hábitos não saudáveis, incluindo a grande ingestão de gorduras, baixo consumo de fibras e comportamentos sedentários, que podem ter refletido no peso dos escolares. Recomenda-se a adoção de hábitos alimentares saudáveis, promovendo maior consumo de frutas, legumes e verduras, e grãos integrais, restringindo a ingestão de alimentos de alta densidade energética. A orientação alimentar deve envolver desde os escolares, até os gestores das áreas de educação, comunicação e saúde.

118

### DOZE PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA ADEQUADA: GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE 10 ANOS.

Christina Lee Son To Poong<sup>1</sup>, Daniel Werneck Vasconcelos<sup>1</sup>, Jane de Carlos Santana Capelli<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>FMP/FASE

O padrão alimentar vegetariano é entendido como sendo aquele não que implique no sacrifício de vidas animais para serem utilizados na alimentação humana. Na alimentação vegetariana, observa-se, por parte dos seus adeptos, uma filosofia de vida onde há restrição total ou parcial de alimentos de origem animal, pois muitos acreditam que o animal não é superior ao homem, sendo assim, seria injusto tirar a vida de um animal para alimentar-se. Existe na nossa sociedade uma parcela da população que é vegetariana e cria seus filhos baseados nessa filosofia. Entretanto, até que ponto as restrições alimentares podem comprometer o estado nutricional infantil e, conseqüentemente, o seu pleno crescimento e desenvolvimento? Objetivou-se elaborar um guia alimentar para crianças vegetarianas menores de 10 anos. Realizou-se uma revisão da literatura, nas bases de dados da BIREME (LILACS, MEDLINE, SCIELO), periódicos, livros e revistas sobre alimentação vegetariana e guias alimentares infantis, no período entre 1997 e 2007. Para a construção do guia alimentar, cada capítulo foi organizado em uma linguagem simples e acessível para pais, responsáveis adeptos de diferentes linhas do vegetarianismo e profissionais de saúde que possam dar informações adequadas às crianças vegetarianas da seguinte forma: introdução; definição e classificação do vegetarianismo; doze passos para uma alimentação vegetariana adequada de crianças menores de 10 anos; exemplos de receitas e cardápios balanceados para crianças menores de 10 anos; referências bibliográficas; anexos. As dietas que incluem o ovo e/ou leite e derivados seriam a opção mais saudável para a maioria das crianças, já que esta não é tão restritiva. Neste sentido, é importante disponibilizar e diversificar alimentos como as frutas, vegetais e grãos, além do leite e o ovo, pois suprirão as necessidades de micronutrientes necessárias para o seu pleno crescimento e desenvolvimento.

119

**NUTRIÇÃO ESCOLAR CONSCIENTE: ESTUDO DO CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTOS DE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL***Infância, Juventude e Valores.**Patricia Schwengber\*, Tatiana Baierl\*, Luciana Oliveira Diniz\*, Carla Valença\*, Luciana Freire\*, Anna Paola Pierucci\*, Cristiana Pedrosa\*.***Resumo**

Estudos em nutrição vêm indicando a educação como um dos principais instrumentos para a solução dos problemas de saúde. Este estudo avaliou o conhecimento sobre alimentos e mensurou o peso e a estatura de alunos do ensino fundamental de escolas municipais de Niterói - RJ. O estudo englobou 12 turmas, 237 escolares entre 6 e 10 anos. Aplicou-se quatro jogos didáticos abordando reconhecimento da imagem dos alimentos (jogo 1), definição de alimentos saudáveis (jogos 2 e 3), e conhecimentos sobre origem e grupos alimentares (jogo 4). A avaliação dos jogos 1, 2 e 4 foi feita através de média ponderal das notas por turma e seus respectivos conceitos. Para o jogo 3 foram calculados os percentuais de cada conceito por turma. Foi feita a análise estatística dos resultados obtidos (média ponderal, percentual e Z Score). No jogo 1, dez turmas obtiveram os conceitos excelente e muito bom. No jogo 2, seis turmas apresentaram conceito regular. No jogo 3, apenas três turmas mostraram um bom conhecimento sobre alimentos saudáveis, pois tiveram conceito máximo (frequência  $\geq 80\%$ ). O jogo 4 teve o pior resultado, nove turmas tiveram conceito regular. Os resultados dos jogos mostraram que as crianças reconheceram as figuras dos alimentos, porém não souberam distinguir quais destes são saudáveis, assim como suas origens e grupos. Quanto à avaliação nutricional, foram encontradas 77% das crianças na faixa de normalidade, 13% acima do normal e 10% abaixo do normal. Esses resultados indicaram a necessidade de intervenções visando os aspectos preventivos de saúde.

Palavras-chave: **educação, escolares, promoção de saúde, alimentos.**

120

**NUTRIÇÃO ESCOLAR CONSCIENTE: ESTUDO PILOTO DA INTERVENÇÃO EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE NITERÓI***Luciana Freire de Carvalho<sup>1</sup>; Cristiana Pedrosa Melo Porto<sup>1</sup>; Anna Paola Trindade Rocha Pierucci<sup>1</sup>; Patricia Rodrigues Schwengber<sup>1</sup>; Tatiana Baierl Melo<sup>1</sup>.  
1- INIC/UFRJ*

Os apelos de marketing e o crescimento da industrialização dos alimentos provocam a epidemia de obesidade e de distúrbios alimentares na população mundial, preocupando os especialistas em saúde pública. Esse dado se torna mais preocupante em se tratando da população escolar, considerada mais vulnerável por envolver uma faixa etária em formação de hábitos, que podem ser conduzidos até a vida adulta. Logo, a introdução de conceitos sobre os alimentos a esta população pode contribuir para o fortalecimento da consciência sobre nutrição e para a adoção de hábitos alimentares saudáveis. Neste contexto, a abordagem através de materiais lúdicos e divertidos sobre alimentos pode facilitar o processo de aprendizagem. O objetivo deste trabalho inicial foi realizar um estudo piloto, visando adequar o material didático lúdico desenvolvido para a avaliação dos conhecimentos prévios sobre alimentos, em uma futura intervenção educativa. Além de avaliar o perfil antropométrico do público alvo. Fizeram parte do estudo alunos do primeiro ciclo de escolas da rede municipal de Niterói, os quais foram submetidos a três jogos que se baseavam em conceitos como reconhecimento da imagem dos alimentos e alimentos saudáveis e não saudáveis. Os alunos foram pesados e medidos, e os índices de massa corporal foram calculados e confrontados aos valores fixados pelo NCHS (National Center for Health Statistics, 2000). Um total de 49 alunos, na faixa etária de 6 a 10 anos, sendo 47% do gênero masculino e 53% feminino, compuseram a amostra de sujeitos. Constatamos que 41% estavam fora da faixa de normalidade frente aos padrões de medidas antropométricas. Durante a aplicação dos jogos, foi observado que as crianças estavam felizes em jogar. Entretanto, os alunos em fase de alfabetização tiveram um pouco de dificuldade de leitura e interpretação, havendo troca de informações entre eles. Com isso, consideramos que os jogos são mais eficazes quando aplicados a alunos que se encontram no final do primeiro ciclo. O alto índice de inadequação nos parâmetros corporais entre as crianças avaliadas confirma a necessidade de uma intervenção educativa sobre hábitos alimentares. A formação de uma consciência sobre alimentos e saúde na infância pode contribuir para uma população adulta mais saudável.

121

**O CONSUMO DE ADITIVOS ALIMENTARES EM ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL***Vanícia Molin<sup>1</sup>; Sônia Cristina Prazeres Guaita<sup>1</sup>; Daina Espig Pozzobom<sup>1</sup>  
1 CRN-2*

A alimentação desde os primeiros anos de vida até a adolescência é o principal determinante de hábitos alimentares saudáveis. Atualmente, é crescente o número de crianças que passa a maior parte do dia em Escolas de Educação Infantil (EEI), locais em que são oferecidas refeições. O cardápio oferecido nas EEI deve promover a educação nutricional, desestimulando o consumo de alimentos industrializados, os quais contêm aditivos alimentares intencionais. Isso porque os estudos quanto à inocuidade desses aditivos são controversos e, segundo revisão bibliográfica, oferecem riscos à saúde, principalmente de crianças, por tratar-se de uma faixa etária vulnerável. Além disso, aumentando-se a oferta de alimentos industrializados, reduz-se o consumo de alimentos in natura, os quais representam as principais fontes de fibras, vitaminas, minerais e compostos funcionais, importantes para a manutenção da saúde. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho é identificar os alimentos industrializados oferecidos em EEI de Porto Alegre-RS, quantificando a sua frequência no cardápio mensal e identificando os aditivos alimentares declarados nos rótulos dos produtos. Foram visitadas 17 EEI privadas no município de Porto Alegre, selecionadas através de rotinas de fiscalização do Conselho Regional de Nutricionistas - 2ª Região. Na ocasião das visitas, foram analisados os cardápios oferecidos nas escolas, todos elaborados por nutricionista habilitado. Foram então identificados os produtos industrializados contidos, a idade mínima da criança a que são destinados e o número de vezes que cada alimento industrializado constou no cardápio. Posteriormente, foram analisados os rótulos dos produtos, a fim de identificar quais aditivos alimentares foram neles declarados. Para a tabulação dos dados, os alimentos foram classificados em categorias: leite e queijos; embutidos; pães; iogurtes e bebidas lácteas; achocolatado em pó; pó para pudim e gelatina; maionese, margarina e manteiga; biscoitos e salgadinhos; cereais infantis; doces em pasta; massas; bebidas a base de soja. Identificou-se 37 alimentos industrializados, contendo de 2 a 5 aditivos alimentares cada, totalizando 37 aditivos alimentares diferentes. A idade mínima de consumo encontrada variou entre 4 e 24 meses e a frequência mensal, entre 4 e 28 vezes. Analisando-se os dados, concluiu-se que há consumo regular de aditivos alimentares nas EEI estudadas.

122

**PRÁTICAS PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM INSTITUIÇÕES PÚBLICAS INFANTIS***Tatiana Yuri Assao<sup>1</sup>; Ana Maria Cervato-Marcuso<sup>2</sup>  
1,2 FSP/USP*

A promoção de práticas alimentares adequadas é de suma importância para o desenvolvimento dos indivíduos, para a sobrevivência em boas condições de saúde. Procedimentos que não incentivam estas práticas desde a infância, comprometem a adoção de hábitos adequados em idades avançadas. Assim, o estudo objetivou identificar as práticas adotadas pelos educadores para promover a alimentação saudável entre as crianças no ambiente escolar. Utilizou-se o Discurso do Sujeito Coletivo, metodologia baseada no conceito das representações sociais, que permitiu a organização e tabulação de dados qualitativos de natureza verbal, obtidos por entrevistas. A amostragem foi composta por 78 educadores (de crianças de 2 a 4 anos), pertencentes às oito instituições públicas de educação infantil do município de Jandira, São Paulo. As práticas mais citadas foram: estimulá-las por meio da conversa, brincadeiras e sentar ao lado delas nas refeições (36,7%); utilizar alguns artifícios, como: oferecer o alimento na boca, camuflar os alimentos pouco aceitos ou fazer chantagens (15,6%); oferecer outras opções de alimentos (13,3%); colocá-las junto às crianças que se alimentavam adequadamente (10,0%); envolver os pais nas condutas (10,0%); desenvolver projetos sobre alimentação (3,3%); respeitar os horários certos de comer (3,3%). Enquanto, outros profissionais citaram não utilizar nenhuma prática, pois as crianças acostumavam-se, acabavam aceitando os alimentos oferecidos por conta do tempo (7,8%). Desta forma, verificou-se que a maioria dos educadores referiu utilizar práticas diversas para promover a alimentação saudável entre as crianças. Apesar de adotarem estratégias recomendadas por pesquisadores da área para as crianças deste grupo etário, como as baseadas em brincadeiras e conversas, alguns ainda utilizavam recursos desaconselhados por gerarem a desestruturação do comportamento alimentar, como as chantagens ou a camuflagem dos alimentos. Observou-se também, que todas as práticas citadas eram direcionadas somente para as "crianças que não comem", excluindo as "crianças que comem". Agências financiadoras: CNPq - processo nº 135537/2005-3 / FAPESP - processo 2006/00349-0

123

### PROJETO HORTA SUSPensa: PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM DE PRÉ-ESCOLARES DE UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL, PETROPOLIS.

Caroline Fonseca Dalcero<sup>1</sup>, Carolina Paixão<sup>1</sup>, Cátia Éboli<sup>1</sup>, Elisama Queiroz<sup>1</sup>, Jane de Carlos Santana Capelli<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>FMP/FASE

A horta escolar é um projeto que possibilita o desenvolvimento de inúmeras ações pedagógicas, principalmente na fase pré-e escolar e escolar por proporcionar a exploração de múltiplas formas de aprendizagem. O presente estudo objetivou apresentar o processo de elaboração de uma horta suspensa a pré-escolares inscritos em um centro de educação infantil de Petrópolis, RJ. Realizou-se um estudo de intervenção, em novembro de 2007, com pré-escolares de um centro de educação infantil da rede pública de ensino, localizado no bairro do Contorno, Petrópolis, RJ. Na preparação da horta utilizaram-se jardineiras plásticas decoradas, pedras (britas), terra, sementes de tomate, mudas de salsa e alface, regadores, colher de jardineiro, furadeira, parafusos, fio extensor e ganchos de parede. Os pré-escolares tiveram que seguir juntamente com as graduandas de nutrição, quatro passos para a preparação da horta suspensa: 1º. *Preparação da jardineira*; 2º. *Plantio*; 3º. *Rega*; 4º. *Armazenamento*. Elaborou-se um questionário descritivo contendo cinco perguntas para avaliar a interação e a participação dos pré-escolares com o grupo. Elaborou-se também um exercício de memória sobre as atividades realizadas para verificar a assimilação do preparo da horta suspensa. Participaram da atividade 10 crianças de 5 anos, sendo divididas em dois grupos de cinco. Todas as crianças interagiram com o grupo, mas não questionaram durante o processo de aprendizado. Os pré-escolares não demonstraram ter conhecimento prévio sobre as etapas que precedem o plantio. No exercício de memória, verificou-se que a totalidade dos estudantes conseguiu identificar os objetos utilizados na elaboração da horta suspensa. Os mesmos se mostraram interessados e esboçaram o interesse em levar para casa a muda que haviam plantado. Concluiu-se que a horta suspensa mostrou ser um bom instrumento pedagógico no processo de aprendizagem sobre alimentação saudável de pré-escolares.

124

### HABILIDADES PARA ABORDAR O TEMA ALIMENTAÇÃO ENTRE EDUCADORES DE CRECHES MUNICIPAIS: OPINIÃO DOS GESTORES LOCAIS

Fernanda Christina Moreira Marinho<sup>1</sup>; Tatiana Yuri Assao<sup>1</sup>; Ana Maria Cervato Mancuso<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>FSP/USP

Tendo em vista que é nos primeiros anos de vida que a criança estabelece seus hábitos e preferências alimentares, as creches passam a ter importante função de promover uma aquisição de hábitos alimentares saudáveis. **Sendo assim, este estudo buscou conhecer a percepção** de gestores da educação sobre a habilidade dos educadores de creches públicas do Município de Jandira, São Paulo, de trabalhar atividades de alimentação saudável com crianças. As entrevistas foram realizadas por meio de roteiro semi-estruturado, com 8 diretores e 3 coordenadores das 8 creches públicas do município e analisadas pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo. Os conteúdos mais citados em relação à estarem habilitados ou não, foram: não totalmente, falta experiência e conhecimento, não possuem formação adequada (63,6%); sim, já possuem experiência anterior com crianças (36,7%). Verificou-se que a maioria dos gestores não considerava os educadores capacitados para promover a alimentação saudável com as crianças, alegando deficiência na formação. Outros atribuíram ao fato de os educadores possuírem muita prática, adquirida por experiência profissional e pessoal, habilitados a desenvolverem o tema "alimentação". Destaca-se que a experiência prática é insuficiente, desta forma, faz-se necessário a promoção de cursos de capacitação que discuta o tema alimentação saudável para as crianças com os educadores. Do mesmo modo destaca a importância deste tema na formação de profissionais da área da educação.

125

### QUANTIFICAÇÃO DE MACRO E MICRONUTRIENTES OFERTADOS EM CARDÁPIOS DE ESCOLARES EM MUNICÍPIOS DO BRASIL E POR EMPRESA TERCEIRIZADA: UMA COMPARAÇÃO COM AS DIRETRIZES DO PNAE.

Janiele Zonta<sup>1</sup>, Jerusa da Silva Machado<sup>1</sup>, Cilene da Silva Gomes Ribeiro<sup>2</sup>, Ana Paula Poblacion Fonseca<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UNIANDRADE/PR, <sup>2</sup>PUCPR

O Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE) propõe suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos, através da oferta de, no mínimo, uma refeição diária, visando atender os requisitos nutricionais referente ao período em que este se encontra na escola. Contudo esta pesquisa objetivou quantificar e comparar os valores de macro e micronutrientes dos cardápios ofertados por 21 prefeituras brasileiras e de cardápios propostos por uma empresa que pratica a terceirização da merenda escolar com as diretrizes propostas pelo PNAE, para a faixa etária de 7 a 10 anos. Os cardápios utilizados foram obtidos a partir de um banco de dados de cardápios ofertados no Brasil e cardápios propostos por uma empresa terceirizada de alimentação escolar, oriundos de um trabalho científico não publicado. Calculou-se a oferta de energia, proteína e micronutrientes (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Ferro, Zinco, Iodo, Selênio e Vitaminas A, D, E, C, B1, B2, Niacina, B6, Folato, B12). Entre os principais resultados, merece destaque a oferta de energia e proteína, onde a maioria não atingiu os valores preconizados. Em relação aos micronutrientes observou-se valores abaixo e acima das recomendações. A opção para melhorar a qualidade da merenda escolar é de suma importância nos dias atuais, pois é na infância que deve-se promover a educação alimentar, tendo em vista a adoção de hábitos de vida saudáveis e a promoção da saúde na vida adulta. Ofertas demasiadas ou falhas são inadequadas e podem, ao invés de promover a saúde, gerar problemas à saúde pública.

126

### ALIMENTAÇÃO EM CRECHE PÚBLICA: ANÁLISE DIETÉTICA

Bárbara da Silva Nalin de Souza<sup>1</sup>; Mara Lima De Cnop<sup>1</sup>, Nelcy Ferreira da Silva<sup>1</sup>, Joyce do Valle<sup>1,2</sup>;

<sup>1</sup>UFF – FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
<sup>2</sup>UERJ- INSTITUTO DE NUTRIÇÃO

A infância é um período particularmente vulnerável e decisivo para o crescimento e desenvolvimento das crianças, sendo necessário que estas estejam submetidas a condições nutricionais adequadas. É na creche que a criança matriculada realiza a maior parte das refeições diárias, sendo, então, de responsabilidade institucional a garantia de uma alimentação saudável, de qualidade, capaz de suprir as necessidades nutricionais garantindo boa condição geral de saúde. Foi realizado o monitoramento da ingestão alimentar, visando caracterizar a alimentação servida nas creches. O método escolhido foi o da pesagem direta de alimentos, aplicado durante 3 dias alternados, em uma creche comunitária do município de Niterói – RJ, em uma amostra com 47 crianças. Foram selecionados, aleatoriamente, 30% do total de pratos preparados e pesados, e estipulado um "prato básico", constituído por 1 porção de cada preparação, por turma. No ato de devolução do prato, caso existisse resto de preparação, este era pesado e descontado para cálculo do consumo por criança. O cálculo dos conteúdos de energia, macro e micronutrientes foi realizado com o uso do Programa de Apoio à Nutrição (UNIFESP) e a média do consumo individual foi analisada tendo como base a adequação dietética de 80% das recomendações, por faixa etária. Observou-se que 70% das crianças alcançaram as recomendações de Ferro, 85% delas alcançaram as de Zinco e apenas 2% consumiram quantidades adequadas de Cálcio. Verificou-se que 60% e 83% dos pré-escolares atingiram as recomendações de Vitamina C e A, respectivamente. No que diz respeito aos macronutrientes, 26% da amostra atingiram a recomendação de proteína e 53% das crianças apresentaram ingestão energética adequada. Considerando que as deficiências de macro e micronutrientes são problemas relacionados à saúde e bem-estar, que podem trazer conseqüências em longo prazo, torna-se necessária vigilância e intervenção junto a população em questão, para que a promoção da alimentação saudável, e conseqüente prevenção de doenças sejam efetivas.

127

**ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR POR CRIANÇAS DE 6 A 12 ANOS EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE BELO HORIZONTE/MG**

*Alda Regina da Silva Torres, Cristiane de Fátima da Silva, Renata Andrade Batista, Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro<sup>1</sup> Adriana Versiani dos Anjos<sup>2</sup>*  
<sup>1</sup>Centro Universitário Newton Paiva – BH/MG  
<sup>2</sup>PBH – Prefeitura de Belo Horizonte

A escola desempenha importante papel na formação dos hábitos alimentares de crianças e adolescentes. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública que procura planejar, direcionar e controlar a qualidade da Merenda Escolar que por sua vez, se mostra um instrumento capaz de atingir as crianças de todas as idades e níveis econômicos do país. Objetivo: Avaliar a aceitabilidade da merenda escolar pelos alunos de 6–12 anos, da rede municipal de ensino de BH/MG. Metodologia: Foram estudadas 9 escolas da rede municipal. Utilizou-se a escala hedônica facial para medir a aceitação do cardápio servido e a estimativa visual dos restos para avaliar o consumo da merenda pela criança. Utilizou-se o Teste t para análise das variáveis e da correlação entre elas. Resultado: A aceitabilidade da merenda escolar (média geral) atingiu valor superior ao proposto pelo PNAE de 85%, quando analisadas separadamente, observou-se que duas escolas não conseguiram alcançar este valor. Foi encontrado um percentual de adesão a merenda escolar de 66% e as preparações servidas agradaram a maior parte das crianças. Em relação ao consumo da refeição pelos escolares, 75,8% consumiram toda a merenda enquanto 24,2% deixaram restos de alimentos no prato. Quando avaliado a correlação entre as duas variáveis evidencia-se que existe uma correlação entre a refeição e a aceitabilidade da mesma, porém, não suficiente para se afirmar que há uma correlação perfeita entre o consumo e a aceitabilidade da mesma refeição. Conclusão: Existe uma boa aceitação e consumo da merenda na maioria das escolas pesquisadas que também atendem a recomendação do PNAE com relação ao grau de aceitabilidade da merenda pelos alunos. Para manter e ampliar esta aceitação/consumo da merenda faz-se necessário o investimento em educação nutricional, sendo o nutricionista personagem fundamental para transformar o espaço da merenda escolar em um ambiente também de promoção da saúde e de aprendizagem.

128

**ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA FRENTE À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: A REALIDADE PARANAENSE NAS ESCOLAS ESTADUAIS**

*Marli Tabora Ribas Bianco<sup>3</sup>, Raquel Cousseau<sup>1</sup>, Cilene Gomes da Silva Ribeiro<sup>1</sup>*

O objetivo deste trabalho foi analisar a atuação do profissional nutricionista nas escolas estaduais paranaenses no Programa de Alimentação Escolar (PNAE) e compará-las com a Resolução 358/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas que dispõe das atribuições do nutricionista no âmbito do PNAE. A partir de uma abordagem quantitativa, utilizou-se, uma análise de dados de 1645 escolas da rede estadual de ensino fundamental e médio, totalizando 775.681 alunos, com coleta de dados referente aos 326 municípios o que representou 81,70% do total de municípios do estado. Os resultados mostraram número muito aquém de nutricionistas atuando na alimentação escolar das escolas estaduais se comparados com os valores ideais de responsáveis técnicos para o número de escolas existentes, que seriam de 1645 RT. Se a análise fosse feita em relação ao número de RT por município, seriam necessários 346 RT no estado. A gestão realizada pelas escolas para aquisição de produtos alimentícios é centralizada para os não perecíveis, e, descentralizados para aquisição dos gêneros perecíveis sendo 80,60% das escolas ficam na região urbana e apenas 10,50% região rural.

129

**AValiação DA INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA E SUA RESPONSABILIDADE TÉCNICA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NOS MUNICÍPIOS DO RECIFE, OLINDA, PAULISTA, CAMARAGIBE, JABOATÃO DOS GUARARAPES E CABO DE SANTO AGOSTINHO – GESTÃO PÚBLICA**

*AUTORES: Elenice Costa 1; Roberta Pereira da Silva 2; Sylvia de Azevedo Mello Romani 1; Silvana Frade Galvão 2; Neuma Ferreira de Lima 2.*  
 (1) UFPE; (2) CRN-6

HIPÓTESE: É insuficiente a inserção do profissional Nutricionista na execução e desenvolvimento das atividades na área de atuação do PNAE – Gestão Pública.

OBJETIVO: Avaliar a inserção do Nutricionista e sua responsabilidade técnica no PNAE nos municípios do Recife, Olinda, Paulista, Camaragibe, Jaboatão e Cabo, visando otimizar a atuação do Nutricionista nessa área e sua valorização profissional junto ao gestor público.

MATERIAL/MÉTODOS: Foram pesquisadas 187 escolas das áreas metropolitanas dos seis municípios. A pesquisa se desenvolveu em três etapas: 1ª, a nível local, quando foram entrevistados os responsáveis pelas escolas; 2ª a nível central, com os Nutricionistas RT do PNAE das Secretarias de Educação dos municípios; 3ª com os Nutricionistas RT das Empresas fornecedoras da alimentação das escolas de quatro municípios.

RESULTADOS/CONCLUSÕES: 1) nos seis municípios pesquisados constatou-se que à nível central o Nutricionista assumia a Responsabilidade Técnica pelo PNAE; 2) a ausência e/ou reduzido número de Nutricionistas nos quadros técnicos das Secretarias de Educação dos seis municípios estudados em relação ao elevado número de unidades escolares e alunos sob sua responsabilidade, permitiu detectar deficiência na frequência e/ou execução das atividades específicas deste profissional constantes na Resolução CFN 358/2005; 3) nas escolas dos municípios de Paulista, Camaragibe, Jaboatão e Cabo, observou-se excesso de atividades dos RT, por não disporem de um Quadro Técnico; 4) as atividades referidas como desenvolvidas pelos Nutricionistas do QT, eram realizadas esporadicamente, sem períodos programados definidos; 5) a avaliação nutricional foi referida como realizada apenas nos municípios de Olinda e Camaragibe – semestralmente; 6) o controle de qualidade da alimentação escolar era feito diariamente pelos Nutricionistas das Empresas e mensalmente pelos Nutricionistas RT das Secretarias de Educação, enquanto que nas escolas de Camaragibe, Jaboatão e Cabo se fazia diariamente; 7) o pouco contato dos Nutricionistas das Secretarias de Educação com os diretores, coordenadores, supervisores, professores e equipes auxiliares das unidades escolares, dificulta a solução dos problemas para o bom desempenho do PNAE nas escolas por ele beneficiadas, reforçando a necessidade de contratação desse profissional; 8) a alimentação das escolas com gestão terceirizada tipo 1 (transportada) foi considerada de qualidade razoável enquanto que aquela com gestão terceirizada tipo 2 (confeccionada na escola) foi considerada de boa qualidade; 9) as escolas mantinham no seu quadro de auxiliares um total de 45 merendeiras e 53 colaboradores, dos quais 6,8% e 23% respectivamente, sem nenhuma capacitação, atuando na elaboração e distribuição da merenda; observou-se, também, em algumas escolas, ausência de merendeiras; 10) condições insatisfatórias e inadequadas de armazenamento (despensa, estrados) de equipamentos e utensílios utilizados na conservação e consumo da alimentação; 11) as condições da maioria dos locais utilizados para distribuição e consumo da alimentação foram consideradas boas, embora algumas salas de aula utilizadas para o consumo, não obedeciam as condições satisfatórias de ventilação, iluminação e higiene.

130

**AValiação de intervenção educativa em nutrição centrada no modelo estágio de mudança no ambiente escolar**

Miriam Zaidan de Souza<sup>1</sup>; Sarah Aparecida Vieira<sup>2</sup>; Maria do Carmo Fontes de Oliveira<sup>2</sup>; Hércia Stampini Duarte Martini<sup>2</sup>; Paulo Roberto Cecon<sup>2</sup>  
 1 PIBIC/CNPq/UFV; 2 UFV

A avaliação de intervenções em educação nutricional tem consistido ainda uma lacuna na área da Nutrição e Saúde. Estudos com o interesse em promover a adesão de pessoas ao estilo de vida mais saudável têm evidenciado o modelo *Estágio de Mudança* como um instrumento promissor, no qual os indivíduos modificam o comportamento através de cinco estágios: pré-contemplação (PC), contemplação (C), preparação (P), ação (A), manutenção (M). Neste sentido, este estudo teve por objetivo avaliar a intervenção educativa desenvolvida entre preparadores de alimentos, professores e diretores de escolas públicas de Viçosa-MG, para a promoção do consumo de frutas, verduras e legumes. Em desenho longitudinal, foram aplicados questionários em 120 participantes, selecionados voluntariamente, para identificar em qual dos cinco estágios de mudança possíveis, os mesmos se encontravam. Aplicou-se a intervenção educativa, compreendendo diversas atividades centradas na proposta do modelo supracitado, e após seis meses reaplicou-se o questionário para uma segunda avaliação. Os dados foram analisados no programa SPSS, versão 11.5 e foi utilizada a estatística adequada para cada análise, considerando nível de significância 95%. A amostra constituiu-se de indivíduos do sexo masculino (n=10) e feminino (n=110), com média de idade  $43,47 \pm 7,82$  anos e renda familiar 45,8% (n=55) maior de 2,5 salários mínimos e 22,5% (n=27) de 1 a 1,5 salário mínimo. Foi constatada diferença estatística entre a mudança de estágio na pré e pós-intervenção, tanto para o consumo de frutas (p=0,002) quanto para o consumo de verduras e legumes (p=0,017). Destaca-se que o número de indivíduos nos estágios finais (P, A, M) aumentou, em relação às frutas de 81,36% para 88,89% e verduras e legumes de 63,10% para 74,76%, enquanto que nos estágios iniciais (PC, C) este valor diminuiu de 18,64% para 11,02% e de 36,90% para 25,24%, respectivamente. Os dados evidenciam que as intervenções educativas realizadas possam ter influenciado positivamente o comportamento alimentar dos participantes, melhorando o estágio de mudança para consumo de frutas, verduras e legumes dos mesmos.

131

**AValiação de pratos típicos como instrumento para elaboração de cardápio regionalizado destinado à alimentação escolar**

Fernanda Dias Bartolomeu Abadio Finco<sup>1</sup>; Jeanny Estephany Keyth da Silva<sup>1</sup>; Lucimara Medeiros de Aguiar<sup>1</sup>

A preocupação com a alimentação escolar vem contribuindo para o aumento no interesse e na realização de vários estudos que permitem identificar diretrizes para uma melhor utilização dos recursos financeiros. Objetivou-se analisar a preferência por alimentos típicos em Escola Municipal de Palmas-TO por meio da escala hedônica facial de sete pontos. Para análise dos resultados, os alimentos foram agrupados em Carnes, Grãos, Sucos, Doces e Bolos. As médias das preparações Paçoca de Carne Seca, Carne seca e Peixe Frito não diferiram significativamente entre si (p < 0.05). Entretanto, Peixe ao molho obteve a menor média significativamente diferente aos demais. No grupo Bolos, não houve diferença significativa entre Bolo de Milho, Mangulão e Bolo de Mandioca. Suco de manga foi o mais preferido. Para as amostras de grãos e de doces não houve diferença significativa entre as preparações. Para as amostras de carnes em que as quatro preparações diferiram significativamente uma das outras. Contudo, todas apresentaram aprovação, alcançando o segundo maior índice da escala utilizada. As preparações feitas à base de peixe foram as que obtiveram menores valores. Contudo, o item pescado não deve ser completamente desconsiderado, podendo-se sugerir novos testes com diferentes formas de apresentação do pescado de forma que tornem o produto mais atrativo às crianças, visto que este alimento se caracteriza como uma das principais atividades econômicas do estado do Tocantins. A preferência positiva em relação aos alimentos típicos pode ser explicada pela própria presença destes na cultura alimentar local. Os resultados indicam que a cultura alimentar exerce um papel importante na preferência por alimentos, e ainda que, a mesma deve ser considerada durante a elaboração de cardápios para alimentação escolar.

132

**AValiação do estado nutricional de adolescentes e a influência das propagandas de alimentos**

Tatiana Clemente de Sousa; Renata Freitas Viegas  
 Unilasalle

A adolescência é um período da vida de extrema complexidade. Comportamentos anormais dos adolescentes relacionados ao alimento e ao alimentar-se que podem incluir inanição, comer em excesso, vômito, abuso de laxantes ou exercício excessivo acompanhado de idéias bizarras sobre alimentos, imagem corpórea não realista e anormalidades fisiológicas e de desenvolvimento, podem ser muito prejudiciais para a saúde. Devido à extensão das mudanças físicas e fisiológicas que ocorrem, uma série de conseqüências importantes surgem que influenciam o bem-estar nutricional de um adolescente. Um conhecimento dos processos de desenvolvimento é um pré-requisito para entender os aspectos nutricionais deste período da vida. Este trabalho tem por objetivo esclarecer a importância da alimentação saudável nos adolescentes e a influência que a propaganda de alimentos exerce sobre eles. Busca-se compreender e analisar os hábitos alimentares dos adolescentes através do método quantitativo (questionários com respostas objetivas) auto-administradas e qualitativas (justificativas às escolhas das respostas objetivas). Os dados apontaram que os adolescentes compreendem o importante papel de uma alimentação saudável, mas que mesmo assim ainda se deixam levar pelas guloseimas, das quais sentem prazer em consumir. A pesquisa aponta ainda que a propaganda não exerce total influência sobre os adolescentes.

133

**AValiação do estado nutricional de crianças assistidas por duas creches no município de Coari-AM**

Tamara Araújo Pereira dos Santos; Marduce Pereira Marques; Marlucy Pereira Marques;  
 Danielle Caroline Belota Rocha

O acompanhamento do estado nutricional das crianças é um importante instrumento para avaliar o crescimento, desenvolvimento e os riscos de morbimortalidade destas. Ainda é verificada a presença relevante de desnutrição infantil em algumas regiões do Brasil, mas mudanças nas tendências do perfil nutricional de crianças revelam que esta vem sendo substituída pela obesidade. O presente trabalho visou diagnosticar o estado nutricional de crianças que freqüentam as creches municipais Amélia Aires e Percília Pinheiro do município de Coari-Amazonas, no período de 2006. Para isto, realizaram-se o diagnóstico nutricional de 120 crianças ou 48% do total matriculadas, de ambos os sexos, entre 3 e 4 anos de idade, através dos escores z de peso para idade de acordo com as curvas de crescimento do NCHS. A partir dos resultados obtidos verificou-se que 78 (setenta e oito) crianças estavam estróficas (65%) sendo 37 do sexo masculino e 41 do feminino, 29 (vinte e nove) crianças estavam em risco nutricional (24%) sendo 14 do sexo masculino e 15 do sexo feminino, 12 (doze) crianças estavam desnutridas (10%) sendo 7 do sexo masculino e 5 do sexo feminino e apenas 1 (um) criança apresentou obesidade (0,8%) sendo do sexo masculino. O diagnóstico do estado nutricional das crianças serve como subsídio para a prática de ações de promoção da saúde no ambiente escolar, além de despertar para o monitoramento de tendências de risco nutricional e sobrepeso neste grupo.

134

### AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DAS CRECHES DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO E DE RIO FORTUNA

Rosa,N.; Alberton,F.; Oening,R.  
UniSul

#### Resumo

O aumento do índice de obesidade em diferentes classes sociais e faixas etárias, têm sido constantes em países de todo o mundo. Esse perfil na população infantil mostra-se, de certa forma, mais preocupante, pois a boa nutrição nessa idade irá definir o grau de desenvolvimento desses indivíduos na vida adulta. **Metodologia.** Foram pesadas 222 crianças, com idade entre 2 e 6 anos, regularmente matriculadas em duas creches públicas municipais, localizadas em dois municípios distintos. Avaliou-se o Índice de Massa Corporal por sexo e idade, através da classificação proposta pelo CDC. **Resultados** Em ambas as creches encontrou-se elevado índice de sobrepeso, 13,7% e 11%. Quanto à obesidade, as duas creches apresentaram diferentes resultados, uma delas 3,6% e a outra 13,4%. Um número considerado alto. Encontrou-se baixos índices de desnutrição na população investigada, 2,4% e 2,9%. A variável sexo mostrou significativa quanto ao excesso de peso em uma das creches, não sendo significativa na outra, nem em relação ao baixo peso. **Discussão.** Os dados encontrados nesse estudo condizem com os números encontrados em diversas pesquisas realizadas no Brasil. Mostram o aumento do número de crianças com excesso de peso e nas classes menos favorecidas economicamente. Confirmando a tendência ao aumento da obesidade em populações de países em desenvolvimento. **Conclusão** O estudo evidenciou o alto número de crianças com obesidade, o que ressalta a necessidade de possibilitar mudanças comportamentais para melhorar a qualidade de vida dessa população.

135

### COMPARAÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS POR ALUNOS DE ESCOLAS PRIVADAS E PÚBLICA DE SÃO PAULO.

Mônica Glória Neumann Spinelli, Daniela Maria Alves Chaud, Amanda Pilz Valente, Laís Morales Bacelar, Viviane Shizue Oki Mackenzie

As frutas têm grande importância na alimentação, pois são fontes de vitaminas, sais minerais e fibras. No entanto, a participação das frutas e verduras no valor energético total fornecido pela alimentação das famílias brasileiras, entre 1974 e 2003, independente da faixa de renda, é baixa (3 a 4%). O Ministério da Saúde recomenda que os serviços de alimentação nas escolas devam oferecer pelo menos uma variedade de fruta da estação, preferencialmente *in natura*. Objetivo: Avaliar a preferência e o consumo de frutas no lanche, por alunos de 3ª e 4ª séries do ensino fundamental. Metodologia: O consumo foi avaliado por meio de um questionário aplicado em 139 crianças, em duas escolas particulares (75 alunos) e uma pública (64 alunos), na região da grande São Paulo. O lanche na escola particular é levado pelo aluno e na pública é oferecido pela escola. Resultados: Dos alunos das escolas particulares, 96% afirmaram gostar de frutas, 40% referiram consumo de frutas no lanche diariamente e 36% consumo superior a três vezes/semana. As frutas mais consumidas por essas crianças foram a maçã, a banana, a pêra, a laranja, a mexerica e a manga. Foram citadas ainda: uva, melancia, morango, carambola, pêssego, fruta-do-conde e ameixa. A preferência pela maçã se deu pela praticidade de levar para a escola. Todos os alunos da escola pública estudada afirmaram gostar de frutas, 71,9% relataram consumo diário no lanche e os demais consumo superior a três vezes/semana, fato relacionado à sua oferta no lanche da escola. As frutas mais consumidas foram a banana, a maçã, a laranja, a mexerica e a pêra, todas oferecidas pela escola. Conclusão: As frutas preferidas foram a maçã na escola particular e a banana na escola pública. Mostrou-se satisfatório o consumo de frutas no lanche tanto na escola pública quanto na privada. As frutas mais consumidas foram a maçã e a banana pela praticidade. Os alunos da escola particular conhecem e consomem maior variedade de frutas e os da escola pública, embora limitados na variedade, apresentam um consumo superior proporcionado pela oferta.

136

### CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E *IN NATURA* POR CRIANÇAS DAS 3ªS SÉRIES DE ESCOLAS PARTICULAR E PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO – PR

Simone Aparecida Hoffmann<sup>1</sup>; Renata Dartora Lecheski<sup>2</sup>; Elaine Magalhães Rodrigues<sup>2</sup>; Sheila Aparecida Lima<sup>2</sup>; Cristiane Aparecida Silva<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UNIPAR; <sup>2</sup>UNIPAR

A alimentação reflete na saúde da criança, e são muitos os fatores que podem influenciar nos seus hábitos alimentares, como a ingestão freqüente de alimentos industrializados e menor freqüência de alimentos *in natura*. O objetivo do presente estudo foi identificar e comparar o consumo de alimentos industrializados e *in natura* em escolas pública e particular, verificando as diferenças no consumo alimentar e as práticas alimentares. O estudo caracteriza-se como transversal. A pesquisa foi realizada nas 3ªs séries primárias, sendo uma de escola pública e uma particular do município de Toledo-PR, nos dias 16 e 17 de outubro de 2007, em horário de aula, feito por meio de um questionário de freqüência alimentar, em entrevistas individuais com 60 crianças. O questionário continha questões objetivas, sobre o consumo dos principais grupos alimentares, tanto *in natura* como industrializados. Os resultados demonstram que 67% das crianças da escola particular consomem alimentos industrializados e apenas 33% de alimentos *in natura*. Entretanto, 56% das crianças da escola pública consomem alimentos industrializados e 44% consomem alimentos *in natura*. Observou-se que os alunos da escola particular, apresentam maior consumo de alimentos industrializados em relação aos alunos da escola pública. Estes por sua vez consomem quantidades maiores de alimentos básicos e de menor custo, como arroz, feijão e pães diariamente. Verificou-se também nessa população, alto consumo de massas, leite, verduras e frutas. Os resultados permitem concluir que crianças de escolas públicas e supostamente com menor poder de compra apresentam uma alimentação mais saudável do que aquelas das escolas particulares.

137

### EFEITO DA EDUCAÇÃO PERMANENTE NA PERCEPÇÃO DO NUTRICIONISTA SOBRE A IMPORTÂNCIA DA ESCOLA NO PROCESSO ALIMENTAR

Cristina Pereira Gaglianone<sup>1,2</sup>; Claudia Ridell Juzwiak<sup>1</sup>, Paula Morcelli<sup>1</sup>, Sylvia Helena Souza da Silva Batista<sup>1,2</sup>  
<sup>1</sup>Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar – CECANE Baixada Santista  
<sup>2</sup>Universidade Federal de São Paulo

A educação permanente dos profissionais da saúde permite a constante atualização, a reflexão sobre o papel desempenhado e o desenvolvimento do olhar crítico. O estudo foi desenvolvido como uma das atividades da Oficina Permanente em Educação Alimentar em Saúde – OPEAS, um projeto do Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar – CECANE (UNIFESP-SP), com o objetivo de identificar a percepção do nutricionista em relação ao papel da escola no processo alimentar. De um total de 14 indivíduos, 6 participaram de todo o processo. Quatro profissionais e 2 graduandos relataram como percebiam a importância da escola no processo alimentar (registro escrito) (Momento I). Ao longo de 4 meses participaram de 8 oficinas em que o tema foi trabalhado por meio de exposições, relatos de experiência, leituras dirigidas, discussões e *brainstorming*. No último encontro (Momento II) cada participante recebeu seu registro inicial e foram solicitados a registrar ocorrência (ou não) de modificação na sua percepção e em caso positivo, quais modificações. Cada participante relatou suas impressões para o grupo. A análise das repostas indica que no Momento I todos os participantes percebiam a escola como tendo papel fundamental no desenvolvimento do hábito alimentar pelo tempo em que as crianças despendem nesse ambiente, pela oportunidade de receberem alimentos e pela possibilidade do desenvolvimento de projetos de educação nutricional; foi ressaltada também a importância do envolvimento dos pais, docentes, direção e funcionários. No momento II, todos os participantes relataram modificação na percepção e os principais pontos relatados foram: a) maior ênfase deve ser dada à relação nutricionista/docentes para que os projetos de educação nutricional sejam mais efetivos; b) o nutricionista na área escolar deve ter uma mudança do olhar exclusivamente burocrático para um mais científico. Tais resultados permitem concluir que as atividades desenvolvidas nas oficinas levaram os participantes ao processo de mudança da sua percepção. Sugere-se que atividades educativas permanentes para profissionais da saúde são essenciais para a motivação e crescimento profissional.

138

**ESCOLAS PÚBLICAS E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: DIAGNÓSTICO SITUACIONAL NO DISTRITO SANITÁRIO SUL DO MUNICÍPIO DE NATAL/RN**

Maria José Dantas; Bianca Arnoud Rodrigues; Ana Carla Fernandes; Carolina Cortês; Elisabeth Crepaldi.  
FARN

A educação nutricional tem sido apontada como um dos fatores responsáveis pela conversão do quadro de desnutrição e obesidade que acomete o Brasil, especialmente se trabalhada na infância visto que nessa fase é que se formam os hábitos alimentares. Essa pesquisa teve como objetivo conhecer como a educação nutricional tem sido colocada em prática pelas escolas públicas do Distrito Sanitário Sul do Município de Natal/RN. Para isso, adotou-se como documento base a Portaria Interministerial 1.010 que institui a inserção de uma alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Constituiu-se numa pesquisa quantitativa do tipo censitária. O espaço amostral foi constituído de 22 escolas públicas de ensino fundamental alocadas no referido distrito. O processo de coleta de dados foi desenvolvido em duas etapas. Primeiramente foi feito contato telefônico para agendamento da entrevista. Nesta etapa 3 escolas não aceitaram participar da pesquisa, sendo portanto excluídas do nosso estudo. A segunda etapa constituiu na aplicação de um questionário aos diretores das escolas de ensino fundamental. Os dados foram processados no Excel. Das 19 escolas entrevistadas 47% fizeram menção em realizar atividades de educação nutricional, sendo a aula teórica a metodologia mais utilizada correspondendo a 42%. No tocante a participação dos pais observou-se que em 68% das escolas, não há a preocupação em envolvê-los nas atividades de educação nutricional. Quanto a adesão à Portaria, 79% das escolas mencionaram segui-la, porém referiram apresentar algumas deficiências na aplicação da mesma como por exemplo: Falta de capacitação dos professores sobre a temática alimentação/nutrição e sobrecarga de atividades dentro do cronograma pedagógico já existente. Concluiu-se que a Portaria Interministerial 1.010 ainda não está bem implantada nestas escolas. Para seu pleno estabelecimento acredita-se ser necessário um trabalho educativo contínuo para favorecer a formação de hábitos saudáveis na comunidade escolar. Sugere-se ainda a incorporação do tema alimentação saudável no projeto político pedagógico das escolas, perpassando-o por todas as áreas de estudo. Desta forma, almeja-se contribuir para o desenvolvimento de crianças saudáveis com vista à formação de adultos com maiores perspectivas de saúde.

139

**ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO ALIMENTAR E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL.**

Renata Juliana da Silva<sup>1,2</sup>; Milene Aparecida Rodrigues Alves<sup>1</sup>; Rita Maria Monteiro Goulart<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>Universidade São Judas Tadeu/SP; <sup>2</sup>ICB-III/USP.

A adolescência é um período significativo de crescimento humano e maturação, é nessa fase que os padrões adultos são estabelecidos. Hábitos de vida saudáveis como alimentação adequada e prática de atividade física são imprescindíveis para um desenvolvimento satisfatório e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta. O objetivo desta pesquisa foi avaliar o perfil nutricional, consumo alimentar e o nível de atividade física de alunos do ensino fundamental. Foram estudados 118 alunos de ambos os sexos, com idade entre 10 a 12 anos. O perfil nutricional foi avaliado através da aferição do peso e estatura, IMC e medida da circunferência da cintura (CC). O consumo alimentar foi avaliado através da aplicação de um recordatório alimentar de 24h e o nível de atividade física foi obtido através da aplicação do questionário de atividade física para crianças e adolescentes. Os dados foram expressos em porcentagem, média e desvio padrão. Para comparação entre grupos utilizou-se o teste "T" de Student. Para verificar a relação entre o IMC e a CC foram utilizadas a correlação linear de Pearson e a regressão linear simples. O nível de significância adotado foi de  $p < 0,05$  para todas análises. Observou-se que cerca de 31,3% dos escolares apresentaram algum grau de excesso de peso e 50,8% do total apresentou a média da CC acima da tendência observada no estudo de NHANES, sendo que o IMC e a CC se correlacionaram positivamente. A dieta apresentou-se hipocalórica (60,5%), hipoglicídica (57,8%) e hiperproteica (65,7%). Em relação aos micronutrientes ocorreu deficiência de vitamina A (97,7%), cálcio (97,7%) e fibras (100%). A maioria (61,0%) dos escolares foram classificados como ativos ou muito ativos, sendo que os meninos apresentam maior gasto em atividades vigorosas (1470,00±982,24) quando comparados às meninas (1049,14±846,48), sendo esta diferença estatisticamente significativa ( $p=0,01$ ). No entanto, meninos gastam mais tempo em jogos de videogame/computador do que

meninas, e ficam mais tempo em frente à televisão. Os achados deste estudo mostram a necessidade de programas de educação alimentar e promoção da atividade física direcionados à escolares, com objetivo de prevenir agravos à saúde e o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta.

**PALAVRAS CHAVE:** Estado Nutricional, Nível de Atividade Física, Consumo Alimentar, Crianças e Adolescentes.

140

**FATORES ASSOCIADOS À ANEMIA FERROPRIVA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UMA ABORDAGEM HIERARQUIZADA**

Cristiane Borges<sup>1</sup>; Rita de Cássia Silva<sup>1</sup>; Ana Marlúcia Assis<sup>1</sup>; Elizabete Pinto<sup>1</sup>; Rosemeire Fiaccone<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> ENUT/UFBA; <sup>2</sup> DE/UFBA

A anemia por deficiência de ferro é considerada um dos problemas nutricionais de maior relevância, acometendo cerca de 30% da população mundial. A anemia ferropriva constitui um importante problema de saúde, quer pela elevada prevalência, quer pelos seus efeitos deletérios sobre a saúde humana. Alguns fatores associados à anemia ferropriva estão bem documentados na infância e em gestantes. No entanto, existem lacunas importantes no conhecimento desse problema de saúde, quando o grupo alvo é representado por crianças em idade escolar e adolescentes. Em razão da escassez de estudos envolvendo tais grupos, o presente trabalho foi planejado para avaliar os fatores associados à anemia ferropriva. Participaram deste estudo 1013 indivíduos com idade entre 7 e 14 anos, matriculados na rede pública de ensino em Salvador-Bahia-Brasil. Todos foram submetidos a exame de sangue para dosagem de hemoglobina, exame antropométrico e obtidos informações de consumo alimentar e das condições socioeconômicas, domiciliares e ambientais da família, além do cuidado materno dispensado à criança. Foi detectada uma prevalência de 24,5% de anêmicos entre os participantes. Utilizou-se a análise de regressão logística como técnica estatística e estratégia da abordagem hierárquica para avaliar a associação de interesse. A anemia foi significativamente associada à inadequação crescente de consumo de ferro biodisponível (OR adequação entre 50 a 99,9% = 1,57; IC95%: 1,07 – 2,29;  $p=0,020$ ; OR adequação < 50% = 1,68; IC95%: 1,10 – 2,56;  $p=0,016$ ) e renda familiar menor do que 1 salário mínimo (OR=1,42; IC95%: 1,03 – 1,96;  $p=0,035$ ). A prevalência de anemia em crianças e adolescentes é elevada, especialmente em indivíduos mais pobres e com baixo consumo de ferro biodisponível. Os estudos alertam para a necessidade urgente de estratégias básicas para combater essa deficiência. Assim, intervenções que busquem reduzir a pobreza e as diferenças sociais e que possam culminar com a equidade em saúde e nutrição são necessárias.

141

**PERFIL NUTRICIONAL DOS ESTUDANTES DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS DE GARIBALDI, RS.**

Daniela Pasini<sup>1</sup>, Franciele Baruffi<sup>2</sup>, Gisele Beal<sup>3</sup>, Letícia Chisini Loss<sup>4</sup>, Talita Nicolini Verzeletti<sup>5</sup>  
<sup>1</sup> UNISINOS; <sup>2</sup> UNISINOS; <sup>3</sup> UNISINOS; <sup>4</sup> UNISINOS; <sup>5</sup> UNISINOS.

No Brasil tem-se observado um aumento significativo da obesidade e do sobrepeso infantil, constituindo-se um dos principais problemas de saúde pública. A OMS considera que o ambiente escolar é o local adequado para investigar a ocorrência de excesso de peso entre as crianças, devido à cobertura entre os alunos ingressantes no ensino fundamental e o apoio da rede escolar para a obtenção de informações sobre a criança e sua família, bem como ao desenvolvimento de programas de prevenção e promoção da saúde. O presente estudo tem como objetivo verificar o perfil nutricional dos estudantes do Ensino Infantil e Fundamental das Escolas Municipais e Estaduais da cidade de Garibaldi/RS. Este é de delineamento transversal, de base populacional sendo realizado no período de outubro de 2006 a abril de 2007. A população alvo compreende os 4.183 escolares matriculados nas 24 escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os dados antropométricos foram coletados, na própria escola, pelas alunas do Curso de Nutrição da UNISINOS. Para a classificação do estado nutricional dos escolares menores de 10 anos foram utilizados os critérios estabelecidos pelo NCHS (1997) para peso por idade (P/I) e estatura por idade (E/I) expressos em escores z. A classificação do estado nutricional para escolares maiores de 10 anos foi realizada por percentil de IMC por idade de acordo com WHO (1995). Para classificar a estatura utilizaram-se as curvas de estatura por idade do NCHS, 2000. A adiposidade abdominal foi classificada segundo Taylor, et al 2001. Entre os resultados obtidos observou-se que 10,7% estudavam em escola rural e 89,3% em urbana. 50,5% eram do sexo masculino e 49,5% do feminino. Na avaliação

antropométrica, 2,1% apresentaram baixa estatura enquanto 97,9% estatura adequada. 89,3% das crianças menores de 10 anos estavam com peso adequado, 10,1% com excesso de peso e 0,6% baixo peso. 62,9% dos escolares maiores de 10 anos apresentaram peso adequado, 18% sobrepeso, 12,5% obesidade, 6,6% baixo peso. Quanto à circunferência da cintura 78,8% estava adequada. Concluiu-se a necessidade de programas de prevenção que incluam reeducação alimentar, considerando diferenças sócio-econômicas e culturais regionais da população alvo.

142

#### SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO E MONITORAMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – SAM/PNAE ON LINE

Elke Stedefeldt, Cristina Pereira Gaglionone, Ricardo Moreira Soares, José Olímpio Albuquerque, Reinaldo Macedo Ferreira

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Região Sudeste - Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP - Campus Baixada Santista

**Introdução:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar do Brasil (PNAE) é o maior programa de alimentação em atividade no Brasil. Diariamente mais de 37 milhões de crianças são atendidas nas escolas públicas e filantrópicas do País. Pela abrangência e características de gestão, o PNAE requer um sistema de monitoramento adequado à diversidade do país. Foi solicitado ao Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Região Sudeste - CECANE da UNIFESP, Campus Baixada Santista, o desenvolvimento de novo modelo de monitoramento do PNAE, baseado no diagnóstico de *software* já desenvolvido.

**Objetivo:** Desenvolver um sistema que avalie, emita relatório, monitorando a execução do PNAE pelas entidades executoras (SAM). **Metodologia:** Uma equipe do CECANE constituída por nutricionistas e docentes da UNIFESP, especialistas em tecnologia de informação (TI), membros da equipe do PNAE e epidemiologista desenvolveu o SAM, cumprindo as seguintes etapas: Análise do Sistema de Avaliação e Monitoramento do PNAE (SAM) já existente; Elaboração e encaminhamento de parecer sobre Sistema de Avaliação e Monitoramento do PNAE (SAM); Análise e retorno pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE); Planejamento Inicial do novo Sistema; Seleção/criação do banco de dados para o abastecimento das informações do Sistema e viabilidade técnica/operacional pela equipe TI; Acompanhamento da implantação do Sistema nos municípios piloto; Re-planejamento e ajustes no Sistema; Avaliação final e encaminhamento do produto desenvolvido ao FNDE. **Resultados:** O sistema SAM/PNAE previamente existente coleta informações sobre cardápios e aquisição de alimentos, mas não as utiliza na geração de relatórios, nem permite avaliação da qualidade nutricional do mesmo. O novo modelo de monitoramento, criado pela equipe mencionada, baseia-se no uso plataforma *web*, permite avaliação parcial de informações, cruzamento de informações com geração de tabelas descritivas, avaliação nutricional do cardápio ofertado e da segurança alimentar nas escolas. O modelo foi testado em dois municípios e reestruturado segundo as necessidades operacionais. **Conclusões:** Após a conclusão das etapas mencionadas, foi finalizada a construção da ferramenta, o novo Sistema de Avaliação e Monitoramento do PNAE, que atende à finalidade a que se destina e segue as diretrizes previamente estabelecidas para o monitoramento e avaliação permanente da execução do PNAE em âmbito nacional.

143

#### TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: A FALA DE GESTORES PÚBLICOS E DE MEMBROS DO CONTROLE SOCIAL.

Ana Maria Bartels Rezende<sup>1</sup>; Luciana Dalarmelina Santos<sup>1</sup>; Luisa Soncin Xavier<sup>1</sup>.  
1SEDES/UUV.

A Alimentação Escolar (AE) é objeto bastante antigo das Políticas Públicas, constituindo ação relevante para a Segurança Alimentar e Nutricional dos escolares. Por terceirização entende-se a transferência de atividades entre empresas/organizações, justificada por um maior grau de especialização dos serviços. A Administração Pública por vezes utiliza-se da terceirização como processo de gestão dos recursos destinados pelo Programa de Alimentação Escolar (PNAE), gerando polêmica entre instâncias políticas, técnicas e de controle social. O objetivo do Estudo foi conhecer a terceirização da AE na Região Metropolitana de Vitória, ES, em relação a sua pertinência, vantagens e desvantagens para o setor público e para a coletividade, a partir da percepção/representações sociais de sujeitos envolvidos na mesma: gestores administrativos, gestores técnicos (nutricionistas) e membros dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE). A fala de 14 sujeitos foi coletada por entrevistas semi-estruturadas, registradas eletronicamente, transcritas e processadas pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) para a análise das expressões-chave (ECH) e de idéias centrais (IC) mais prevalentes. As percepções/representações sociais sobre a terceirização da AE expressaram entendimento, críticas, vantagens/desvanta-

gens e responsabilidades das partes envolvidas no processo. Entre as IC mais prevalentes destacam-se: "Terceirizar é transferir a outro a responsabilidade de um serviço" expressa por 7 dos 14 sujeitos entrevistados; "A terceirização diminui os problemas de recursos humanos enfrentados pela gestão pública e estes são mais qualificados" na fala de 9 dos 14 sujeitos; "A terceirização traz um problema de ordem social e trabalhista: a precarização do trabalho" manifestada por apenas 3 dos 14 sujeitos, porém de forma muito enfática; "É responsabilidade do contratante no processo de terceirização cumprir e fazer cumprir (fiscalizar) o contrato de prestação de serviços" para 10 dos 14 sujeitos; sendo que a responsabilidade da contratada em "primar pela qualidade do serviço" apareceu na fala de apenas 2 dos 14 sujeitos. A análise dos DSC corroborou a concepção de que a percepção dos indivíduos sobre um fenômeno é construída socialmente em sua realidade cotidiana, portanto, representações sociais são fontes importantes para se buscar o entendimento de fenômenos como o da terceirização.

144

#### TREINAMENTO DE PESQUISADORES DE CAMPO PARA UMA PESQUISA NACIONAL SOBRE O PERFIL NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO.

Flavia Schwartzman<sup>1</sup>, Sonia Lucia Lucena Sousa de Andrade<sup>2</sup>, Vivian Braga<sup>3</sup>, Andrea Pólo Galante<sup>1</sup>, Pedro Israel Cabral de Lira<sup>2</sup>  
1 ASBRAN; 2 UFPE; 3 IBASE

A coleta de dados é a fase da pesquisa em que se obtêm dados utilizando-se técnicas padronizadas e específicas. O treinamento dos pesquisadores e o monitoramento deste processo são essenciais para a qualidade das informações coletadas e confiabilidade dos resultados. O objetivo deste trabalho foi descrever a metodologia utilizada em treinamentos para seleção e capacitação de pesquisadores de campo da Pesquisa Nacional do Consumo Alimentar e Perfil Nutricional de Escolares, Modelos de Gestão e de Controle Social do PNAE. Foi realizado treinamento com cerca de 30 supervisores, totalizando 24 horas de capacitação. O mesmo treinamento foi multiplicado em 10 centros em todo o país. Os materiais utilizados nos treinamentos foram os questionários a serem preenchidos em campo e o manual do entrevistador contendo orientações e detalhes da metodologia de cada instrumento, desenvolvidos a partir de materiais já existentes, discussões com pesquisadores do Comitê Técnico-Científico da pesquisa e a crítica dos resultados do pré-teste. Foram utilizadas aulas expositivas e dialogadas, com a leitura e o preenchimento dos instrumentos. As metodologias referentes ao consumo alimentar, antropometria e pesagem de alimentos também foram demonstradas, com a realização de prática das técnicas pelos entrevistadores. Foi desenvolvido e utilizado DVD contendo demonstrações dos procedimentos mais complexos. Ao final do treinamento, os entrevistadores foram avaliados em relação à sua postura profissional e domínio da metodologia para a coleta de dados. O material desenvolvido e a metodologia utilizada mostraram-se adequados à proposta. Dos 30 supervisores treinados, 15 foram selecionados. Dos dez centros de treinamento, um da região centro-oeste teve membros de equipes substituídos e um novo treinamento. O treinamento e avaliação criteriosa do desempenho dos pesquisadores de campo exigem metodologia adequada para assegurar a fidelidade dos resultados. A proposta de treinamento utilizada possibilitou a padronização da metodologia da primeira pesquisa de avaliação dos escolares atendidos pelo PNAE de representatividade nacional.

145

### ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA: UM ESTUDO ETNOGRÁFICO NAS UNIDADES DE ENSINO EM SALVADOR-BAHIA E MUNICÍPIOS CIRCUNVIZINHOS.

Aisi Anne Carvalho Santana<sup>1</sup>; Maria do Carmo Soares de Freitas<sup>1</sup>; Mirella Dias Almeida<sup>1</sup>; Gardênia Abreu Vieira Fontes<sup>1</sup>; Sara Emanuela de Carvalho Mota<sup>1</sup>;  
<sup>1</sup> Escola de Nutrição UFBA;

Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa sobre a cultura alimentar no cotidiano dos adolescentes da quarta série escolar, em escolas públicas na área metropolitana de Salvador. A referida série corresponde, em geral, ao momento em que estes estudantes entram em contato com conteúdos sobre o corpo e as ciências naturais. A diversidade de informações, entre o discurso sobre alimentação na instância oficial e as muitas possibilidades de outras inscrições sobre o tema, dentro e fora da escola traz uma abertura para redefinir hábitos, tradições e crenças no campo da alimentação nos contextos socioculturais estudados. Este trabalho propõe compreender significados da alimentação a partir do diálogo com escolares, professores e merendeiras. A pesquisa utiliza como técnicas, a observação participante e a análise de significantes das narrativas destes personagens focalizando critérios de aceitação, rejeição, descrição da alimentação oferecida, entendimento desta e de outros alimentos procurados na proximidade da escola. Os escolares reproduzem, em meio às suas dificuldades econômicas, as tradições, representações sociais e símbolos em relação ao alimento e apresentam a necessidade e a obrigação como significados associados à carência alimentar. A necessidade aparece como um sentido em que comer e estudar são termos inseparáveis. O programa de alimentação escolar é entendido por professores e funcionárias, como uma dívida; pelo escolar como uma obrigação que se assemelha a uma matéria curricular. Observa-se que não há entendimento da real aceitabilidade do alimento e das referências culturais do comer por agentes que coordenam o programa. A não aceitação do alimento é julgada por professores, como a negação da dívida pela falta de reconhecimento do aluno da contribuição do Estado em atendimento à sua necessidade biológica. A obrigatoriedade da imposição de qualquer cardápio aos escolares revela que professores e merendeiras, entendem que os escolares são passivos ou fáceis de adestrar suas sensações. A noção da perda do desejo ou do gosto em si, dos que não têm outro recurso para se alimentar é uma ilusão. Há uma tendência maior à recusa e ao crescimento do desejo em procurar fora da escola a autonomia e a liberdade de comer.

146

### AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E EDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA ESCOLARES DE BELO HORIZONTE, MG.

Graziela Silveira e Silva<sup>1</sup>, Isabela Tecchio Guimarães Ramos<sup>1</sup>, Luana Caroline dos Santos<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UFMG

Introdução: A educação nutricional é uma estratégia para a promoção da saúde. Os aspectos culturais, econômicos, religiosos, sociais e antropológicos devem ser considerados para alcançar um resultado efetivo na educação nutricional. A escola é um ambiente propício para a aplicação de programas de educação em saúde, pois a mesma está inserida em todas as dimensões do aprendizado: ensino, relações lar-escola-comunidade, ambiente físico e emocional. Objetivos: Determinar o estado nutricional dos alunos do 1º ciclo da Escola Municipal Lucas Monteiro Machado e realizar educação nutricional visando a promoção de modos de vida saudáveis. Metodologia: O estudo foi realizado em sete turmas de uma escola municipal da região Sudoeste de Belo Horizonte. Realizou-se avaliação antropométrica com aferição do peso e altura, conforme preconizado por Frisancho (1993). A classificação do estado nutricional foi efetuada por meio do índice de massa corporal por idade segundo critérios do CDC (2000). A educação alimentar e nutricional foi realizada através de cinco encontros, por meio de atividades lúdicas como jogos de perguntas e respostas, desenho, palestras e atividades envolvendo os grupos de alimentos e a pirâmide alimentar. Resultados: Participaram do estudo 155 crianças, 86 do sexo masculino, com média de idade de 7,35 ± 1,08 anos. A maioria apresentou-se eutrófica (74,2%). Entretanto 28 (18%) apresentaram desnutrição com distribuição igual para ambos os sexos. Foram identificados 5 (3,2%) crianças com sobrepeso e 7 (4,6%) com obesidade. Crianças diagnosticadas com distúrbios nutricionais foram encaminhadas para atendimento nutricional em uma Unidade Básica de Saúde próxima a escola. A educação nutricional contribuiu para aquisição de valores alimentares saudáveis para a população alvo, que puderam ser notados através da realização correta de atividades sobre a pirâmide alimentar em livros específicos sobre o tema, destinados ao público infantil. Conclusão: Os achados do presente estudo destacam a importância da detecção do estado nutricional, do acolhimento e da promoção de hábitos saudáveis na fase escolar. A continuidade de estratégias de intervenção nutricional com o público alvo é de grande importância uma vez que são indivíduos que se encontram em fase de crescimento, desenvolvimento e formação de hábitos alimentares.

147

### DELINEAMENTO DE CAPACITAÇÃO EM HABILIDADES BÁSICAS, ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA CONSELHEIROS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE).

Viviane Rangel de Muros Pimentel<sup>1</sup>; Erika Blamires Santos Porto<sup>2</sup>; Nina Flávia de Almeida Amorim<sup>3</sup>; Gabriela Tavares Cardoso<sup>4</sup>; Bethsáida de Abreu Soares Schmitz<sup>5</sup>.  
<sup>1, 2, 3, 4, 5</sup> Projeto A Escola promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis. Departamento de Nutrição. Universidade de Brasília.

Os Conselho de Alimentação Escolar (CAE) devem acompanhar a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e para tanto, devem ser capacitados. **Objetivo:** Desenvolver metodologia para capacitação de Conselheiros de Alimentação Escolar do Distrito Federal. **Métodos:** Construção baseada em quatro etapas: demanda, pré-análise, enquadre e planejamento. Na demanda, realizaram-se entrevistas, identificando-se as dificuldades para a execução das atribuições e para promoção da alimentação saudável nas escolas. Na pré-análise e no enquadre, utilizaram-se os resultados da demanda. No planejamento, construíram-se os objetivos do curso e as competências a serem desenvolvidas. **Resultados:** Na demanda, os conselheiros relataram falta de conhecimento técnico, de higiene dos manipuladores, de avaliação de cardápios e de um roteiro para vistorias nas cantinas. Na pré-análise, estabeleceu-se como tema geral a capacitação do Conselho em alimentação escolar e como temas geradores: panorama do PNAE, atribuições do CAE, prestação de contas, processo licitatório, monitoramento da aquisição e do preparo dos gêneros alimentícios e avaliação de cardápios. O curso terá carga horária de 23h, duração de 2,5 dias e será realizado na Universidade de Brasília. No planejamento, estabeleceu-se como objetivo geral desenvolver habilidades básicas para a execução das atribuições. Definiram-se como competências: identificação dos princípios do PNAE e do CAE; zelo pela qualidade dos alimentos adquiridos; planejamento e execução de atividades. **Conclusão:** Para que o planejamento de uma capacitação seja adequado, necessita considerar a realidade dos participantes e suas demandas, propiciando aos mesmos o exercício adequado do seu papel, tornando-os multiplicadores da promoção da alimentação saudável na comunidade escolar.

148

### DELINEAMENTO DE CAPACITAÇÃO EM TEMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA MERENDEIRAS E FUNCIONÁRIOS DE CANTINAS: UMA PROPOSTA PROBLEMATIZADORA.

Viviane Rangel de Muros Pimentel<sup>1</sup>; Erika Blamires Santos Porto<sup>2</sup>; Gabriela Tavares Cardoso<sup>3</sup>; Bethsáida de Abreu Soares Schmitz<sup>4</sup>; Maria de Lourdes Carlos Ferrerinha Rodrigues<sup>5</sup>  
<sup>1, 2, 3, 4, 5</sup> Projeto A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis. Departamento de Nutrição. Universidade de Brasília.

A melhoria da qualidade da alimentação escolar esta intimamente relacionada à capacitação e educação permanentes de merendeiras e funcionários de cantinas. **Objetivo:** Desenvolver metodologia de capacitação de merendeiras e funcionários de cantinas. **Método:** Baseado em quatro etapas: demanda, pré-análise, enquadre e planejamento. Na demanda, identificaram-se os temas de interesse, pontos positivos e dificuldades encontradas diariamente. Na pré-análise e no enquadre, utilizaram-se os resultados da demanda. No planejamento foram construídos os objetivos do curso e as competências a serem desenvolvidas. **Resultados:** Na demanda, os pontos positivos relatados foram o reconhecimento dos alunos e o aprendizado; os temas de interesse basearam-se nas seguintes dificuldades: manipulação, higiene e conservação de alimentos; conceitos de vitaminas e adequação de cardápios. Na pré-análise, estabeleceu-se como tema geral a qualidade do serviço de alimentação escolar, e como temas geradores: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); importância da alimentação saudável para a saúde e formação dos hábitos alimentares dos escolares; noções sobre alimentação, nutrição e higiene. O curso terá carga horária de 29h, durante 3 dias e será realizado na Universidade de Brasília. No planejamento, estabeleceu-se como objetivo geral o apoio às merendeiras na aquisição de competências para oferecerem um serviço de qualidade. Definiram-se como competências: conscientização do papel formador de hábitos alimentares saudáveis; planejamento e execução de atividades sobre alimentação saudável na cantina e reconhecimento do PNAE. **Conclusão:** para o planejamento adequado de uma capacitação, deve-se considerar a realidade e as demandas dos envolvidos, para que estes possam exercer adequadamente seu papel.

149

### DESENVOLVIMENTO DE UMA PROPOSTA PARA A SUSTENTABILIDADE DA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ESCOLA POR MEIO DE ATIVIDADES EDUCATIVAS COM PAIS

Viviane Rangel de Muros Pimentel<sup>1</sup>; Renata Bernardon<sup>2</sup>; Juliana Rezende Melo da Silva<sup>3</sup>; Bethsáida de Abreu Soares Schmitz<sup>4</sup>; Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha Rodrigues<sup>5</sup>.  
1, 2, 3, 4, 5. Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*. Departamento de Nutrição. Universidade de Brasília.

Para a concretização da promoção dos hábitos alimentares saudáveis na escola, é fundamental a participação efetiva da família em conjunto com os demais atores deste universo, uma vez que os pais devem se constituir em participantes ativos e parceiros das decisões necessárias à concretização desta meta. **Objetivo:** Desenvolver metodologia para a realização de atividades de educação nutricional com pais de alunos de escolas do DF. **Métodos:** A construção baseou-se em quatro etapas: demanda, pré-análise, foco e enquadre, e planejamento. Para a análise de demanda, realizaram-se dois encontros para problematização da realidade junto aos pais. Foram questionados quanto à escolha dos lanches de seus filhos. Para pré-análise e foco e enquadre, utilizaram-se os resultados da demanda. No planejamento foram construídos os objetivos das atividades educativas e a competência a ser desenvolvida. **Resultados:** A pré-análise apontou como tema geral a alimentação saudável na escola. Os temas geradores identificados foram: receitas práticas; conservação dos lanches; malefícios dos industrializados; como introduzir hábitos saudáveis. Definiu-se como objetivo geral apoiar os pais na elaboração de lanches escolares adequados. As atividades a serem desenvolvidas serão pontuais, abordarão todos estes temas, e serão enviadas por meio dos alunos, para desenvolvimento conjunto. Serão realizadas também oficinas culinárias e envio de folderes com várias atividades planejadas. Serão aproveitadas datas festivas para o convite à participação dos pais. **Conclusão:** O adequado planejamento de uma proposta de conscientização da família precisa considerar suas necessidades, de modo a contribuir para sua adesão ao projeto de promoção de hábitos alimentares saudáveis da escola.

150

### FREQÜÊNCIA DO CONSUMO DE ALIMENTOS RICOS EM CÁLCIO POR ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE SANTA MARIA/RS

Franciele dos Santos Staudt<sup>1</sup>; Gisele Medianeira Barbieri Moro<sup>1</sup>; Marúcia De David Giuliani<sup>1</sup>; Tanandra Della Flora<sup>1</sup>; Karen Mello de Mattos<sup>2</sup>.  
1 UNIFRA; 2 Me/UNIFRA

A adolescência é um tempo de intenso e rápido crescimento e desenvolvimento físico, psíquico e social, demandando um aumento das necessidades nutricionais assim como a habilidade do indivíduo em satisfazer estas necessidades. A única fonte de cálcio disponível para o organismo humano é aquela proveniente da dieta, sendo importante garantir uma ingestão mínima do mineral para o crescimento e maturação dos ossos. Este trabalho objetivou verificar a frequência do consumo de alimentos ricos em cálcio de um grupo de adolescentes de uma escola municipal da cidade de Santa Maria - RS. A pesquisa foi efetuada de outubro à novembro de 2007. A amostra foi composta por 105 alunos entre 6ª, 8ª e 9ª séries de ambos os sexos. Foi aplicado individualmente o Questionário de Frequência do Consumo Alimentar (QFCA) composto pelos seguintes alimentos fontes de cálcio: queijo, requeijão, iogurte, leite em pó integral e desnatado, leite fluido tipos A, B, C, longa vida integral e desnatado e sardinha. Considerou-se para análise do resultado somente o consumo diário deste alimentos, o que resultou a exclusão de 28 questionários. A partir dos dados coletados foi realizada a média do consumo diário, que resultou em 601,3mg/dia de cálcio, sendo este valor inferior a recomendação diária (1300mg/dia) para a faixa etária estudada. Dentre os alimentos descritos no questionário, o que apresentou maior consumo pelos adolescentes foi o leite (UHT ou pasteurizado), sendo o leite em pó com menor frequência alimentar. Com os resultados encontrados torna-se necessário que haja um esforço entre os profissionais da área da saúde no sentido de estimular o aumento do consumo de alimentos ricos em cálcio entre os adolescentes com o objetivo de prevenir as doenças crônico-degenerativas como à osteoporose e suas conseqüências. Os achados deste estudo mostram a necessidade de programas de educação alimentar direcionados aos adolescentes como forma de auxiliar na prevenção de agravos à saúde.

151

### GESTÃO TERCEIRIZADA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AVALIAÇÃO DO GESTOR ESCOLAR, AO FINAL DO PRIMEIRO E SEGUNDO ANOS DE IMPLANTAÇÃO.

Adriana Braun. Secretária Municipal de Educação e Cultura, Prefeitura Municipal de Jaraguá do Sul, SC, Brasil.

A gestão da alimentação escolar, no âmbito da administração pública, enfrenta o desafio da gestão por resultados. A avaliação sistemática da opinião do diretor escolar, que presencia a alimentação, tem por objetivo principal obter subsídios para o direcionamento de ações. Os dados foram coletados junto aos diretores municipais, após dez e vinte e dois meses de implantação da terceirização, através de questionário (n= 34, n=33), contendo a combinação de perguntas fechadas e abertas e avaliados estatisticamente por meio de cálculo percentual. A alimentação é suficiente (88%, 82%), certa insatisfação é gerada por cardápios muito apreciados (100%, 88%), é variada (100%, 94%), saborosa (97%, 100%). A supervisão efetiva de nutricionistas garante maior segurança na prevenção à contaminação (88%, 85%), o fornecimento de uniforme contribui na garantia de higiene (97%, 85%), orientações afixadas facilitaram a adoção das regras na prática (97%, 82%). A aquisição de carnes "nobres" garante qualidade e menor tempo/preparo (100%, 94%); entrega semanal de frutas/verduras evita desperdício (97%); o kit viagem permite atendimento fora da escola (94%). Há redução de gastos da APP (100%, 97%) e de tempo do gestor no acompanhamento (88%, 82%); rapidez na substituição de pessoal (88%, 91%) que é comprometido (73,5%, 85%). Os alunos estão satisfeitos com a alimentação (100%, 85%) que contribui para bons hábitos (94%, 85%); a empresa atende com eficiência (94%, 82%). A necessidade de ajuste predominante após dez meses foi a adequação de equipamentos/utensílios (36%), seguida de aspectos/ambiência (14%), kit viagem (14%), quantidade/qualidade de alimentos (11%), qualificação/pessoal (9%); após vinte e dois meses predominou a quantidade/qualidade de alimentos (40%), seguida da adequação de equipamentos/utensílios (20%), qualificação/pessoal (14%), cardápio (6%), aspectos/ambiência (6%), kit viagem (3%). A sugestão predominante após dez meses foi o kit viagem (40%), seguida da qualificação/pessoal (30%); após vinte e dois meses foi quantidade/qualidade de alimentos (39%), seguida da adequação de equipamento/utensílio (14%), fiscalização/serviços (11%), projetos (11%), qualificação/pessoal(7%). Observa-se prevalência de satisfação nos dados avaliados, redução percentual entre o final do primeiro e segundo anos. Verifica-se aumento expressivo quanto a necessidade de ajuste na quantidade/qualidade de alimentos ao final do segundo ano.

152

### METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DOS DADOS DE CONSUMO ALIMENTAR DA PESQUISA NACIONAL SOBRE O PERFIL NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO FUNDAMENTAL

Andrea Pólo Galante<sup>1</sup>, Silvia Maria Voci<sup>1</sup>, Sonia Tucunduva Philippi<sup>2</sup>, Betzabeth Slater<sup>2</sup>, Priscila Maria Funcia Fernandez<sup>2</sup>  
1 ASBRAN; 2 USP

O conhecimento da ingestão dietética de grupos populacionais é de suma importância para o monitoramento do estado nutricional. A escolha do método a ser utilizado depende tanto de considerações teóricas quanto de experiência prática, pois a fidedignidade dos resultados encontrados dependerá dos procedimentos e cuidados metodológicos utilizados durante a coleta e o processamento dos dados dietéticos. Este trabalho tem por objetivo descrever a metodologia utilizada para avaliação do consumo alimentar na Pesquisa Nacional do Consumo Alimentar e Perfil Nutricional de Escolares Modelos de Gestão e de Controle Social do PNAE. A estrutura do formulário do Recordatório de 24h (R24h) foi desenvolvida prevendo espaços para a obtenção do relato do consumo alimentar do dia anterior do escolar e campos para posterior codificação dos dados dietéticos. Para o preenchimento deste formulário foi elaborado um manual com orientações específicas e um treinamento para padronizar a forma de coletar os dados de ingestão alimentar dos escolares. Como instrumento auxiliar para o relato dos tamanhos das porções dos alimentos, foi utilizado um álbum fotográfico. Após a coleta de dados, seguiu-se a etapa de crítica, padronização e codificação dos questionários preenchidos, realizada por nutricionistas, utilizando-se metodologia desenvolvida pelo Comitê Técnico-Científico da ASBRAN. Esta metodologia consistiu na construção e utilização de uma base de dados de alimentos e preparações on-line e de informações sobre as principais padronizações de medidas caseiras para a transformação de alimentos em gramas. O sistema computadori-

zado possibilitou a inserção de novos alimentos e receitas, de forma rápida e segura, permitindo a codificação e dupla digitação de todos os itens alimentares, minimizando erros e otimizando o tempo de digitação. A proposta de sistema computadorizado on-line para processamento dos dados do R24h permitiu a obtenção acurada dos dados dietéticos, a crítica e a padronização da informação, bem como a dupla-digitação e as análises qualitativas e quantitativas da dieta, por energia, nutrientes e por grupos alimentares.

153

### O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO LUÍS, MARANHÃO: O OLHAR DOS BENEFICIÁRIOS

Livia Carolina Sobrinho Rudakoff<sup>1</sup>; Maria Tereza Borges Araújo Frota<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UFMA; <sup>2</sup>UFMA

Considerado o maior projeto de alimentação escolar do mundo, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar, e para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Esta pesquisa analisou a adesão e a aceitabilidade da alimentação escolar e seus determinantes sob o ponto de vista de 478 beneficiários do PNAE com idade entre 9 e 15 anos das escolas da rede municipal de educação de São Luís, Maranhão para os quais foi aplicado um questionário específico. Os resultados mostraram que para 91,84% dos alunos a merenda escolar é importante. Uma minoria, 1,05%, afirmou frequentar a escola motivada somente pela merenda. Dentre as razões pelas quais os estudantes consideraram a alimentação escolar importante, estão o fato de ser considerada saudável e nutritiva, (38,28%), saborosa (14,23%) e a necessidade de saciar a fome entre das aulas, (21,34%). O índice de adesão ao Programa foi de 94,35%. Foram referidas positivamente as características de quantidade da alimentação servida (61,30%) e variedade do cardápio (70,92%). O percentual de alunos que afirmou repetir a merenda foi de 75,73% enquanto que 76,99% afirmou que incluiu em seu hábito alimentar algum alimento influenciado pela presença e/ou frequência deste na merenda. Iogurte, (51,26%); biscoito, (38,71%) e sopa, (34,94%) foram os alimentos mais referidos como favoritos. Das preparações que as crianças referiram não gostar, destacam-se sopa, (30,33%), mingau, (25,94%) e feijão, (10,67%). Sobre a procedência dos alimentos consumidos na escola, 50,0% dos alunos afirmaram consumir outros alimentos além da merenda escolar durante sua permanência na escola, seja trazidos de casa (19,87%) ou comprados na porta da escola (30,13%). Dentre as sugestões para o cardápio estão: refrigerante, (20,71%); pizza, (13,59%); hambúrguer e sorvete, ambos com (9,41%). Pelo predomínio das respostas positivas é possível concluir que o serviço de alimentação escolar tem aprovação por parte dos estudantes. Entretanto, verificou-se que 32,84% dos alunos não estão plenamente satisfeitos com o serviço oferecido, o que gera a necessidade de se avaliar em que aspecto o serviço deve melhorar.

154

### PADRONIZAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS COLETADAS NA PESQUISA NACIONAL DE AVALIAÇÃO DO PNAE

Pedro Israel Cabral de Lira<sup>1</sup>, Sonia Lucia Lucena de Sousa Andrade<sup>1</sup>, Poliana Coelho Cabral<sup>1</sup>,  
Andrea Polo Galante<sup>2</sup>, Leopoldina Augusta de Souza Sequeira<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UFPE; <sup>2</sup> ASBRAN

Medidas antropométricas coletadas em estudos epidemiológicos devem apresentar alta confiabilidade, o que pode ser garantido com o controle da qualidade dessas medidas. O objetivo do trabalho foi padronizar e avaliar o desempenho dos pesquisadores de campo durante treinamento realizado para a coleta de medidas antropométricas da Pesquisa Nacional do Consumo Alimentar e Perfil Nutricional de Escolares, Modelos de Gestão e de Controle Social do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os pesquisadores de campo foram treinados e avaliados para a coleta de peso e estatura de 20.000 escolares de 6 a 19 anos, de ambos os sexos, matriculados em escolas municipais, estaduais e federais atendidos pelo PNAE. O treinamento foi realizado durante três dias, em grupos de ± 20 pesquisadores, totalizando 24 horas de capacitação. Foram considerados com boa precisão os pesquisadores que apresentaram diferença entre duas medidas repetidas maior do que 0,5cm em até 40% dos indivíduos avaliados em treinamento. Durante o trabalho de campo, quando a diferença entre as duas medidas coletadas era maior

do que 0,5cm, uma terceira medida era realizada, sendo registradas as duas com menor diferença. Foram considerados com boa exatidão os pesquisadores que apresentaram diferença entre suas medidas e as do supervisor maior que 0,5cm em até 40% dos indivíduos aferidos. Foram treinados e avaliados um total de 181 pesquisadores em 10 centros em todo o país. Deste total, 137 (76,0%) foram aprovados e 44 (24,0%) apresentaram resultados não aceitáveis e necessitaram de mais treinamento técnico. O treinamento e a metodologia de padronização adotados mostraram-se de fácil execução, permitindo analisar o desempenho dos pesquisadores em treinamento, e eficazes como instrumento de controle de qualidade de medidas antropométricas coletadas em estudo transversal de representatividade nacional, resultando na obtenção de um banco de dados com informações precisas e exatas, os quais proporcionarão estimativas nacionais sobre o estado nutricional de escolares.

155

### PERCEPÇÕES DOS GESTORES DE CRECHES ACERCA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS

Fernanda Christina Moreira Marinho<sup>1</sup>; Tatiana Yuri Assao<sup>1</sup>; Ana Maria Cervato Mancuso<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> FSP/USP

Tendo em vista que é nos primeiros anos de vida que a criança estabelece seus hábitos e preferências alimentares, as creches passam a ter importante função de promover uma aquisição de hábitos alimentares saudáveis. **Sendo assim, este estudo objetivou conhecer a percepção** sobre a alimentação saudável para as crianças a partir do ponto de vista dos diretores/coordenadores de creches públicas do Município de Jandira, São Paulo. As entrevistas foram realizadas por meio de roteiro semi-estruturado, com 8 diretores e 3 coordenadores das 8 creches públicas do município e analisadas pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo. Os conteúdos mais citados em relação à alimentação saudável voltada para as crianças foram: aquela que tem de tudo: arroz, feijão, hortaliças, frutas e também carnes diversas (72,7%); aquela que tivesse todos os nutrientes que elas precisam (27,3%); aquela quanto mais natural melhor, muitas verduras e legumes (18,2%); uma boa alimentação nos horários certos (27,3%); aquela preparada adequadamente, evitando as frituras (27,3%). Verificou-se que para a maioria dos gestores, a alimentação saudável foca-se na qualidade e variedade das refeições oferecidas, ou seja, uma alimentação que contenha todos os tipos de alimentos, principalmente hortaliças e frutas, que muitas vezes são recusados nesta idade, e sem monotonia. Entretanto, percebeu-se um menor significado, o modo de preparo e os horários, pois estes já são contemplados pela própria rotina da creche. Assim, as representações sociais sobre a alimentação saudável para as crianças do ponto de vista dos diretores/coordenadores destas creches, referem-se principalmente, a uma alimentação qualitativamente adequada e diversificada.

156

### PROPOSTA DE CAPACITAÇÃO PARA DIRETORES E COORDENADORES DE ESCOLAS EM TEMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA PROPOSTA PROBLEMATIZADORA

Viviane Rangel de Muros Pimentel<sup>1</sup>; Michelle Zanon Pereira<sup>2</sup>; Nina Flávia de Almeida Amorim<sup>3</sup>; Bethsáida de Abreu Soares Schmitz<sup>4</sup>; Maria de Lourdes Carlos Ferrerinha Rodrigues<sup>5</sup>  
1, 2, 3, 4, 5 Projeto A Escola promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis. Departamento de Nutrição. Universidade de Brasília.

A escola constitui ambiente adequado para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, sendo essencial o envolvimento e a capacitação dos gestores para que o tema alimentação saudável seja incluído de forma transversal e interdisciplinar no projeto político pedagógico da mesma. **Objetivo:** Desenvolver uma metodologia para capacitação de diretores e coordenadores de escolas do Distrito Federal. **Métodos:** A construção baseou-se em quatro etapas: demanda, pré-análise, foco e enquadre, e planejamento. Na demand, realizaram-se entrevistas identificando-se as dificuldades para a inserção do tema alimentação saudável no currículo, além de sugestões de temas. Na pré-análise e no foco e enquadre, utilizaram-se os resultados da demanda e referências da literatura. No planejamento foram construídos os objetivos do curso e as competências a serem desenvolvidas com os participantes. **Resultados:** Na demanda, os diretores não apontaram dificuldades, porém, os coordenadores solicitaram sugestões de como trabalhar com pais e com a cantina. Na pré-análise, estabeleceu-se como tema geral a inserção do tema alimentação saudável no projeto político pedagógico. Os principais temas geradores identificados foram: influência da alimentação no rendimento escolar; perfil nutricional da população infantil e suas conseqüências; importância da escola na inserção do tema

alimentação saudável no currículo escolar. O curso terá carga horária de 30h, sendo constituído de quatro aulas teóricas realizadas na Universidade de Brasília intercaladas com atividades práticas nas escolas. No planejamento, estabeleceu-se como objetivo geral apoiar os gestores na inserção do tema alimentação saudável no projeto político pedagógico. Definiram-se como competências o planejamento, execução, avaliação e monitoramento das ações, a conscientização da importância da inserção do tema alimentação saudável no projeto político pedagógico e a promoção da alimentação saudável. **Conclusão:** Um adequado planejamento de uma proposta de capacitação para gestores escolares precisa considerar a realidade dos participantes e suas demandas, de forma a contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis na escola.

157

#### QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO SERVIDOS EM ESCOLAS PÚBLICAS ATENDIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EM SALVADOR – BAHIA

*Microbial quality of ready-to-eat foods distributed in public schools supported by National School Feeding Program, at Salvador-BAHIA*

*Ryza de Cassia V. Cardoso<sup>1</sup>; Alaise Gil Guimarães<sup>2</sup>; Rogéria Comastri de Castro Almeida<sup>1</sup>; Aisi Anne Carvalho Santana<sup>3</sup>; Permínio Oliveira Vidal Jr.3.*

*1 Escola de Nutrição/UFBA; 2 Faculdade de Farmácia/UFBA; 3 Iniciação Científica/PIBIC/CNPq.*

A insuficiência calórica é um dos principais problemas de nutrição no Brasil, que afeta de forma grave uma grande parte da população urbana, em especial das crianças. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), criado a partir desta contextualização, tem como finalidade oferecer refeições a pré-escolares e escolares do ensino das redes públicas, a alunos de creches públicas e filantrópicas e a alunos de escolas indígenas e quilombolas. Apesar da cobertura nacional do Programa, há insuficiência de estudos quanto à segurança dos alimentos oferecidos. Este trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade higiênico-sanitária da alimentação escolar distribuída em escolas públicas atendidas pelo PNAE, em Salvador-BA, a partir da investigação de microrganismos e grupos microbianos indicadores. Foi realizado um estudo transversal, de caráter descritivo e exploratório, que contou com a participação de 83 escolas públicas da cidade - 34 estaduais e 49 municipais, com coleta de 96 amostras de refeições prontas para o consumo. As amostras foram analisadas para contagem padrão em placa (CPP), estimativa do Número Mais Provável (NMP) de coliformes termotolerantes, com identificação de *Escherichia coli*, e presença de estafilococos coagulase-positiva (ECP), conforme técnicas descritas pela **American Public Health Association**. Em relação à CPP, 10% das amostras apresentaram valores superiores a 5 log UFC/ml ou g, o que demonstra elevada contaminação entre o preparo e a distribuição dos produtos, uma vez que muitos alimentos haviam sofrido cocção prévia. Quanto ao NMP de coliformes termotolerantes, 18,1% das amostras foram consideradas não-conformes; em alimentos de apenas duas escolas (2,4%) foi confirmada a presença de *E. coli*. O ECP foi identificado em 26,5% das amostras analisadas, o que indica práticas incorretas dos manipuladores. Pelos resultados, verifica-se que parte expressiva dos produtos analisados apresentou condições microbiológicas não satisfatórias, o que aponta para a necessidade de adoção de medidas corretivas no preparo da merenda escolar, de modo a oferecer uma alimentação segura às crianças atendidas.

158

#### TREINAMENTO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR SOBRE PORCIONAMENTO PARA CRIANÇAS, MARINGÁ/PR, 2007.

*Flavia Auler<sup>1</sup>, Cecília Jardim Marques<sup>1</sup>*

*1 Curso de Nutrição. Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Campus Maringá.*

Uma alimentação equilibrada é recurso importante para o restabelecimento de enfermos. Para pacientes pediátricos, é necessário que ocorra harmonia entre alimentos e tamanho das porções, ambas adaptadas a necessidade nutricional e a faixa etária. Baseado nesta premissa foi diagnosticado, a partir de observações realizadas em outubro de 2007, problemas relacionados ao tamanho das porções oferecidas aos pacientes pediátricos de um hospital público de Maringá (PR). Posteriormente foi realizado treinamento (reunião informal nos intervalos dos turnos) com as funcionárias da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) com objetivo de esclarecer e orientar sobre o tamanho ideal das porções. Para verificar o porcionamento oferecido, os alimentos foram pesados de acordo com a rotina das funcionárias a fim de realizar o cálculo calórico. Os alimentos pesados foram: arroz branco, feijão, carne de panela, abobrinha cozida e canja de galinha. Foi padronizado como necessidade energética, 1000 calorias para crianças menores de 5 anos e 1500 calorias para maiores de 5 anos. Considerando que 60% das necessidades diárias devem

ser ofertadas no almoço e jantar, assim 600 calorias devem ser ofertadas para crianças menores de 5 anos e 900 calorias para maiores de 5 anos, nas duas principais refeições. A partir do valor calórico foi observado que o almoço ou jantar da Dieta Geral (arroz, feijão, abobrinha e carne) oferece 530 calorias cada refeição e que a Dieta Branda (canja) oferece 990 calorias cada refeição. Assim, a criança que tem como prescrição de Dieta Geral recebe 1060 calorias (almoço e jantar) e com Dieta Branda recebe 1980 calorias (almoço e jantar). Desta forma conclui-se que independente da prescrição, o valor calórico superou a recomendação para todas as faixas etárias. Isso implica em desperdício de alimentos, consumo excessivo ou aparente consumo insuficiente causado por inapetência diante de porções exagerada. Como a UAN não possui utensílios menores, foi sugerido que as funcionárias utilizassem colheres, escumadeiras e conchas em quantidades rasas, de forma a evitar desperdício e controle de calorias oferecidas.

159

#### A MERENDA ESCOLAR NO CENTRO DAS ATENÇÕES

*Lúcia França Santos<sup>1</sup>; Claudia Regina Azevedo Fernandes<sup>2</sup>; Claudia Moretti Magalhães<sup>3</sup>; Serli SchettineFlores<sup>3</sup>*

*<sup>1</sup>Cozinha Experimental; <sup>2</sup>Conselho de Alimentação Escolar; <sup>3</sup>Merendeira/Rede Municipal de Educação de Niterói/Cozinha Experimental – Gestão Escolar/Setor de Nutrição e Merenda Escolar/Cozinha Experimental – Fundação Municipal de Educação de Niterói – Rio de Janeiro*

#### RESUMO

Uma alimentação equilibrada é importante para aquisição de bons hábitos, além de prevenir e controlar determinadas doenças como a Hipertensão Arterial Sistêmica. Nesse sentido torna-se importante a presença do profissional nutricionista a frente do planejamento do Setor de Nutrição e Merenda Escolar/Cozinha Experimental. Partindo dessa idéia que para educar as crianças precisamos da colaboração dos professores é que foi proposta a pesquisa com os funcionários da FME. **Objetivo:** observar os níveis pressóricos dos funcionários que almoçam no refeitório da FME, propondo como estratégia, a diminuição do consumo do sal de adição (retirada dos saleiros das mesas). **Metodologia:** foram analisados 60 funcionários da FME (voluntários), os quais foram separados pelos seguintes parâmetros: faixa etária, uso ou não de medicação anti-hipertensiva e verificação da PA pré e pós prandial dos voluntários no período de 30 dias. **Resultados:** 60% da amostra estavam na faixa etária de 40 - 59 anos; 25% na faixa de 20 - 39 anos e 15% na faixa menor ou igual à 60 anos. Em relação ao uso de medicação 60% dos mesmos não utilizam medicamentos e 40% fazem uso de anti-hipertensivo. Em relação aos valores da PA 67% se encontram na faixa de 100/60mmHg - 130/90mmHg; 25% com PA maior a 130/90mmHg e 8% menor que 100/60mmHg; este percentual mudou com a estratégia da retirada dos saleiros das mesas durante as refeições passando para 85% dos respectivos voluntários para a faixa da PA de 100/60mmHg - 130/90mmHg; 15% com a PA superior a 130/90mmHg e 0% abaixo de 100/60mmHg. **Conclusão:** A estratégia de retirada fez com que houvesse melhora do perfil da amostra analisada, no que se refere à pressão arterial pós prandial, melhorando-a através de uma alimentação com hábitos mais saudáveis; daí a Escola ser responsável por uma parcela importante do conteúdo educativo global, inclusive do ponto de vista nutricional.

Área de concentração: Alimentação escolar

**Palavras-chaves:** alimentação equilibrada, pressão arterial, hábitos saudáveis escolar.

160

### A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL *VERSUS* A DIFICULDADE DE ACESSO AO ALIMENTO: O DESAFIO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PRÉ-ESCOLARES, PETRÓPOLIS, RJ.

Ervina de Paula Carius<sup>1</sup>, Isabella Couto Alves<sup>1</sup>, Michele Aparecida<sup>1</sup>, Monique Costa<sup>1</sup>, Thais Firmo Gonçalves<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>FMP/FASE

Uma alimentação equilibrada, variada, rica em frutas, legumes e verduras e pobre em gorduras saturadas, açúcar e sal pode, certamente, ajudar a prevenir as doenças crônicas não-transmissíveis, como obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e neoplasias. Essas práticas alimentares saudáveis devem ser estimuladas desde a primeira infância. Entretanto, muitas vezes, a educação nutricional esbarra com os problemas sociais e a dificuldade de acesso aos alimentos, dificultando as estratégias de intervenção nutricional e a Segurança Alimentar. Uma alternativa, neste caso, é a alimentação integral, que possui como princípio básico a diversidade de alimentos e a complementação de refeições, com o objetivo de reduzir custo, proporcionar preparo rápido e oferecer paladar regionalizado. O objetivo do trabalho foi promover a alimentação saudável, com base no aproveitamento integral dos alimentos. Realizou-se um estudo de intervenção nutricional, em novembro de 2007, em pré-escolares de um centro educacional infantil da rede pública, no bairro Contorno, Petrópolis, RJ. **Utilizou-se como estratégia de intervenção nutricional a dramatização e a degustação. Na dramatização, realizou-se um teatro de fantoches, com música, onde foi abordado o tema "alimentação saudável". Na degustação, foram apresentados às crianças o doce de abóbora, feito da polpa e o bolo da casca de abóbora. As crianças puderam levar as receitas das preparações para casa, estimulando o aproveitamento integral dos alimentos. Elaborou-se um formulário visando avaliar a aceitação das preparações ofertadas e a participação das crianças no teatro. Das 22 crianças avaliadas enquanto assistiam a apresentação do teatro de fantoches, observou-se que todas prestaram atenção na história e participaram com entusiasmo, principalmente quando surgiam os alimentos em forma de fantoche. Somente 22,7% das crianças se dispersou em algum momento da apresentação. Em relação à degustação, houve aceitabilidade total do bolo de casca de abóbora, inclusive, a maioria consumiu mais de uma vez. Já o doce de abóbora não teve aceitação em 18,2% das crianças. A atividade, desenvolvida de forma lúdica, despertou o interesse das crianças, e a música foi entregue aos educadores, para ser usada em outras ocasiões, como forma de estimular permanentemente práticas alimentares saudáveis.**

Palavras chave: Educação Nutricional, Aproveitamento Integral de Alimentos, Pré - escolares.

161

### ACEITAÇÃO E PREFERÊNCIA DA MERENDA ESCOLAR OFERTADA EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE GUARAPUAVA -PARANÁ.

Adriana Masiero Kühll<sup>1</sup>, Carolina Ferraz Morata<sup>1</sup>, Mariellen Emidio Figueiroa<sup>1</sup>; Vanezza Piazza<sup>1</sup>

<sup>1</sup>UNICENTRO

A oferta da merenda escolar tem por finalidade atender parcialmente as necessidades diárias dos alunos durante sua permanência na escola, proporcionando um melhor rendimento escolar e também a formação de hábitos alimentares saudáveis, devendo respeitar os costumes locais e ser segura quanto à qualidade higiênico-sanitária. **Objetivo:** avaliar a aceitação da merenda escolar e verificar a preferência entre os sabores doce e salgado dos alunos de 3ª e 4ª séries de uma escola municipal de Guarapuava-Paraná. **Métodos:** participaram da pesquisa 171 alunos entre 8 e 12 anos de idade, dos quais, 88 (51%) eram do sexo feminino e 83 (49%) do sexo masculino. Tanto a aceitação quanto a preferência, foram verificados através de um questionário constituído de questões fechadas, aplicado aos alunos em sala de aula. **Resultados:** dos 171 alunos entrevistados 139 (82%) consideravam a merenda como boa, 28 (16%) como regular e 4 (2%) achavam ruim. Em relação à preferência pelos sabores, 88 (51%) apreciam mais o sabor doce e 83 preferem (49%) o salgado. **Conclusão:** a partir desses resultados é possível verificar que a merenda escolar oferecida pelo Programa Municipal de Alimentação Escolar do município de Guarapuava (Paraná) tem uma excelente aceitabilidade pelos alunos dessa escola e que não há grandes diferenças entre a preferência pelos sabores. Considerando que a aceitação de um alimento pelo aluno é o principal fator para determinar a qualidade do serviço prestado nas escolas, esse resultado demonstra que a oferta da merenda escolar neste local é de qualidade e atende as necessidades da população alvo.

162

### ANÁLISE DO CARDÁPIO OFERECIDO, NOS ÚLTIMOS 4 MESES DE 2007, AOS ESTUDANTES DO COLÉGIO DE APLICAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CA/UFSC.

1.Sonia Regina Lauz Nunes 2. Carolina Calado Carneiro

UFSC

*Sabe-se que a alimentação oferecida na escola pode influenciar, tanto positivamente, quanto negativamente, o estado nutricional de seus alunos. É por este motivo que a Resolução nº 38, que rege o PNAE, estabelece que a alimentação escolar deva fornecer 15% das Necessidades Energéticas Totais (NET) dos alunos, utilizar prioritariamente alimentos não industrializados e regionais, ter qualidade nutricional e higiênico-sanitária garantida, além de favorecer a construção de hábitos alimentares saudáveis. Desta forma, a avaliação dos cardápios oferecidos se faz necessária, para que seja possível identificar se a alimentação oferecida está em concordância com o preconizado pela legislação.*

O Colégio de Aplicação da Universidade Federal de Santa Catarina – CA/UFSC, é uma das instituições atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que visa à melhoria das condições nutricionais e de aprendizagem dos alunos. Todas as instituições atendidas pelo PNAE devem estar cientes das diretrizes do programa, para que os objetivos propostos sejam alcançados. As ações desenvolvidas objetivaram conscientizar a escola de seus direitos e deveres de acordo com as diretrizes do PNAE, estabelecidas pela Resolução nº 38 de 23/08/2004, bem como a elaboração de cardápios visando à promoção de hábitos alimentares saudáveis. Para identificar se a alimentação oferecida está em concordância com o preconizado, realizou-se a avaliação da composição nutricional dos cardápios oferecidos no período de agosto a dezembro de 2007.

Em relação aos cardápios contactou-se que, dos 14 cardápios avaliados, 9 (64%) estavam de acordo com os 15% da NET dos alunos (307,5 kcal). Os demais cardápios (36%) apresentaram déficit calórico e uma baixa adequação de proteínas e lipídeos.

Avalia-se que as principais causas para a dificuldade de estabelecer um cardápio adequado derivam da falta de uma estrutura física e de mão de obra adequada para a confecção de um cardápio diversificado, capaz de atingir um balanço nutricional de acordo com as necessidades das crianças e adolescentes, atendidas pelo programa.

163

### AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO ALIMENTAR DE MERENDEIRAS DO MUNICÍPIO DE JARAGUA DO SUL, SC.

Giorgia Castilho Russo<sup>1</sup>; Isabel Cristina de Campos<sup>1</sup>; Clarissa Moura Grzeidak<sup>1</sup>; Francieli Medina<sup>1</sup>; Carla Pitt<sup>1</sup>

<sup>1</sup> SP Alimentação

A avaliação do estado nutricional é um importante recurso na análise das condições de saúde de uma população e seu melhor indicador é o Índice de Massa Corporal (IMC). O processo de urbanização privilegia uma alimentação industrializada com maior oferta de energia, rica em carboidratos simples e gorduras que levam a obesidade. **OBJETIVO:** Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar das merendeiras do município de Jaraguá do Sul, SC. **METODOLOGIA:** Foram obtidas informações clínicas e dietéticas e para avaliação antropométrica coletaram-se peso, altura e circunferência abdominal (CA). Adotaram-se para classificar o IMC os pontos de corte propostos pela Organização Mundial de Saúde. A classificação de obesidade central atendeu aos parâmetros de Han et al. **RESULTADOS:** Participaram do estudo 77 merendeiras. Na avaliação do estado nutricional notou-se prevalência de eutrofia 39%, seguido de obesidade 31% e sobrepeso 23%. Para classificação da CA observou-se 18% apresentando risco aumentado e 58% risco muito aumentado para o desenvolvimento de doenças metabólicas. Com relação aos sinais clínicos, observa-se que houve maior prevalência de tabagismo 18% e hipertensão arterial 12%. Sobre os antecedentes familiares cerca de 31% relataram ter familiares com Diabetes mellitus, 22% hipertensão arterial, 17% doença cardiovascular. Sobre consumo alimentar, houve maior consumo nos grupos das frutas, verduras, carnes, leites e pão. O grupo de doces, industrializados e refrigerantes o consumo foi de 1 a 3 vezes por semana no máximo. Observou-se média de consumo diário de 5 copos de líquidos e 71,42% da população tinha hábitos intestinais diários. **DISCUSSÃO:** A população estudada mostrou um consumo alimentar saudável com alta prevalência de frutas, verduras, carnes e leite. O bom consumo de fibra e líquidos pode ter levado aos bons hábitos intestinais detectados na maioria da população. A alta prevalência de CA de risco, associado a um histórico familiar também de risco e ainda associado a sobrepeso e obesidade, leva a conclusão que o grupo de estudo necessita de orientação nutricional.

164

**AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DE ALUNOS ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PARTICULAR DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**

Paulo José Pereira da Silva 1, Fernanda de Carvalho Reinol 1, Leonardo Bartha Aguiar 1, Wesley de Marce Rodrigues Barros 1, Carlos Magno de Marce Rodrigues Barros 1  
1 UCL-RJ

A adolescência é uma fase de transição, onde o organismo sofre mudanças significativas que poderão comprometer a vida adulta. Dentre essas mudanças, podem-se citar os hábitos alimentares e o estilo de vida. Sobre a alimentação, os adolescentes estão sujeitos às refeições rápidas, altamente calóricas como as encontradas em muitas lanchonetes, inclusive em cantinas de escolas. Quanto ao estilo de vida, os adolescentes apresentam-se mais sedentários, principalmente devido ao uso indiscriminado do computador e da internet. Essa rotina traz riscos de doenças metabólicas, o que compromete diretamente no estado nutricional desses. O objetivo desse trabalho foi avaliar os hábitos alimentares de alunos adolescentes de uma escola particular do município do Rio de Janeiro. Para o estudo foram utilizados 80 adolescentes de ambos os sexos, na faixa etária entre 13 e 15 anos. O local da pesquisa foi em uma escola particular de ensino fundamental situada na zona norte do mesmo município. O projeto foi autorizado por comitê de ética e termo de consentimento assinado pelos alunos e seus responsáveis. Foi aplicado um questionário para avaliação dos hábitos diários e frequência alimentar. Os resultados demonstraram que 60% dos alunos realizam apenas 2 refeições/dia, 27% apenas 3 refeições/dia e 13% realizam mais de 4 refeições/dia. Os alimentos consumidos na escola mais citados pelos alunos foram salgadinhos com guaraná natural, biscoitos e refrigerantes da cantina da escola e os menos citados as frutas. Alguns alunos (5%) relataram não se alimentar durante o período na escola (entre 4 e 5 horas de jejum) e outros (10%) afirmaram trazer alimentos saudáveis de casa. Apenas cerca de 40% dos entrevistados praticam atividade física, além da realizada na escola. As mais citadas foram futebol, artes marciais, musculação e natação. Portanto, entende-se que há necessidade de intervenção na alimentação dos alunos, como através de palestras informativas para pais e alunos e conscientização dos donos das cantinas para promover alimentação mais saudável. Projetos pedagógicos focados para hábitos alimentares e de vida adequados devem ser adotados nas instituições de ensino. Os profissionais ligados à área de saúde devem ser mobilizados para tais projetos visando melhorar a qualidade de vida dos adolescentes.

165

**CCAIC: UMA PROPOSTA DE INTERVENÇÃO DA DESNUTRIÇÃO INFANTIL NO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS – RJ.**

Nicolas Machado Tebaldi 1; Mônica Silveira Almeida 2; Carolina Harouche 3; Regina Maria de Vasconcelos Carvalhaes de Oliveira 4; Solange Carvalho Peres 5  
1,2,3 IBEEA; 4,5 PMDC

**Hipótese:** A Creche Centro de Atendimento à Infância Caxiense (CCAIC) constitui-se com uma política pública municipal de segurança alimentar e nutricional de combate a desnutrição infantil. Dentro desta dimensão, desenvolveu-se um projeto de recuperação de crianças desnutridas em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Educação, Departamento de Segurança Alimentar e a Sociedade Civil (Pastoral da Criança e Mutirão contra a Desnutrição).

Este Centro é uma unidade integral de ensino voltada para crianças com déficit nutricional que são acompanhadas interdisciplinarmente. As crianças são avaliadas por um nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde e, conforme a constatação do déficit de peso ( $p < 10$ ), elas são matriculadas.

**Objetivo:** Recuperar o estado nutricional das crianças através de ações que visam o Direito à Alimentação.

**Métodos Utilizados:** A Sociedade Civil faz a triagem das crianças, para que o nutricionista da saúde faça a avaliação e encaminhamento para a matrícula.

São oferecidas as crianças quatro refeições diárias que, atendem suas necessidades nutricionais, além de acompanhamento médico, nutricional, pedagógico e assistência social. As famílias recebem visita domiciliar, auxílio mensal de cesta básica, participam de ações educativas – oficinas sobre alimentação saudável, promoção de saúde e profissionalizantes buscando parcerias com empresas para reintegrar a família no mercado de trabalho.

**Descrição dos Resultados:** Foram avaliadas 349 crianças com idade entre 12 e 60 meses e a partir do indicador peso e idade proposto pelo Ministério da Saúde. Os dados correspondem a uma avaliação por criança de um total de 7 CCAIC's existentes no Município, mensurados entre o período 03/09/2007 à 29/09/2007. Do total das avaliações, 69 (20%) apresentaram peso baixo para a idade ( $p >= 0,1$  e  $< 3$ ); 92 (26%) risco nutricional ( $p >= 3$  e  $< 10$ ); 188 (54%) eutrofia ( $p >= 10$  e  $< 97$ ).

**Conclusão:** Considerando que para o critério de entrada na Unidade é a existência da obrigatoriedade do déficit de peso, a constatação de 54% de eutrofia mostra um resultado positivo nesta proposta de intervenção.

166

**DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DO CENTRO EDUCACIONAL DOMICILIAR INFANTIL RECANTO DAS CRIANÇAS - ATENDIDO PELO PROGRAMA MESA BRASIL/SESC – JOINVILLE/ SC**

Medeiros, N.I.; Schneider, M.; Mastroeni, S.S.B.S.; Kruger, A.  
Associação Educacional Luterana Bom Jesus/ELUSC

**INTRODUÇÃO:** O estado nutricional constitui importante indicador de saúde de uma determinada comunidade, sua avaliação representa valioso instrumento para identificar a frequência e a intensidade do agravo nutricional. O Mesa Brasil/SESC é um programa de Segurança Alimentar e Nutricional voltado para a inclusão social, constituindo-se numa rede Nacional de Solidariedade contra a fome e o desperdício ([www.mesabrasil.sesc.com.br](http://www.mesabrasil.sesc.com.br)).

**OBJETIVO:** Diagnosticar o estado nutricional de crianças de 5 e 6 anos de idade do Centro Educacional Domiciliar Infantil Recanto das Crianças, atendido pelo programa Mesa Brasil/SESC.

**METODOLOGIA -** Foram convidadas 21 crianças para participar do estudo. Entretanto, os pais de 15 crianças retornaram o termo de consentimento e responderam um questionário sobre dados sócio econômico. Foram aferidas as medidas de peso e estatura das crianças. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se como referência a tabela de COLE et al, 2000 e da Organização Mundial da Saúde (OMS).

**RESULTADOS -** Em relação à renda familiar, 40% das famílias recebiam de 2 a 3 salários mínimos, e a média dos anos de estudo dos pais foi 9,5 anos. Observou-se que dos 67% de eutróficos, 20% eram do sexo masculino e 47% do sexo feminino. Dos 20% de sobrepeso, 13% eram do sexo masculino e 7% do feminino. E dos 14% de obesidade, 7% eram do masculino e 7% do feminino. Nenhum caso de desnutrição foi identificado.

**CONCLUSÃO:** Apesar do número reduzido de crianças avaliadas, a prevalência de sobrepeso e obesidade encontrada reafirma que atualmente a transição nutricional é um acontecimento frequente e serve de alerta ao que pode acontecer futuramente se não houver campanhas de prevenção que reduzam esses índices. Este foi um estudo piloto, pois pretende-se estendê-lo a todas as outras instituições atendidas pelo Mesa Brasil/SESC.

**Palavras-chave:** antropometria, sobrepeso, transição nutricional

167

**EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO MÉDIO EM GUARAPUAVA, PARANÁ.**

Krause Nivia 1; Tsupal Priscila 2  
1 UNICENTRO; 2 UNICENTRO

É incontestável a importância da Educação Nutricional para a promoção de hábitos alimentares saudáveis como benefício à saúde e bem estar do indivíduo e da coletividade já que um comportamento alimentar adequado na infância e adolescência tendem a se solidificar na vida adulta. A necessidade da conscientização quanto aos erros na alimentação é imprescindível para evitarmos o aparecimento de futuras doenças na vida adulta. Por isso, a importância de se desenvolver programas de educação nutricional para crianças na fase pré-escolar, escolar e na adolescência onde se constitui o momento para solidificação de bons hábitos alimentares. O projeto teve como objetivo informar, conscientizar, capacitar e elaborar estratégias para criação e manutenção de hábitos alimentares saudáveis nessa faixa etária. O estudo foi realizado com crianças da Educação Infantil, do Ensino Fundamental e Médio das escolas públicas e particulares da cidade de Guarapuava -PR, totalizando 429 alunos. Destes, 16 foram da Educação Infantil, 192 do Ensino Fundamental e 221 do Ensino Médio. O projeto contou com a participação dos acadêmicos do segundo ano do Curso de Nutrição da UNICENTRO. O instrumento utilizado como modelo para as aulas teóricas e práticas foi o "Guia Alimentar para a População Brasileira - Promovendo Alimentação Saudável" do Ministério da Saúde de 2005 e "Minha Pirâmide" (My Pyramid) do Departamento de Agricultura dos EUA (USDA) de 2005. Foram realizadas 17 aulas educativas, destacando-se a utilização de teatro-vivo, folders ilustrativos, fantoches, músicas para melhor fixação do conteúdo, atividades com pintura e recortes como estratégia de planejamento para promoção do desenvolvimento infantil e mudança no comportamento. O projeto obteve receptividade tanto dos alunos quanto das escolas e professores da rede pública e privada alcançando assim os objetivos desejados no planejamento, mostrando que é necessário que se reforce, cada vez mais, a necessidade de implantação e implementação de ações de programas de promoção de bons hábitos alimentares e a disseminação de informações sobre o consumo correto e adequado de alimentos à população infantil, promovendo a mudança para hábitos alimentares adequados e prevenindo possíveis complicações futuras.

168

**EDUCAÇÃO PERMANENTE DOS AGENTES DO PNAE: APRENDENDO COM AS AVALIAÇÕES DE COZINHEIRAS NO MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE (SP)**

Paula Morcelli de Castro 1, Gláucia Cristina Conzo 2, Andréa Riskala Franco Honório 2, Cristiana Gaglianone 2, Sylvia Helena Souza da Silva Batista 2  
1 CECANE/SE/UNIFESP  
2 Monitoras do CECANE/SE/UNIFESP

**INTRODUÇÃO:** O trabalho no campo da Educação Permanente dos agentes do PNAE desenvolvido no âmbito do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar –SUDESTE demanda compreender os processos de aprendizagem na complexa tarefa de concretizar a alimentação do escolar como Direito Humano. Compromete-se com o fomento de uma postura de autonomia, apropriação crítica dos conteúdos e intervir na realidade. Neste sentido, as ações desenvolvidas junto a cozinheiras ancora-se em uma perspectiva de educação permanente como processo dialógico, crítico e potencialmente transformador do cotidiano de trabalho e vida. **OBJETIVO:** relatar as avaliações de cozinheiras participantes sobre o processo de educação permanente desenvolvido pelo CECANE-SE no município de São Vicente (SP). **METODOLOGIA:** dentro de uma proposta de formação permanente foram desenvolvidos: um primeiro momento de formação que envolveu 02 dias (16 horas) e o segundo abrangeu 08 horas de atividades. Em ambos foram privilegiadas as estratégias participativas, problematizadoras e dialógicas, buscando-se investir na troca de saberes e experiências. Foram aplicados instrumentos estruturados de avaliação, os quais constituem as fontes deste relato. A análise abrangeu 28 avaliações relativas ao primeiro momento e 18 oriundas do segundo momento de formação. **RESULTADOS:** 1º momento –todas as participantes consideraram muito importante este tipo de aprendizado para a profissão e também, não houve nenhum apontamento sobre ponto negativo nos momentos de formação. Em relação a forma de apresentação dos assuntos durante o processo, 89,3% consideraram-na acessível para o entendimento e em relação aos temas das aulas os que receberam melhor avaliação foram noções de nutrição, manipulação de alimentos, segurança alimentar e nutricional, crescimento e desenvolvimento infantil, conhecimentos sobre o PNAE. 2º momento - 94,4 % das cozinheiras consideraram as atividades suficientes para esclarecer suas dúvidas e em sua totalidade não foi apontado nenhum ponto negativo do processo de aprendizado de acordo com a percepção das mesmas. Em relação aos temas das aulas os que receberam melhor avaliação foram armazenamento e conservação dos alimentos em cadeia fria, controle social, apresentação de vídeos com temas motivacionais e a dramatização com situação problema concentrada na atuação da equipe no PNAE. **CONCLUSÃO:** os dados analisados parecem indicar que os objetivos propostos foram atingidos e que as atividades desenvolvidas em grupo despertam maior discussão e maior troca de experiências entre as participantes. Um resultado importante refere-se à boa aceitação das participantes em relação ao segundo momento, o que permite reforçar o pressuposto de que a formação destes profissionais deve ser contínua e permanente para garantir alimentação adequada ao escolar.

169

**FORMAÇÃO DE MULTIPLICADORES PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

Ana Maria Ferreira Azevedo 2; Márcia Henriques Teixeira 1; Leila Brasil Coutinho 3; Lúcia Caldas Ferreira da Silva 3; Sayonara de Lima Cabral Augusto 1  
1 ESF/GAT/5.1\_SMS; 2 S/INAD; 3 E/SME

**Introdução:** A promoção de práticas alimentares saudáveis é uma prioridade na agenda da saúde pública do país. No município do Rio de Janeiro, diversas ações voltadas à promoção de saúde e da alimentação saudável foram desenvolvidas nos últimos dez anos. A avaliação dessas iniciativas apontou para o desenvolvimento de estratégias que abordassem de forma integrada conteúdo informativo, atividades de motivação e habilidades voltadas para a prática alimentar saudável no cotidiano, com ênfase na culinária. **Objetivo:** Formação de multiplicadores para promoção de alimentação saudável para coordenadores pedagógicos da 8ª Coordenadoria Regional de Educação e equipes da Estratégia de Saúde da Família da Área Programática 5.1. **Método:** Após reuniões de sensibilização, levantou-se os temas a serem aprofundados com o público-alvo, culminando com a realização do 1º encontro intitulado "Pequenas mudanças, grandes efeitos na saúde". **Resultados:** Participaram do 1º encontro 72 profissionais de saúde e de educação. Segundo o relato dos participantes, o conteúdo discutido foi objetivo, funcional e prático e já está sendo multiplicado em algumas unidades de saúde e escolas. **Conclusão:** A metodologia proposta foi eficaz e os participantes ficaram sensibilizados a reavaliarem seus hábitos alimentares e multiplicarem esse conhecimento junto a comunidade. Mediante ao sucesso alcançado já foram planejadas novas ações para 2008, são elas: as oficinas de alimentação e saúde bucal e de aproveitamento integral dos alimentos.

170

**PERFIL NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES MATRICULADAS EM CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL NA CIDADE DE MARINGÁ/PR, 2007.**

Camila Martellozo 1, Carina Raso Biancardi 1, Flavia Auler 1, Alike Terumi Arasaki Nakashima 1, Caroline Filla Rosaneli 1  
1 Curso de Nutrição. Pontifícia Universidade Católica do Paraná Campus Maringá,

A obesidade é considerada uma doença crônica de caráter epidêmico, com rápido aumento em sua prevalência nas últimas décadas, tanto em países desenvolvidos como nos em desenvolvimento. O Brasil está passando por um processo de transição nutricional, onde taxas de desnutrição decaem enquanto de obesidade atinge patamares preocupantes, independente da faixa etária e classe social. No público infantil percebem-se cuidados (domiciliar e escolar) maiores em relação à prevenção da obesidade, relacionados à alimentação saudável e a prática de atividades físicas espontâneas. Assim, o presente estudo teve por objetivo investigar a prevalência de obesidade na população infantil (entre 4 meses e 6 anos) em 5 Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI's) de Maringá (PR) durante 2007. Foram coletados dados a respeito de data de nascimento, estatura e massa corporal. Posteriormente, estas variáveis foram combinadas e analisadas a partir do índice de peso para altura (P/A) nas curvas de referência do *National Center for Health Statistics* (2000). Foram consideradas como risco para sobrepeso as crianças com peso para altura (P/A) superior a 97º. O teste estatístico aplicado foi o teste qui-quadrado de homogeneidade de proporções para dois grupos de crianças: Grupo A (Berçário I e II e Maternal I e II) e Grupo B (Pré I, II e III) com o intuito de verificar a influência da idade sobre o diagnóstico nutricional. Num universo de 849 crianças analisadas, 4% das crianças estavam com risco para sobrepeso, sendo que o grupo A com 2,9% e o grupo B com 4,2%, sendo que estes valores são não estatisticamente diferentes (valor  $p > 0,05$ ). Desta forma, apesar de existirem fortes evidências sobre o número superior de crianças mais velhas (Grupo B) de ter sobrepeso, o estudo apontou igualdade entre as faixas etárias. Naturalmente, o hábito alimentar errôneo aliado a pouca atividade física pode ter ocasionado esse resultado, visto que estes fatores fazem parte de hábitos saudáveis, mas também pode ser ocasionada por menores cuidados visto a certa independência da idade. Portanto, medidas de prevenção incluindo um Programa de Educação Nutricional deverão ser tomadas em relação às crianças maiores.

171

**PRÁTICAS EDUCATIVAS PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ESCOLA**

Emilia Santos Caniné 1; Ana Maria Ferreira Azevedo 1; Luciana Azevedo Maldonado 1,2; Evelynne Florido Lobato 3  
1 S/INAD; 2 UERJ; 3 Bolsista S/INAD

**Introdução:** No município do Rio de Janeiro, várias práticas educativas que têm por objetivo tornar a alimentação saudável factível no dia-a-dia têm sido propostas e desenvolvidas pelo Instituto de Nutrição Annes Dias (Inad), órgão responsável pelas ações de nutrição e alimentação da prefeitura. Essas ações precisam ser fortalecidas e, neste sentido, a escola, enquanto espaço de formação, deve inserir a promoção da alimentação saudável no seu projeto político-pedagógico. **Objetivo:** Apresentar práticas educativas voltadas para promoção da alimentação saudável nas escolas municipais. **Método:** A fim de sistematizar as práticas educativas desenvolvidas foram analisados relatórios; termos de visitas técnicas; ferramentas de avaliação de estratégias educativas, dos encontros, do uso dos materiais pedagógicos e referências bibliográficas. **Resultados:** Projeto Com gosto de Saúde; elaboração e distribuição de vídeo e material de apoio impresso sobre temas relacionados à alimentação, nutrição e saúde para todas as escolas municipais. **Semana de Alimentação Escolar:** desenvolvimento de atividades sobre temas relacionados à alimentação, nutrição e saúde para toda a comunidade escolar, incluindo pais e responsáveis. A cada ano, um aspecto do tema é privilegiado com a produção e disponibilização de cartilha direcionada aos professores. **Capacitação de merendeiros:** encontros de capacitação planejados com base em questões detectadas pelos nutricionistas do INAD durante a visita técnica à escola/creche; no interesse de atualização dos próprios merendeiros e nas necessidades do gestor da unidade escolar em qualificar este grupo. **Capacitação de gestores de creches:** encontros para abordar práticas alimentares cotidianas das crianças de forma lúdica, por meio de dramatização e de dinâmicas de entrosamento. **Oficinas de culinária para merendeiros, professores e escolares adolescentes:** projeto contendo atividades práticas e aprofundamento teórico que estimula a promoção da alimentação saudável por meio da ludicidade, da reflexão e da problematização. **Conclusão:** Destacamos que a escola é um espaço de ensino-aprendizagem e, como tal, responde, em parte, pela formação e fixação de valores, hábitos e atitudes, inclusive os que se relacionam à alimentação. O desenvolvimento de habilidades que contribuam para o aumento da capacidade de realizar escolhas saudáveis é fundamental e precisam ser estimuladas por todos os profissionais que atuam na escola.

172

### PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE PORTO ALEGRE IDENTIFICA UMA POPULAÇÃO EM RISCO DE DESENVOLVER DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS – RS

Sara Brunetto<sup>1</sup>, Nara Maggioni<sup>2</sup>, Carla Marien Peres<sup>3</sup>, Carmem Pilla<sup>4</sup>, Noemia Perli Goldraich<sup>5</sup>.  
<sup>1</sup> Unidade de Nefrologia Pediátrica HCPA; <sup>2</sup> Unidade de Nefrologia Pediátrica HCPA; <sup>3</sup> Unidade de Nefrologia Pediátrica HCPA; <sup>4</sup> Unidade de Nefrologia Pediátrica HCPA; <sup>5</sup> Unidade de Nefrologia Pediátrica HCPA.

A obesidade vem aumentando significativamente e está associada ao aumento na prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, tanto em países desenvolvidos, como em desenvolvimento. As crianças, também são atingidas pela obesidade e são fortes candidatas a tornarem-se adultos obesos e, portanto a desenvolverem estas doenças crônicas. Portanto, o monitoramento do seu estado nutricional, para intervir precocemente, assume maior importância ainda.

Com o objetivo de analisar o estado nutricional, foram estudadas, em 2007, após autorização por escrito dos pais, 261 crianças (124 meninos e 137 meninas, idades: 24 a 95 meses) da Escola de Educação Infantil do Instituto de Educação General Flores da Cunha, uma escola pública de Porto Alegre, para avaliar a necessidade de intervenção e conscientizar a comunidade escolar para a importância da adoção de um estilo de vida saudável. O peso foi medido com balança digital e a altura, com estadiômetro fixado à parede. Para classificação, foram utilizadas as curvas de índice de massa corporal (IMC) da Organização Mundial de Saúde 2006 em escores z, para as crianças de 24 a 60 meses. Considerou-se normal o intervalo entre -2 e +2 escores z, risco de desnutrição entre -1 e -2, sobrepeso entre +1 e +2, obesidade, acima de +2 e desnutridas, menor que -2. Acima de 60 meses, foram utilizadas as curvas do *Centers for Disease Control and Prevention* 2000, em percentis, com faixa de normalidade entre os percentis 5 e 84. Entre 85 e 94, classifica-se como sobrepeso e maior que 94, obesidade.

Resultados: **Crianças de 24 e 60 meses** (n=69): 6 (8,7%), com risco de desnutrição; 39 (56,5%), normais; 16 (23,2%), sobrepeso e 8 (11,6%) obesas. **Crianças > 60 meses** (n=192): 6 (8,3%) risco de desnutrição; 113 (58,8%), normais, 32 (16,7%) sobrepeso e 31 (16,1%), obesas.

Estes resultados indicam que sobrepeso e obesidade ocorrem com prevalência elevada em crianças de escola de educação infantil de Porto Alegre, igualando-se aos valores encontrados em países desenvolvidos e reforçam a necessidade de intervir nesta população, através da educação nutricional, buscando evitar precocemente a doença crônica não transmissível como desfecho.

173

### SUBSÍDIOS PARA PROJETOS DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE VITÓRIA- ES

Ana Paula Erlacher, Jamille Nascimento Soares, Hewelyn Moraes Onofre, Maira Carvalho Pedrini, Sônia Meriquete  
 Prefeitura Municipal de Vitória-ES

A avaliação do estado nutricional é uma medida importante que norteia a elaboração de atividades educativas numa população específica, especialmente quando considerado o contexto dos países em desenvolvimento, onde tanto a desnutrição quanto o sobrepeso são problemas de saúde pública. Entretanto, com o intuito de subsidiar programas de intervenção nutricional eficientes em Vitória-ES, avaliou-se o estado nutricional dos escolares assíduos em uma escola da Região de São Pedro. Esta região surgiu no final da década de 70 a partir da ocupação do lixo e invasão de áreas de manguezal. Nela estão inseridos os dez bairros mais carentes do município de Vitória. Foram avaliados 748 escolares de 1ª à 8ª série, sendo 48,8% meninas e 51,2% meninos. A classificação do estado nutricional foi obtida a partir do Índice de Massa Corporal por Idade (IMC/I), utilizando-se como referência os dados do National Health Nutrition Examination Survey (NHANES I): baixo peso abaixo do percentil 5; sobrepeso entre o percentil 85 e 95; e obesidade maior ou igual ao percentil 95. Foram encontrados 7,67% de alunos com baixo peso, 7,27% com sobrepeso e 5,65% obesos. O percentual de baixo peso se mostrou superior para os alunos com mais de 11 anos quando comparados aos demais. O turno matutino apresentou índices superiores para sobrepeso e obesidade, especialmente para as meninas, que alcançaram 11,37% e 7,11% respectivamente. São visíveis as inúmeras melhorias estruturais realizadas na região, porém ainda caminham lado a lado às elevadas taxas de desvios nutricionais constatados. Os resultados serão norteadores de atividades para cumprimento dos objetivos do Programa de Alimentação Escolar, desenvolvidas com ênfase em educação nutricional, associada ao enfoque social, considerando a região estudada. Alunos, pais e educadores serão envolvidos para que o processo de reeducação alimentar seja completo, promovendo a Segurança Alimentar e Nutricional de toda comunidade.

174

### UMA LEITURA SOBRE O COTIDIANO DO PNAE A PARTIR DO OLHAR DAS NUTRICIONISTAS.

Iane Carine Freitas da Silva<sup>1</sup>; Flávia Damaceno Mira<sup>2</sup>; Ligia Amparo da Silva Santos<sup>3</sup>; Gardênia Abreu Vieira Fontes<sup>4</sup>; Maria do Carmo Soares de Freitas<sup>5</sup>  
<sup>1</sup> UFBA; <sup>2</sup> CECANE-NE/UFBA; <sup>3</sup> UFBA; <sup>4</sup> CECANE-NE/UFBA; <sup>5</sup> UFBA

O presente trabalho é o relato de experiências da atuação de nutricionista do PNAE em municípios baianos, que participaram de um processo de capacitação realizado pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar-Nordeste (CECANE-NE). Este evento se constitui como a primeira experiência em que foram analisadas as observações dos participantes envolvidos no programa. A partir de uma atividade intitulada "Eu e o meu trabalho", 34 nutricionistas com níveis de experiências diferenciadas tanto em termos de atuação do PNAE como também em participações em capacitações, foram divididos em grupos, objetivando a troca de experiências no programa. Tal experiência pôde ser traduzida pela possibilidade de compartilhar, conhecendo diversidades de realidades e o senso comum de trabalho. Com esta técnica foi realizada a análise de discursos do testemunho do grupo. Dentre as categorias estudadas destacam-se, como pontos negativos, a falta de infra-estrutura para a execução do Programa: cozinhas precárias, ausência de pessoal - rotatividade das merendeiras; recursos insuficientes; questões de caráter político: poder limitado dos profissionais envolvidos no Programa em relação aos poderes públicos e os processos burocráticos legais - processos de licitação, processo de compras -, elaboração de cardápios a baixo custo - e, ao mesmo tempo, variados como também para grupos especiais - quilombolas, por exemplo; questões referentes à atuação do nutricionista: isolamento profissional, necessidade de maior interação entre o nível central do PNAE e o nutricionista no município; dificuldade de compreensão do papel do nutricionista no Programa e a necessidade de uma maior valorização deste profissional. Já os aspectos positivos, dividem-se entre as categorias de caráter político e de atuação do profissional nutricionista, como a realização de capacitação de "merendeiras"; a descentralização dos recursos; participação do nutricionista em projetos locais, e em reuniões com o CAE; introdução de novos produtos nos cardápios; redução da utilização de produtos formulados; palestras para gestores sobre a importância do PNAE. Portanto, considerando-se as estratégias para ampliação da qualidade do PNAE, faz-se necessário o diálogo com os profissionais que vivem o cotidiano do programa.

## Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos

175

### ANÁLISE SENSORIAL E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE UMA BARRA DE CEREAIS ELABORADA EM ESCALA DOMÉSTICA.

BRUNA NASCIMENTO DE OLIVEIRA  
 CAMILA DE ARAÚJO STEFE  
 MÔNICA MELLO DA SILVA DE SOUSA  
 ANDRÉA BITTENCOURT DE SANTANA TEIXEIRA  
 TATIANA SILVEIRA FEIJÓ

Um alimento, além de seu valor nutritivo, deve produzir satisfação e ser agradável ao consumidor. As barras de cereais foram introduzidas no mercado há cerca de uma década como uma alternativa "saúdável". Sua composição nutricional a torna um alimento nutritivo, contendo, entre outras substâncias, fibras alimentares que auxiliam o processo metabólico-funcional do organismo humano. Avaliar um produto sensorialmente faz parte do dia-a-dia das pessoas que o fazem naturalmente desde crianças. O objetivo do presente trabalho consistiu em realizar análise sensorial e avaliação da composição centesimal de uma barra de cereais caseira produzida por alunos do curso de Nutrição a partir de uma receita de barra de cereais pré-existente, para tal foi aplicado teste de aceitação, utilizando escala hedônica de 9 pontos, com 110 consumidores em potencial entre professores e alunos de graduação do curso de Nutrição da Universidade do Grande Rio – UNIGRANRIO. Além disso apresentou valor calórico e teor de carboidratos próximos aos de produtos similares a venda no mercado, quantidade de fibras regular e baixo custo. Sendo assim concluímos que as mesmas podem ser uma alternativa frente aos produtos comerciais.

176

### APLICABILIDADE TECNOLÓGICA DO ISOLADO PROTÉICO DE FEIJÃO FRADINHO (V. UNGUICULATA) E SEUS PEPTÍDEOS EM ALIMENTOS.

Alessandra Rangel<sup>1</sup>, Camila Sousa<sup>1</sup>, Anna Paola Pierucci<sup>1</sup>, Cristiana Pedrosa<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>- UFRJ

A indústria alimentícia busca, constantemente, o desenvolvimento de novos alimentos e ingredientes alimentares, que sejam promotores de saúde e que possam trazer benefícios fisiológicos ou reduzir o risco do desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas. Neste sentido, estudos recentes têm mostrado interesse na utilização tecnológica das proteínas de sementes de leguminosas, devido as suas propriedades funcionais que possibilitam elaborar produtos com substituição da gordura saturada ou *trans*, representando alternativa para obtenção de produtos com baixas calorias ou *light*, além de contribuir com a melhoria no valor nutricional pela adição de proteínas. O feijão fradinho é uma excelente fonte de proteínas e constitui fonte protéica primária para muitas populações no mundo, por razões culturais e econômicas. Nosso objetivo é investigar a aplicação do isolado protéico de feijão fradinho (IPFF) e seus peptídeos em alimentos, visando à substituição de gordura e possível ação biológica, beneficiando grupos populacionais que apresentem doenças crônicas, ou grupos que apresentem desnutrição protéica. O IPFF foi produzido por precipitação isoelétrica e os hidrolisados através da digestão *in vitro* com tripsina. Utilizamos o processo de ultrafiltração como etapas de recuperação de proteínas perdidas no processo de precipitação. A formulação do sorvete foi definida com base nos padrões federais regulamentados pela ANVISA. O IPFF apresentou 92% de proteínas, 3,6% de cinzas e 5% de umidade. O processo de ultrafiltração foi capaz de recuperar 8% de proteínas que seriam perdidas. A hidrólise gerou diferentes peptídeos com peso molecular entre 5 kDa e 10 kDa, característico de peptídeos encontrados em outras leguminosas descritos na literatura que apresentam atividade na redução de colesterol, atividade anticancerígena e antihipertensiva. O IPFF apresentou sabor característico de proteína e sua substituição em lugar da gordura vegetal, resultou em um sorvete de sabor agradável e consistência macia. O IPFF e seus hidrolisados foram capazes de substituir 10% da gordura vegetal hidrogenada em sorvetes sugerindo sua possível utilização na incorporação em produtos alimentícios, enriquecendo-os com proteínas e reduzindo seu teor de gordura e valor calórico.

177

### APLICAÇÃO DA FARINHA DA ENTRECASCA DE MELANCIA (*CITRULLUS VULGARIS*, SOBRAL) EM BOLOS SIMPLES

Renata Rangel Guimarães<sup>1</sup>; Maria Cristina Jesus Freitas<sup>2</sup>; Vera Lucia Mathias da Silva<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>PG/UFRJ; <sup>2</sup>INJC/UFRJ

A fibra alimentar tem sido pesquisada na área de Nutrição pelo seu efeito benéfico à saúde humana. Em sendo a Farinha da Entrecasca de Melancia (FEM) uma fonte alternativa rica em fibra alimentar e biocompostos, o presente trabalho estudou a aplicação da FEM em bolos simples. A FEM foi obtida e analisada quimicamente (Instituto Adolfo Lutz) e foram elaborados bolos controle e experimentais substituindo parcialmente a farinha de trigo por 7 e 30% de FEM, os quais foram analisados a composição química, as características físicas (peso, altura, diâmetro, índice de expansão, rendimento total, fator térmico e volume aparente), físico-químicas (pH e acidez titulável) e sensoriais. Cem provadores não treinados receberam amostras em blocos completos balanceados e casualizados para os testes sensoriais: escala hedônica de 9 pontos e comparação múltipla. Os dados foram avaliados por ANOVA e testes de Tukey e Dunnet ao nível de 5%. A FEM apresentou 9,06% de umidade, 12,72% de cinzas, 0,79% de lipídeos, 1,2% de proteínas, 31,01% de fibras insolúveis, 45,21% de glicídeos totais e 192,75 kcal%. Nos bolos elaborados com FEM, as características físicas de peso, altura, diâmetro e rendimento total foram maiores e índice de expansão menor. O volume aparente do bolo 30% de FEM foi menor em relação ao controle. Os bolos experimentais apresentaram menor pH, maior acidez titulável, maiores teores de fibra e umidade, menores de glicídeos totais e reduzido valor energético. Setenta e quatro e dois por cento dos provadores atribuíram nota acima de 7 aos bolos elaborados com 7 e 30% de FEM, respectivamente e mais de 60% dos provadores apresentaram intenção de comprar os bolos com FEM. O bolo 7% de FEM foi ligeiramente melhor que o controle, diferindo no aroma e sabor do bolo 30% de FEM. Portanto, viabiliza-se a utilização da FEM em bolo.

Palavras-chave: entrecasca de melancia, fibra alimentar, análise sensorial.

178

### AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CRITÉRIOS UTILIZADOS POR CONSUMIDORES EM RELAÇÃO À COMPRA DE ABACAXI

Natália de Carvalho Teixeira<sup>1</sup>, Shirley Daniele Silva Garcia<sup>2</sup>, Maria Inês de Souza Dantas<sup>3</sup>,  
 Márcia Regina Pereira Monteiro<sup>4</sup>  
<sup>1,2</sup> Estudantes de Nutrição/UFMG, <sup>3</sup> UFMG, <sup>4</sup> UFMG

O consumo de frutas in natura vem se intensificando nos últimos anos. Isso se deve à mudança no hábito alimentar da população, que atribui às frutas um valor nutricional importante. Para o mercado in natura, o aspecto visual da fruta, é de grande importância. Conhecer o perfil do consumidor é fundamental para que o produtor, as cooperativas, e os distribuidores possam adequar sua oferta às necessidades e desejos específicos do público a ser atendido. O objetivo deste estudo foi identificar os critérios estabelecidos por diferentes grupos de consumidores para a compra de abacaxi utilizando a técnica de Grupo Focal. Quatro sessões de grupo focal – com nutricionistas, atacadistas e varejistas de hortifrutigranjeiros, estudantes e donas de casa - foram conduzidas, totalizando 42 participantes. O principal critério de compra de abacaxi para o consumidor foi a aparência, sendo os itens mais relevantes o tamanho, o formato, o aroma, a textura e a cor. Os atacadistas e varejistas apresentaram critérios diferentes dos demais consumidores entrevistados considerando a malha do fruto, o peso e a região características importantes no momento da compra. O sacolão foi, para grande parte dos consumidores, o estabelecimento que reúne os melhores atributos, para a compra de abacaxi, seguido pelo supermercado e mercado central.

179

### CARACTERIZAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL, MICROBIOLÓGICA, FÍSICA E DE VIDA ÚTIL PÓS-COLHEITA DE ALFACE (*LACTUCA SATIVA L.*) IN NATURA, CULTIVADAS POR AGRICULTURA NATURAL, HIDROPONIA E MÉTODO CONVENCIONAL, HIGIENIZADAS E ACONDICIONADAS EM ATMOSFERA NATURAL

LEITE, Marilene de Oliveira\*  
SRUR, Armando Ubirajara Oliveira Sabaa\*\*  
\*UBM; \*\*UFRJ

Dentre as hortaliças de grande consumo no Brasil, encontra-se a alface, *Lactuca sativa L.*, tendo a forma de comercialização predominante *in natura*. Caracterizam-se pela alta perecibilidade e, conseqüentemente, apresentam vida útil muito curta que, aliada ao manuseio inadequado durante a colheita, transporte e comercialização, geram perdas sensíveis desses produtos, diminuindo a quantidade e a qualidade do produto que chega ao consumidor. Este trabalho teve como objetivo caracterizar a qualidade nutricional, física, microbiológica, e vida útil de pós-colheita da alface (*Lactuca sativa L.*) cultivada por agricultura natural (EM), hidroponia e convencional segundo tipo de variedade, (cv. Verônica e Regina), oferecendo ao consumidor, um produto *in natura*, integral, higienizado e acondicionado em atmosfera natural, aumentando o tempo de vida útil e mantendo qualidade. Cada planta inteira foi acondicionada, manualmente, em embalagem de Polipropileno, e armazenada em geladeira doméstica (comum), e mantida em temperatura variando de 5 a 7°C. A avaliação foi feita durante 21 dias. Os resultados mostraram que a temperatura, o tempo de armazenamento e a interação entre ambos não afetaram a forma e a aparência natural das alfaces estocadas. Também a embalagem utilizada evitou a perda de umidade via evaporação, o que manteve o frescor e a qualidade das mesmas. A variedade Verônica não sanitizada apresentou melhores características em relação ao acondicionamento. As amostras de alface independente do sistema de cultivo apresentaram boa aparência e conformação sem defeitos. Na avaliação nutricional a variedade Regina se destacou em relação a variedade Verônica. Os resultados obtidos na avaliação microbiológica, revelaram a presença coliformes totais em todas as amostras analisadas, logo após a colheita, decrescendo após sanitização; o que reforça a necessidade de medidas que garantam uma qualidade sanitária adequada. Não foram detectadas espécies do gênero *Salmonella*. Pode-se então inferir a importância dos métodos e matérias utilizados neste estudo, dado ao alto consumo sob a forma crua principalmente em nosso país. Palavras-chave: Alface. Higienização e Acondicionamento. Vida útil.

180

### CARACTERIZAÇÃO DE "COOKIES" CONFECCIONADOS COM FARINHA DE TALO DE COUVE (FTC) E FARINHA DE TALO DE ESPINAFRE (FTE) RICAS EM FIBRA ALIMENTAR.

Maria Cristina Jesus Freitas<sup>1</sup>; Ana Karina Mauro<sup>2</sup>; Vera Lúcia Mathias da Silva<sup>1</sup>  
1 DNBE/INJC/UFRJ; 2 PG/UFRJ

O Brasil não é auto suficiente na produção do trigo e os produtos de panificação como pães, bolos, biscoitos são largamente consumidos tendo a farinha de trigo como ingrediente básico. Vários estudos têm sido realizados no sentido de substituir a farinha de trigo por farinhas fontes de fibra alimentar. O objetivo do presente trabalho foi elaborar e caracterizar química, física e sensorialmente biscoitos tipo "cookie" com farinha de talo de couve e de espinafre. As farinhas de talos (FT) foram obtidas a partir de talos desidratados de couve manteiga (farinha de talo de couve -FTC) e de espinafre (farinha de talo de espinafre - FTE) e caracterizadas quimicamente. Após foram confeccionados 3 tipos de biscoitos por modificação da formulação padrão de "sugar-sanap cookie", método 10-50D, descrito pela AACCC (1995): biscoito controle, biscoito FTC e biscoito FTE. Nos dois últimos, substituiu-se parcialmente a farinha de trigo por 30% das FT. A composição química das FT – umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e carboidratos - foi determinada pelas normas da AOAC (1995), sendo as fibras alimentares determinadas pelo método de Van Soest (1963). Procedeu-se às análises físicas ( peso, espessura, diâmetro, volume, rendimento total, fator térmico e densidade aparente) segundo procedimentos descritos no macro método 10-50D da AACCC (1995) e químicas (umidade, proteína e lipídeos) nos biscoitos antes e após assadura, além de acidez total titulável e pH através de método descrito pelo Instituto Adolfo Lutz (2005). Os dados obtidos foram analisados por ANOVA e teste de Tukey ao nível de 5% usando o software *Statistical 6.0*. Constatou-se que as FT possuem alto teor de minerais e fibra alimentar e baixa densidade energética. Nas análises físicas e químicas dos "cookies", o peso e a espessura dos biscoitos pré e pós cocção não diferenciaram estatisticamente entre si. As outras determinações (diâmetro, volume, densidade, acidez e pH) apresentaram resultados iguais ou menores nos biscoitos controle quando comparados à pelo menos um dos biscoitos experimentais. Contudo, pôde-se observar que é viável a incorporação das FT nos biscoitos experimentais, sendo enorme o potencial para elaboração de produtos alimentícios ricos em fibra alimentar.

**Palavras Chaves:** Farinha de talos, biscoito, fibra alimentar

181

### COMPORTAMENTO REOLÓGICO DO ISOLADO PROTÉICO DE FEIJÃO FRADINHO (*VIGNA UNGUICULATA*)

Costa, C.S.C.; Costa, P.S.; Desidério, P.; Porto, C.P.M.; Pierucci, A.P.T.R.  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

O uso tecnológico de proteínas de reserva de leguminosas no desenvolvimento de alimentos para fins especiais tem sido incentivado em pesquisas recentes. A aplicação destas proteínas tem fundamento em suas propriedades nutricionais (fonte de aminoácidos) e funcionais, como formação de espuma e filmes, emulsificação e geleificação. A propriedade geleificante ainda é pouco explorada em pesquisas, havendo carência de dados na literatura sobre esse assunto. A investigação do comportamento reológico do isolado protéico de feijão fradinho (IPF) é fundamental para o controle e promoção da sua função geleificante na formulação de novos alimentos. O objetivo deste estudo foi avaliar o comportamento reológico do IPF sob diferentes condições instrumentais. Para tanto, o IPF foi obtido a partir da purificação de sementes de *Vigna unguiculata*, e concentrado, obtendo-se três amostras com diferentes teores de proteína (IPF1, IPF2 e IPF3), as quais foram caracterizadas quanto ao teor de proteína, perfil eletroforético, efeito do pH e comportamento reológico. Foi utilizado o reômetro Haake RheoStress 600, sendo aplicado gradiente de taxa de cisalhamento crescente (0 a 200 s<sup>-1</sup>) e decrescente (200 a 0 s<sup>-1</sup>) e temperatura constante (25°C). Posteriormente, foi avaliado o comportamento da viscosidade frente a um gradiente de temperatura crescente (20 a 80°C), com manutenção a 80°C por 15 min., e decrescente (80 a 20°C), sob taxa de cisalhamento constante (100s<sup>-1</sup>). As amostras exibiram comportamento de fluido não newtoniano, pseudoplástico e tixotrópico. Os resultados demonstram que há dependência da concentração de proteína e pH no comportamento reológico das amostras frente à variação de temperatura. A relevância deste estudo está na padronização dos procedimentos técnicos necessários para a elaboração de alimentos de consistência em gel.

182

### CULINÁRIA GOIANA MODIFICADA PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL E SENSORIAL

Ana Clara Martins e Silva<sup>1</sup>; Ana Cláudia Andrade Ferreira Lima<sup>1</sup>; Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira<sup>2</sup>; 1 FANUT/UFPA

O contexto atual de crescimento das doenças crônicas não-transmissíveis requer ações para a promoção da alimentação saudável, adaptadas às realidades locais, como incentivo ao consumo de alimentos regionais e resgate dos aspectos culinários tornando os métodos de preparo mais saudáveis. Com união dos princípios da técnica dietética e da gastronomia, pratos da culinária regional podem ser modificados, tornando-se mais saudáveis e adequados a determinadas condições fisiológicas, sem prejuízo dos atributos sensoriais (sabor, odor, textura e aparência). O objetivo foi modificar receitas da culinária goiana tornando-os diet e/ou light e avaliar aceitação por meio de análise sensorial. Selecionou-se 17 receitas típicas. A partir destes pratos desenvolveram-se receitas modificadas com substituição de ingredientes (edulcorantes, margarina light, leite e derivados desnatados, farinha de trigo integral, acréscimo de hortaliças etc.) e modificações nas técnicas de preparo. As preparações desenvolvidas foram submetidas a um teste de aceitação, por meio do Teste de Escala Hedônica de nove pontos. O delineamento experimental foi por blocos completos aleatorizados (n = 42) ou incompletos (n = 44). Para verificar se houve diferença de média de aceitação entre as preparações doces e salgadas, realizou-se análise de variância (ANOVA) e teste Tukey. A composição nutricional foi calculada por tabelas de composição de alimentos. Foram modificados oito pratos salgados e nove doces: arroz com pequi, biscoito de queijo, bolinho de arroz, empadão goiano, pamonha à moda, pamonha de sal, peixe na telha e quibebe de mandioca com lingüiça; ambrosia, ameixa de queijo, bolo de arroz, broa de fubá, curau de milho, doce de mamão, doce de ovos, pamonha de doce e pastelinho. Todas as preparações desenvolvidas foram bem aceitas, em relação a todos os atributos sensoriais, tendo médias maiores que 6,1 (> 68%). As preparações doces com melhores notas foram pamonha-de-doce e broa de fubá, entre as salgadas foram peixe na telha, pamonha-à-moda, quibebe de mandioca e pamonha-de-sal. As alterações na quantidade de gordura não prejudicaram a aceitação. Em todas as preparações foi possível realizar modificações necessárias para alcançar as recomendações para uma alimentação saudável e para dietas com restrição de açúcares, sem prejudicar a aceitação em relação às características sensoriais avaliadas.

183

**PRÉ - DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS ALIMENTARES, POSSIBILITANDO A VALIDAÇÃO DE IDÉIAS DE NOVOS PRODUTOS***Rodrine Oening<sup>1</sup>; Denise Esteves Moritz<sup>2</sup>; Maria Helena Marin<sup>3</sup>  
1; 2 e 3:UNISUL*

Introdução: O mercado alimentício vem crescendo vertiginosamente nos últimos anos. As empresas alimentícias descobriram a importância de agregar valor ao produto por meio de conveniência, fatores nutricionais, variedade, economia e qualidade. Um processo de desenvolvimento de produto (PDP) visa uma alta taxa de retorno às empresas por meio da produção e lançamento de produtos novos e competitivos. Objetivos: Oferecer às micro e pequenas empresas alimentícias da região de Tubarão (SC) assessoria na área de desenvolvimento de protótipos de novos produtos alimentícios a partir de lotes piloto a serem colocados em prova por consumidores universitários mediante questionário de degustação. Metodologia: Foram cadastrados 15 novos produtos de acordo com seus ingredientes e posteriormente foi confeccionado e aplicado um questionário sobre as opções de alimentos saudáveis disponíveis no mercado. Baseado nas respostas obtidas, o chá de soja foi o produto escolhido para ser testado. Realizaram-se testes laboratoriais com protótipos do produto e, por meio de análise sensorial, utilizando-se o teste Perfil de Características com 52 acadêmicos de Nutrição, obtiveram-se os resultados. Resultados: Através da análise sensorial os universitários responderam questões a respeito da aparência, cor, aroma, sabor e textura do produto. A média obtida na análise sensorial para o chá de soja foi 6,5. Conclusão: A elaboração de um novo produto alimentar é uma questão ainda muito nova e também complexa. Para o desenvolvimento de novos produtos é preciso de matérias – primas suficientes para se fazer os testes e as reformulações dos produtos quantas vezes forem necessárias. No entanto, trabalhos como este apresentado, são de grande importância, não só por aumentar a demanda de alimentos disponíveis no mercado, mas também, por agregarem valores nutricionais propiciando assim, a manutenção de uma dieta saudável e, conseqüentemente, favorecendo a concorrência de micros e pequenas empresas alimentícias da região no mercado de “novos produtos”.

184

**UTILIZAÇÃO DA FARINHA DE ALFARROBA (*CERATONIA SILIQUA L.*) NA ELABORAÇÃO DE BOLO E AVALIAÇÃO DE ACEITAÇÃO POR TESTES SENSORIAIS AFETIVOS.***Elisabete Florêncio da Silva<sup>1</sup>; Roberto Marcílio<sup>2</sup>  
1UNIAMERICA; 2UNICAMP*

Alfarroba é uma planta da família das leguminosas, cujas sementes são utilizadas para preparar um pó que substitui o cacau em muitas receitas. Tem um sabor delicioso, adocicado, de chocolate amargo, que substitui o cacau. Na Europa, principalmente na Espanha, a alfarroba já é acrescentada a vários doces. Os derivados da alfarroba revolucionam o mercado em vários aspectos, principalmente no que diz respeito à alimentação saudável, seus ingredientes são da mais alta qualidade nutricional. Essa pesquisa tem como objetivos: Desenvolver e avaliar as três formulações do bolo enriquecido com a farinha de alfarroba e avaliar sensorialmente e afetivamente qual a formulação foi mais aceita. Em relação aos métodos utilizados para a formulação do bolo de alfarroba foi utilizada a farinha de alfarroba (obtida a partir da moagem da vagem já seca e triturada) adquirida em loja de produtos naturais na cidade de Curitiba-PR. Nos testes preliminares e na elaboração dos bolos foram utilizadas a farinha de alfarroba, açúcar, ovos, farinha de trigo, leite, essência de baunilha, óleo de soja e fermento químico, todos adquiridos em comércio local. Em relação à análise sensorial foram realizados teste de escala hedônica de nove pontos e testes afetivos, nos quais seis atributos foram avaliados: aparência, cor, simetria, aroma, textura e sabor. Na etapa de desenvolvimento foram selecionadas três formulações de bolo utilizando a farinha de alfarroba em 25gramas, 50gramas e 75 gramas de adição na elaboração que foram avaliadas segundo a escala hedônica, por comparação entre as três amostras, com 52 provadores semi treinados nos atributos mencionados anteriormente. Os resultados demonstraram diferença significativas entre as amostras I, II e III das formulações do bolo a base de alfarroba. Está diferença esta relacionada com a quantidade de farinha utilizada. O bolo formulado com 75g de farinha de alfarroba apresentou maior intensidade da cor e com estrutura definida pelos provadores como grosseira em relação as demais formulações analisadas. O bolo formulado com 50g de farinha de alfarroba apresentou ótima e boa aceitação nos quesitos aparência, cor, sabor, aroma, textura e forma. Os resultados demonstraram maior aceitação pela amostra II. O bolo formulado com 25g de farinha de alfarroba apresentou boa aceitação em todos os quesitos, mas nos quesitos de cor apresentou menor aceitação pelos provadores. O bolo obtido com a farinha de alfarroba obteve bom nível de aceitação, mostrando-se bastante competitivo em relação a bolos similares, como bolo de chocolate.

185

**ANÁLISE SENSORIAL DE LINGÜIÇA DE FRANGO IRRADIADA***Sabrina Sauthier Monteiro<sup>1</sup>; Viviani Ruffo de Oliveira<sup>2</sup>  
1 Unifra; 2 Unifra*

O consumo de carne de frango e seus derivados vêm aumentando nos últimos anos devido a sua maior incorporação na dieta, e também pela substituição de outras carnes. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar as características sensoriais de lingüiça de frango irradiada. As amostras foram encaminhadas ao IPEN/SP onde foram submetidas à radiação gama com doses de 0,0; 1,5; 2,5 e 3,5 kGy. Após, no Laboratório de Técnica Dietética da Unifra foi realizada a análise sensorial utilizando-se um instrumento para avaliação da aceitação quanto aos atributos aparência, cor, odor, textura e sabor, através de uma escala estruturada de 7 pontos (1 – desgostei extremamente e 7 – gostei extremamente) a preferência entre as amostras analisadas também foi questionada. A análise foi realizada com 50 provadores não treinados, de ambos os sexos e com idades entre 20 e 50 anos. A lingüiça foi assada em forno elétrico por 40 minutos e fatiada em porções de, em média, 5g. Foram submetidas para análise quatro amostras sendo três delas irradiadas com diferentes doses e uma amostra controle. As amostras foram colocadas em pratos descartáveis, codificadas com números aleatórios de 3 dígitos, de forma monádica e aleatorizada, juntamente com água para limpeza das papilas gustativas. A análise sensorial ocorreu no período da tarde entre 14:00 e 18:00 horas. De acordo com os resultados, observou-se que não houve diferença significativa no resultado obtido para as variáveis estudadas. Da mesma forma, o teste de Page não mostrou tendência a aumentar ou a diminuir a média dos escores atribuídos às variáveis com o aumento da radiação. Quando questionados sobre qual amostra mais gostaram, 40% (n=20) informaram que preferiram a amostra controle, em segundo lugar ficou a amostra irradiada com 2,5 kGy com 28% (n=14), a amostra com dose 1,5 kGy ficou em terceiro lugar com 20% (n=10) e a amostra com dose de 3,5 kGy foi a menos aceita com 12% (n=6). Portanto, conclui-se que a irradiação pode ser utilizada sem modificar as características sensoriais de lingüiça de frango para as doses estudadas e que entre as amostras irradiadas a com dose 2,5 kGy obteve a melhor aceitação.

186

**CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DO CUBIU (*SOLANUM SESSILIFLORUM DUNAL*), PRODUÇÃO DE GELÉIA, PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E AVALIAÇÃO SENSORIAL***Vanessa Bordin Viera<sup>1</sup>; Juliana Bürger Rodrigues<sup>1</sup>; Claudia Severo da Rosa<sup>1</sup>  
1 Centro Universitário Franciscano - UNIFRA***RESUMO**

Com visual colorido, e o sabor, inusitado, estas frutas exóticas podem ser encontradas em grandes centros consumidores. E não é apenas o paladar que surpreendem e sim alguns nomes que causam estranhezas como o cubiu, fruta com alto teor de vitaminas, principalmente a niacina. Este estudo teve como objetivo realizar a composição química do cubiu, elaboração da geléia e análise sensorial. A composição química dos frutos das duas variedades em 100g variou de 92,50 à 91,55g% de umidade, 1,9 à 1,54g% de fibra, 0,58 à 0,51g% de proteína, 3,5 à 4,8g% de carboidratos, 0,68 à 0,75g% de cinzas. Quanto a geléia encontrou-se um pH de 3,1 e 68°Brix. A geléia de cubiu apresentou-se sensorialmente agradável. Acredita-se que deve haver maior divulgação do fruto uma vez que há um crescente interesse por alimentos ricos em vitaminas como é o caso do cubiu. A produção de geléia mostrou-se viável e representa uma opção a mais para a fruticultura brasileira.

187

**DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA ADICIONADA DE ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO SABOR CHOCOLATE**

DANIELLA CRISTINE FIALHO LOPES<sup>1,2</sup>, LETÍCIA MENICUCCI GERALDI<sup>2</sup>, MARIA CELINA GONÇALVES<sup>3</sup>, EMERSON SILAMI-GARCIA<sup>4</sup>, MARIALICE PINTO COELHO SILVESTRE<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Centro Universitário de Belo Horizonte – Uni-BH; <sup>2</sup>Faculdade de Farmácia / UFMG  
<sup>3</sup>Cotochês; <sup>4</sup>Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional / UFMG

**RESUMO**

O desenvolvimento de um produto alimentício é um processo complexo e de natureza multidisciplinar. Trabalhos têm demonstrado os efeitos saudáveis do ácido linoléico conjugado (CLA), relacionados à redução da gordura corporal em animais e em humanos. Porém, é difícil obter a quantidade necessária de CLA nos alimentos naturais. No Informe Técnico nº 23 de 17 de abril de 2007 da ANVISA é colocado que para o CLA ser comercializado no Brasil são necessárias novas pesquisas para garantir o uso do produto. Desta forma, o objetivo deste trabalho consistiu em desenvolver, em laboratório, uma bebida láctea sabor chocolate adicionada de 2% de CLA para servir de base para testes clínicos com humanos. Para tanto, foram preparadas duas bebidas lácteas. Uma chamada de bebida láctea base adicionada de CLA, formulada com leite desnatado adicionado de 30% de soro de leite, e a segunda chamada de bebida láctea sabor chocolate adicionada de CLA. Esta foi elaborada acrescentando-se o CLA a uma bebida láctea sabor chocolate já comercializada. Para a incorporação do CLA à bebida testou-se o tipo de equipamento, variando-se o tempo de agitação (1, 3 e 5 min) e a rotação: ultra-turrax (11.000 rpm) e liquidificador doméstico (velocidade 1). O percentual da redução do volume foi avaliado para verificar a diminuição da espuma formada durante a agitação. A separação das fases foi observada através da diferença da intensidade de cor com o auxílio do corante lipossolúvel Sudan III. A composição centesimal das bebidas foi realizada em equipamento de análise de leite por ultra-sonografia. A amostra que apresentou melhor resultado foi a agitada por 3 min em liquidificador. Todas as amostras agitadas no ultra-turrax tiveram as fases separadas já em 30 min de repouso. Todas as amostras tiveram redução do volume da espuma já nos primeiros 30 min de repouso após a agitação. A bebida láctea base adicionada de CLA apresentou 50,03 Kcal.g<sup>-1</sup> e a de sabor chocolate 114,69 Kcal.g<sup>-1</sup>, devido à presença de amido resistente e açúcar em sua formulação.

**PALAVRAS-CHAVE:** CLA, desenvolvimento de produto, bebida láctea, composição centesimal.

188

**DESENVOLVIMENTO DE UMA BEBIDA FUNCIONAL COM A UTILIZAÇÃO DE FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS (FOS).**

Munique Cristina<sup>1</sup>; Joana Brandão<sup>2</sup>; Márcia Cristina<sup>1</sup>; Maria Ivone<sup>3</sup>; Luciana Nogueira<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>CEFETQuímica-RJ; <sup>2</sup>UERJ; <sup>3</sup>UNICAMP.

A indústria de alimentos tem investido amplamente no mercado de alimentos funcionais. Nos últimos anos, a procura de alimentos com propriedades funcionais vem aumentando, pois eles não possuem somente a capacidade de nutrir, mas também previnem determinadas doenças. Um dos ingredientes alvo de estudos são os frutooligosacarídeos (FOS). Estes são prebióticos, ou seja, carboidratos de cadeia longa que não sofrem digestão pelo trato gastrointestinal (TGI). Porém, são digeridos por microorganismos específicos, que colonizam a flora intestinal, como as *Bifidobacteria* e *Lactobacilli*. O Objetivo deste trabalho foi desenvolver uma nova bebida com ingrediente funcional (frutooligosacarídeo - FOS), sendo, portanto uma proposta de inovação para o mercado e uma opção para o consumidor, que cada vez mais se preocupa com a qualidade nutricional do produto alimentício que compra. Para a produção das bebidas, foram utilizados sucos de goiaba, manga e caju, água carbonatada e frutooligosacarídeos. Nas bebidas de manga e caju, o teor de suco utilizado foi de 50%, enquanto que na bebida de goiaba o teor de suco foi de 45%. Em todas as formulações a concentração de FOS foi de 20g/L. Foram feitas determinações de Vitamina C pelo Método de Tillmans e análise sensorial das bebidas a fim de se avaliar a intenção de compra e aceitação do produto. As bebidas apresentaram quantidades significativas de Vitamina C, sendo a bebida de goiaba a maior fonte, apresentando 19,3 ± 0,56 mg/100mL, em seguida a bebida de manga com 7,8 ± 0,63 mg/100mL e por último a bebida de caju com 5,8 ± 0,11 mg/100mL. A adição de FOS não provocou mudanças perceptíveis no sabor da bebida. Esta por sua vez apresentou considerável aceitação dos consumidores, sendo o valor de aceitabilidade maior que 50%. A maioria dos consumidores compraria ocasionalmente, o que tornaria possível a implantação desta bebida no mercado. Portanto, as formulações da bebida atendem à maioria das exigências do mercado consumidor atual que deseja produtos com qualidade sensorial e nutricional associada a benefícios adicionais à saúde.

189

**ELABORAÇÃO E ANÁLISE DE QUEIJOS COLONIAIS COM EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (EHS) E FARELO DE SOJA**

Greici Cerezer Uliana<sup>1</sup>; Claudia Severo da Rosa<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UNIFRA; <sup>2</sup>UNIFRA

A constipação intestinal é uma complicação frequente, influenciada por fatores como nível sócio-econômico, idade, sexo, consumo insuficiente de fibras, sedentarismo, hábitos alimentares inadequados, entre outros. Para facilitar o processo de defecação, recomenda-se o consumo de fibras, particularmente as encontradas na soja, classificadas como fibras insolúveis, às quais aceleram o trânsito intestinal, aumentando o volume e a maciez das fezes. Existem alimentos que dificultam o processo de defecação, como é o caso do queijo colonial, pela sua alta concentração de cálcio e nenhum teor de fibras. Este trabalho teve objetivo elaborar queijos coloniais adicionados com farelo de soja e extrato hidrossolúvel de soja e avaliar a composição química e sensorial com o objetivo de identificar os benefícios que estes proporcionariam para a redução da constipação, dada a redução de cálcio e a presença de fibras. Os resultados mostraram redução nos níveis de cálcio, que, na amostra padrão foi de 1012,5 mg%, para 602,88 mg%, na amostra com 5% de (EHS) e 512,8 mg% na amostra de 0,3% de farelo de soja. Com relação à fibra, a amostra padrão apresentou 0,00g%, verificou-se 0,48g% na amostra com 5% (EHS) e 0,92g% na amostra de 0,3% de farelo de soja. Houve boa aceitação dos queijos elaborados, não havendo mudanças significativas no sabor e na textura. Com isso, os resultados foram satisfatórios à proposta inicial: reduzir cálcio e aumentar fibras no queijo colonial.

190

**FARINHA DE BATATA YACON E LINHAÇA COMO INGREDIENTES NA FORMULAÇÃO DE HAMBURGUER DE CARNE BOVINA**

Cristiane de Albuquerque Mello<sup>1</sup>; Anete Correa Esteves<sup>1</sup>; Aline Freire Duarte<sup>1</sup>;  
 Elen Nascimento Silva<sup>1</sup>; Raphaela Martins da Silva<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Centro Universitário de Volta Redonda- UNIFOA

**Introdução:** A procura por alimentos cada vez mais saudáveis fez com que fosse proposta a utilização de alimentos funcionais, como ingredientes na formulação de hambúrguer de carne bovina enriquecendo o seu valor nutricional. Os alimentos funcionais são os que produzem efeitos metabólicos ou fisiológicos através da atuação de nutriente(s) ou não nutriente, nas funções normais do organismo. A batata yacon pode ser considerada um alimento funcional pelo seu alto teor de fruto-oligosacarídeos por contribuir para diminuição dos níveis de açúcar no sangue. A linhaça, além de seus nutrientes básicos (carboidratos, proteínas, gorduras, minerais, vitaminas e fibras), contém Omega 3 e Omega 6. **Objetivos:** Verificar a aceitação de hambúrguer enriquecido com batata yacon e semente de linhaça sem que isso altere as suas propriedades sensoriais. **Métodos:** Foram processadas três diferentes formulações de hambúrguer: a formulação 533 consistia de carne bovina (90g), farinha de trigo (5g), ovo (5g), temperos e batata yacon desidratada (2g), a formulação 267 consistia de carne bovina (90g), farinha de trigo (5g), ovo (5g), temperos, batata yacon desidratada (2g), temperos e semente de linhaça moída (5g) e a formulação 426 consistia de carne bovina (90g), farinha de trigo (5g), ovo (5g), temperos e semente de linhaça moída (5g). Para análise sensorial, participaram 50 provadores. Foi utilizada a escala hedônica de nove pontos (de "gostei extremamente" a "desgostei extremamente"). As amostras foram processadas no Laboratório de Técnica Dietética do UNIFOA. Os dados foram submetidos análise de variância e as medias comparadas com o teste de Turkey. **Resultados e Conclusões:** A nível de 5% de probabilidade, constatou-se que as amostras apresentaram boa aceitação sem diferença significativa entre elas. A media obtida para a amostra de hambúrguer 533 foi de 7,66, para o hambúrguer 267 foi de 8,1 e para o hambúrguer 426 foi de 7,15, todas entre os termos hedônicos gostei moderadamente e gostei muito. O hambúrguer com adição de batata de yacon e semente de linhaça, contribui para melhoria da qualidade nutricional e funcional, principalmente pelo aumento da quantidade de fibra alimentar, sem alteração na textura e sabor do produto final.

191

## PRODUÇÃO DE BARRA DE CEREAL DIETÉTICA BIOATIVA AMAZÔNICA

MYRIAN ABECASSIS FABER<sup>1</sup>  
LÚCIA KIYOKO OSAKI YUYAMA<sup>2</sup>

<sup>1</sup> UFAM/UEA/INPA

<sup>2</sup> INPA/UFAM

Busca-se por novos produtos alimentícios que mantenham a qualidade, o sabor e características funcionais. Alguns estudos sobre barra de cereais vêm reportando características e preferências de consumidores em análise sensorial e crescimento do mercado. A partir da última década, o crescimento do segmento de barra de cereais nos Estados Unidos foi catalisado por produtos inovadores focados em saúde e conveniência. No Brasil, atualmente, consome-se US\$ 4 milhões de barras de cereais por ano. Diante da procura dos consumidores por alimentos mais saudáveis, capazes de trazer benefícios extras à saúde, e dos potenciais efeitos benéficos este trabalho tem entre seus objetivos determinar, utilizando a metodologia da superfície de resposta, as melhores condições para o desenvolvimento de produtos nutracêuticos amazônicos. Associa-se a isso a preocupação quando da disponibilização de produtos com propriedades funcionais e de baixa densidade energética se volta também à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Objetiva processar barra nutracêutica dietética à base de frutos amazônicos bioativos e xilitol (cupuaçu (*Teobroma grandiflorum*), e de açaí (A4)). Encontrou-se após várias formulações desenvolvidas no LAN do INPA os seguintes valores: Umidade 25,32%; proteína 5,06%; lipídeos 0,61%; cinza 1,48%; fibra insolúvel 5,44%; fibra solúvel, 1,97%; fibra alimentar total, 7,41%; carboidratos totais, 60,12%; Energia 266 kcal. Em barras com 25g: 66,5kcal e com 23g: 61,2kcal. Foram feitas análises químicas, microbiológicas e sensoriais em 6 formulações para as barras nutracêuticas, as quais mostraram no cupuaçu, 72,0 Kcal, Vitamina A(30,0 mg) e Vitamina C(33mg). Nas análises microbiológicas da polpa do cupuaçu após 3' de pasteurização encontrou-se: **Coliformes totais** 0/g; **Coliformes fecais** 0/g; **Psicrofilos (CPP)** <10UFC/g; **Mesófilos(CPP)** <10UFC/g; **Bolores e Leveduras**<10UFC/g; **Salmonella sp** Ausência e para o Açaí (A<sub>4</sub>) encontrou-se **Coliformes totais** 0/g; **Coliformes fecais** 0/g; **Psicrofilos (CPP)** <10UFC/g; **Mesófilos(CPP)** <10UFC/g; **Bolores e Leveduras** <10UFC/g; **Salmonella sp** Ausência. As formulações para as barras de cereais com frutos bioativos além de terem apresentado valor energético abaixo dos similares encontrados no mercado; tem tido boa aceitação pelos degustadores.

192

## USO DE TESTE SENSORIAL PARA AVALIAÇÃO DO EFEITO DA ADIÇÃO DE ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO EM BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE

LETÍCIA MENICUCCI GERALD<sup>1</sup>, DANIELLA CRISTINE FIALHO LOPES<sup>1,2</sup>, MAURÍLIO VIEIRA DA ROCHA<sup>3</sup>, EMERSON SILAMI-GARCIA<sup>1</sup>, MARIALICE PINTO COELHO SILVESTRE<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro Universitário de Belo Horizonte – Uni-BH.

<sup>2</sup>Faculdade de Farmácia da UFMG.

<sup>3</sup>Cotochés.

## RESUMO

O ácido linoléico conjugado (CLA) é um ácido graxo insaturado que compreende um grupo de isômeros posicionais e geométricos derivados do ácido linoléico. Alguns efeitos benéficos à saúde já são atribuídos ao CLA, como alterações na composição corporal, redução da arteriosclerose, prevenção e tratamento do diabetes mellitus entre outros. Com o processo de desnatar o leite, perde-se a maioria do CLA. O desenvolvimento de produtos está em estreita relação com as necessidades e tendências de consumo. Ao se desenvolver um alimento, alguns fatores como valor nutritivo, satisfação e aceitação pelo consumidor devem ser consideradas. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da adição de 2% de CLA em uma bebida láctea sabor chocolate. Para isto, a diferença perceptível do CLA em uma bebida láctea sabor chocolate foi avaliada através do teste triangular de similaridade. Após assinarem o termo de consentimento livre e esclarecido, 30 prováveis consumidores, treinados quanto ao uso do teste, avaliaram a bebida láctea sabor chocolate adicionada de CLA ou de canola. Os provadores notaram a diferença entre as bebidas preparadas (p<0,5). O CLA é um óleo com densidade maior que o óleo de canola e apresenta sabor característico, que a bebida láctea sabor chocolate não mascarou totalmente. Desta forma, pode-se dizer que 60% da população pode diferenciar o sabor do CLA, quando usado a 2%. Quando perguntados, em uma pesquisa de opinião, se aumentariam seu consumo de um produto lácteo que auxiliasse na redução de peso, 55% responderam que sim. É necessário aplicar outros métodos de avaliação sensorial para avaliar a aceitação da bebida láctea adicionada de CLA sabor chocolate.

PALAVRAS-CHAVE: análise sensorial, CLA, desenvolvimento de alimento, bebida láctea.

193

## UTILIZAÇÃO DE OKARA VISANDO ENRIQUECIMENTO DE DOCE REGIONAL

Mariângela Vieira Lopes<sup>1,2</sup>; Luisa Costa de Oliveira<sup>1</sup>; Lorena dos Santos Miranda<sup>2</sup>; Laise Cedraz Pinto<sup>2</sup>; 1.UNEB; 2.UNIME

O okara, originado a partir da produção do extrato hidrossolúvel de soja, é um subproduto de elevado potencial nutritivo, porém, no Brasil, é pouco utilizado em preparações culinárias, sendo empregado, na maioria das vezes, para alimentação de animais. Sua inserção na dieta pode representar suplementação nutricional, sobretudo quanto a fibras e proteínas. Assim, o uso do okara torna-se mais vantajoso à medida que abrange produtos de ampla aceitabilidade, como doces regionais. O presente estudo teve por objetivo a elaboração de paçocas de amendoim adicionadas de okara, visando o seu enriquecimento nutricional e preservação dos caracteres sensoriais. Para tanto, substituiu-se 20% do amendoim utilizado na formulação tradicional da paçoca por okara previamente desidratado. Para o teste sensorial foi aplicado escala hedônica estruturada de nove pontos, em cabines individuais, sob iluminação natural, com 30 provadores não treinados de ambos os sexos, cuja idade variou de 19 a 27 anos. A determinação da composição centesimal foi feita segundo Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2004). O resultado da composição nutricional para a porção individual (25g) da paçoca elaborada foi: proteínas 4,24g, lipídios 6,72g carboidratos 12,87g, fibra bruta (1,23g), valor calórico 128,92. Quando comparada com a paçoca tradicional observou-se que houve incremento de proteínas em 6,26%, de fibras em 28,12% e de carboidratos em 5,84%. Porém, houve decréscimo, do teor lipídico (11,11%) e do valor calórico (2,04%). Com relação ao teste sensorial, do total de provadores, 13,3% eram do sexo masculino e 86,7%, do sexo feminino. A maior parte dos provadores (63,3%) atribuiu notas entre 7 e 9, onde a maioria (40%) relatou ter gostado muito do produto atribuindo nota 8. Isto demonstrou que a adição do okara na paçoca, além de melhorar seu perfil nutricional, apresentou boa aceitabilidade por parte dos provadores. Assim, os resultados demonstram que o uso do okara é uma alternativa de baixo custo, por se tratar de subproduto, para o enriquecimento e melhoria do perfil nutricional da paçoca de amendoim.

194

## AVALIAÇÃO SUBJETIVA DA ACEITAÇÃO DA DIETA HOSPITALAR EM INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE MARINGÁ (PR), 2007.

Flavia Auler<sup>1</sup>, Cecília Jardim Marques<sup>1</sup>, Simone Ivan Bianchini<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Curso de Nutrição. Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Campus Maringá.

Pacientes hospitalizados requerem atenção em relação às necessidades nutricionais, estado geral e a patologias de base e associadas. A partir destes itens a prescrição dietoterápica será definida e deverá ser monitorada e registrada sistematicamente. Baseado nesta premissa este estudo teve como objetivo registrar e analisar a aceitação dos pacientes em relação à dieta hospitalar oferecida. O estudo foi realizado em dois hospitais (um filantrópico e outro público) de Maringá/PR. Para realização deste estudo foi utilizado questionário previamente elaborado, que continha dados pessoais, prescrição da dieta e informações sobre aceitação da dieta (abaixo do normal e ingestão adequada). Estes dados foram coletados através de uma abordagem informal com os próprios pacientes ou acompanhantes. Em dois meses de coleta (maio e junho de 2007) foram abordados 164 pacientes de diversos setores (maternidade, pediatria e clínicas médica e cirúrgica) dos dois hospitais, com predomínio do sexo masculino (55,5%). Houve variação entre as faixas etárias, apesar dos pacientes acima de 60 anos (26,2%) terem grande participação na amostra. Este número mostra a possível relação entre a idade avançada e a presença de alguma patologia base e co-morbidades associadas. Dentre as prescrições dietoterápicas, a Dieta Geral esteve presente em 40,2% das prescrições seguidas da Dieta Hipossódica (12,8%) e Dieta Hipossódica para Diabetes Mellitus (8%). Em relação à aceitação, metade dos pacientes aceitava a alimentação hospitalar normalmente, contra 44,5% daqueles com aceitação abaixo do normal (4,5% não responderam). Existem algumas razões para baixa aceitação, como a presença de alimentos não familiares, mudança no horário, ausência de temperos naturais, temperaturas impróprias ou efeitos de terapia clínica. Desta maneira, este estudo mostra que a aceitação da dieta hospitalar ainda é baixa, e que os pacientes devem ter a oportunidade desta melhoria, que possivelmente contribuirá para uma melhoria na qualidade de vida intra-hospitalar, recuperação e redução no tempo de internamento. Para isto, registros sistematizados e periódicos sobre aceitação da dieta intra-hospitalar devem existir de maneira que envolva setor de enfermagem junto ao serviço de alimentação e nutrição hospitalar.

195

**CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES NA PERSPECTIVA DO MODELO TRANSTEORÉTICO EM ESCOLAS PÚBLICAS DA CIDADE DE VIÇOSA, MG**

*Sarah Aparecida Vieira<sup>1</sup>; Miriam Zaidan de Souza<sup>2</sup>; Maria do Carmo Fontes de Oliveira<sup>3</sup>; Márcia Regina Pereira Monteiro<sup>4</sup>; Yassana Marvila Girondoli<sup>5</sup>*  
1 UFV; 2 UFV; 3 UFV; 4 UFMG; 5 UFV

Atividades educativas para aumentar o consumo de frutas, verduras e legumes têm sido desafio no campo da nutrição. Considerando que os educadores podem causar grande influência em relação aos hábitos alimentares dos escolares, esse estudo teve como objetivo desenvolver a prática de uma alimentação saudável nos diferentes estágios do comportamento de consumir frutas, verduras e legumes (FVL) entre diretores, professores e preparadores de alimentos de dezoto escolas do município de Viçosa, MG. Estudo de natureza transversal, tendo como referencial teórico-metodológico o modelo *Transtéorético*, o qual norteou na elaboração das perguntas que compuseram o questionário usado para a coleta de dados. As informações contidas no roteiro possibilitaram detectar os estágios de consumo de FVL em que cada participante se encontrava, norteando as estratégias usadas para mudar o comportamento alimentar. Verificou-se que o consumo de verduras e legumes ficou abaixo das necessidades para 80,5% da amostra. Em relação ao consumo de frutas, encontrou-se que 52% dos participantes consumiam mais frutas que as suas necessidades. Foi desenvolvida uma oficina voltada para grupos que se encontravam em diferentes estágios para o consumo de FVL. Durante essa atividade foi realizada uma palestra educativa além de demonstração prática de preparações alimentares que continham FVL. Ao término da atividade avaliamos a aceitação dos participantes em relação à intervenção realizada, por meio de escala hedônica. Os dados foram analisados com o auxílio do software EPI INFO, versão 6.04. Verificou-se que em relação à palestra, 61,1% (n=22) dos participantes disseram que adoraram e 38,9% (n=14) que gostaram. Já referente às preparações servidas, 66,7% (n=22) disseram ter gostado do Doce de Maracujá e 3% (n=1) não gostou. Em relação ao Tabule, 45,2% (n=14) dos participantes disseram ter adorado e 6,5% (n=2) que não gostou. O Doce de Melancia foi bem aceito pela maioria dos participantes, 48,5% (n=16) adoraram e 45,5% (n=15) gostaram. O tipo de intervenção proposta contribuiu para a prática da alimentação saudável entre diretores, professores e preparadores de alimentos, os quais poderão difundir esta prática no ambiente escolar.

196

**ELABORAÇÃO DE MASSA DE LASANHA FRESCA UTILIZANDO O SUBPRODUTO DO EXTRATO AQUOSO DA SOJA (OKARA).**

*Rita de Cácia França Magalhães da Silva<sup>1</sup>; Mariangela Vieira Lopes<sup>1,2</sup>; Daniella Almeida Maciel<sup>1</sup>; Margaret Ribeiro Mendes<sup>1</sup>*  
1.UNEB; 2.UNIME

Okara é o resíduo do extrato aquoso de soja que apresenta elevado valor nutricional. Objetivou-se, nesse estudo, a elaboração de massa de lasanha fresca adicionada de okara. Assim, foram elaboradas massas frescas de lasanha com adição de okara em substituição à farinha de trigo, em proporções que variaram de 10 a 60%, e a massa tradicional. Após os testes preliminares, optou-se pela massa de lasanha com adição de 60% de okara, a qual foi submetida aos testes sensoriais. Assim, os ingredientes foram homogeneizados em batedeira doméstica, a massa estendida com rolo manual e cerca de 250g de massa foi cortada em pedaços uniformes, colocadas em assadeiras com molho de tomate e 50g de queijo mussarela ralado, aquecidas em forno a 180°C por 20 minutos. Para os testes sensoriais foi aplicado escala hedônica estruturada de nove pontos e o teste de preferência em cabines individuais, sob iluminação natural, com 50 provadores não treinados de ambos os sexos. A composição centesimal de okara foi realizado segundo Normas Analíticas do Adolfo Lutz (2004). Os resultados obtidos da escala hedônica demonstraram que 44% dos provadores atribuíram nota oito, relatando ter gostado muito do produto. No teste de preferência 60% dos provadores optaram pela massa de lasanha adicionada de okara. Os valores nutricionais para a lasanha tradicional e adicionada de okara, respectivamente foram: umidade (45,001±0,007 e 43,650±0,007), cinzas (1,6002±0,002 e 1,921±0,002), proteínas (5,6±0,5 e 6,7±0,5) lipídios (8,3±0,1 e 12,7±0,17), carboidratos (37,1 e 32,7), fibra total (1,32±1,11 e 2,37±1,110) e valor calórico (245,8 e 271,5 kcal). Relacionando as duas massas observou-se enriquecimento nutricional na massa adicionada de okara em 18,6% de proteínas, 52,3% de lipídios, 79,5% de fibras e 20% de cinzas. A massa tradicional apresentou leve aumento da umidade (3%) e de carboidratos (12%). Conclui-se que houve enriquecimento nutricional da massa de lasanha com okara, notadamente quanto às fibras e proteínas. O produto elaborado apresentou elevada aceitabilidade por parte dos provadores devido às características sensoriais. Sendo assim um produto promissor do ponto de vista comercial e nutricional.

197

**ESTUDO DA ACEITABILIDADE DE SOPA DE HORTALIÇA ENRIQUECIDA COM FARINHA DE SOJA**

*Wanise Maria de Souza Cruz<sup>1</sup>; Talita Lisa de Lucena Santos<sup>1</sup>; Shizuko Kajisjima<sup>1</sup>; Elizabeth de Paula Franco<sup>1</sup>; Beatriz de Castro Ferreira<sup>1</sup>*  
1-UFF/Faculdade de Nutrição/Departamento de Nutrição e Dietética

A soja apresenta lugar de destaque entre as leguminosas pelo seu alto valor nutricional, contendo proteínas, vitaminas e minerais em quantidades superiores a outros grãos. De acordo com a American Dietetic Association, alimentos funcionais incluem alimentos integrais e alimentos enriquecidos ou adicionados. Estes proporcionam benefícios à saúde quando consumidos como parte de uma dieta habitual e variada. O consumo regular de produtos da soja tem se mostrado efetivo, através de evidências clínicas e epidemiológicas, na prevenção de desordens crônicas como câncer, doença cardiovascular e obesidade. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade da sopa de hortalíças enriquecida com 10g de farinha de soja, por porção de 350mL, viabilizando o consumo da farinha de soja em preparações usuais ao hábito alimentar da população brasileira. Participaram do teste de aceitabilidade 60 provadores não treinados. Os participantes, após serem informados quanto à preparação a ser testada, receberam cerca de 30mL de amostra. Procedeu-se a avaliação, utilizando a escala hedônica de 7 pontos (1= desgostei muito; 2= desgostei moderadamente; 3= desgostei ligeiramente; 4= não gostei nem desgostei; 5= gostei ligeiramente; 6= gostei moderadamente; 7= gostei muito). Para ser aceita a amostra deveria obter média  $\geq 3,5$ . Em seguida, os provadores responderam às seguintes perguntas: "O que você mais gostou na sopa de hortalíças?"; "O que você mais desgostou na sopa de hortalíças?"; "Você conhece os benefícios da soja?"; "Você consome algum produto da soja? Qual?"; "Os resultados demonstraram que a sopa de hortalíça enriquecida com farinha de soja teve boa aceitabilidade, obtendo média 6,1. Os atributos que mais satisfizeram aos provadores foram o sabor e a textura. Quanto ao benefício do consumo de soja, 88% dos provadores conhecem os benefícios e 57% consomem algum produto da soja, sendo o mais consumido o leite de soja. Podemos concluir que a adição de 10 g de farinha de soja, em porção de sopa de hortalíças, teve boa aceitabilidade, podendo viabilizar o consumo de produto da soja pelos consumidores.

198

**TESTE DE ACEITAÇÃO: BOLO DE FEIJÃO**

*Beatriz Borges<sup>1</sup>; Eduardo Lucena<sup>1</sup>; Fernanda Bortoli<sup>1</sup>; Ingrid Baptista<sup>1</sup>; Shizuko Kajisjima<sup>2</sup>*  
<sup>1</sup>Discente da Faculdade de Nutrição da UFF; <sup>2</sup>Docente da Faculdade de Nutrição da UFF

O feijão é consumido por todas as classes sociais, sendo que para as de menor poder aquisitivo, é a principal fonte de proteínas, minerais, vitaminas e fibras; a isso se deve principalmente o menor custo de sua proteína em relação à de origem animal. Considerando a importância do consumo do feijão em nossa sociedade, propomos a inclusão do feijão como ingrediente principal do bolo a ser preparado, a fim de melhorar o valor nutricional do mesmo. Os objetivos do trabalho foram comparar o valor energético, macro e micronutrientes entre o bolo de feijão e um bolo tradicional de chocolate e avaliar a aceitabilidade do bolo de feijão, cuja metodologia foi através da ficha técnica e tabela de composição química. A análise da aceitabilidade foi realizada na Universidade Federal Fluminense e participaram do teste 80 provadores não treinados, de ambos os gêneros, com idade entre 18 e 65 anos. Foram servidas aproximadamente 10g da amostra, sob luz ambiente. Os provadores avaliaram as amostras de uma forma global, utilizando a escala hedônica de 7 pontos (1 = desgostei muito; 7 = gostei muito) e usando ficha própria. Os resultados obtidos pelo método da escala hedônica e suas categorias descritivas foram transformadas nos valores numéricos correspondentes e convertidos em média aritméticas. Como resultado da análise nutricional o bolo de feijão obteve maior teor de ferro e menor valor energético, lipídio e de cálcio que o bolo tradicional, o que minimiza a complexação entre os micronutrientes cálcio e ferro, tornando assim a preparação como boa fonte de ferro. Quanto à aceitabilidade, observou-se que o bolo de feijão teve boa aceitação, com nota média 5,8. Podemos concluir, portanto, que o valor nutricional do bolo de feijão foi melhor que a do bolo tradicional e teve boa aceitabilidade, sendo viável introduzir esta preparação como alternativa na dieta.

## Atenção Básica à Saúde

199

### AVLIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES NUTRIZES DE BAIXO NÍVEL SÓCIO-ECONÔMICO: ESTUDO LONGITUDINAL.

Kallyne Bolognini Pereira<sup>1</sup>, Camila Barros da Silveira<sup>1</sup>, André Manoel Correia dos Santos<sup>2</sup>, Vilma Blondet de Azeredo<sup>3</sup>, Gilson Teles Boaventura<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Acadêmicas de Nutrição / UFF; <sup>2</sup>Pós graduação em Ciências Médicas / UFF; <sup>3</sup>Departamento de Nutrição e Dietética / UFF

Alguns estudos mostram que as adolescentes possuem hábitos alimentares inadequados com reflexo direto sobre o seu estado nutricional. De modo que as deficiências nutricionais pré-existentes podem ser agravadas durante o período pós-parto. Objetivou-se avaliar o estado nutricional de nutrizes adolescentes de baixa renda. Foi realizado um estudo longitudinal (60 dias) com adolescentes nutrizes (n=13), com idade média de 16,1 ± 1,3 anos, acompanhadas em Unidade de saúde de Niterói. O Índice de massa corporal (IMC) foi classificado segundo a OMS, 2000. Foram obtidas amostras de sangue basal (B), aos 30 (T1) e 60 (T2) dias (após jejum noturno) para determinação de colesterol total (CT), triacilglicerol (TG), HDL-colesterol e LDL-colesterol. Foram analisados indicadores do estado de ferro: hematócrito (Ht), hemoglobina (Hb), ferro sérico (FeS) e índice de saturação da transferrina (IST). Os dados foram avaliados através de ANOVA – *Two Way* e usamos o teste de *Tukey* como pós-teste. O IMC médio das adolescentes manteve adequação, entretanto, observou-se frequência de 15,4% de sobrepeso, 7,7% de baixo peso e 7,7% de sobrepeso, ao longo do estudo. Em relação aos indicadores do estado nutricional de ferro todos apresentaram valores médios considerados adequados, exceto o IST. Contudo, observou-se uma frequência de 15,4%, 27,3% e 20% de voluntárias anêmicas nos momentos B, T1 e T2, respectivamente. Do mesmo modo verificou-se uma frequência de inadequação do FeS (15,4%, 0 e 30%) e IST (36,4%, 33,3% e 50%) nos tempos B, T1 e T2, respectivamente. Com relação ao perfil lipídico, os valores médios de CT, TG, LDL-c e HDL-c, apresentaram-se adequados nos três tempos de estudo. Observou-se diminuição (p<0,05) do CT, TG e LDL-c ao longo do estudo e elevação do HDL-c (p< 0,05). O CT apresentou frequência de inadequação de 46,1%, 36,3% e 0%; triglicérides de 46,1%, 9,1% e 9,1%; o LDL-c de 23,1%, 36,4% e 0% e o HDL-c de 15,4%, 9,1% e 0% nos três tempos respectivamente. As adolescentes nutrizes estudadas representam um grupo de risco para a deficiência de ferro sendo necessário o acompanhamento nutricional mais direcionado para este grupo, em função de suas necessidades nutricionais especiais.

200

### COORTE NÚCLEO MAMA PORTO ALEGRE (NMPOA): PERFIL ALIMENTAR E ANTROPOMÉTRICO DE MULHERES COM SOBREPESO ATENDIDAS NO RASTREAMENTO MAMOGRAFICO PARA CÂNCER DE MAMA

Gabriela Herrmann Cibeira\*, Bernardete Weber\*, Rodrigo Ribeiro\*, Maira Caleffi\*

\*Associação Hospitalar Moinhos de Vento

**INTRODUÇÃO:** O câncer de mama apresenta-se como a primeira causa de morte por neoplasias em mulheres brasileiras. A obesidade tem sido descrita como um importante fator de risco para a doença. Hábitos de vida inadequados como elevado consumo de calorias e o sedentarismo estão associados ao aumento da incidência mundial de obesidade. **OBJETIVO:** descrever o perfil alimentar e antropométrico das participantes da coorte Núcleo Mama Porto Alegre (NMPOA) que compareceram ao ambulatório de nutrição. **METODOLOGIA:** estudo transversal que incluiu mulheres com sobrepeso [Índice de Massa Corporal (IMC) ≥25 kg/m<sup>2</sup>] encaminhadas dos Programas de Saúde da Família e Unidades Básicas de Saúde credenciados no NMPOA. Foram avaliadas 1035 mulheres com idade média de 49,36 ± 9,79 anos. O consumo alimentar foi aferido através de recordatório alimentar de 24 horas calculado por software específico de nutrição. Peso, altura, IMC, circunferência da cintura (ponto médio entre a borda da crista ilíaca e a última costela flutuante) e quadril (maior proeminência na região púbica) foram verificados. **RESULTADOS:** a mediana do consumo energético diário foi de 2.129,80 kcal (p < 0,001). Dessas calorias, 48,23 ± 9,33% eram provenientes de carboidratos (p < 0,001), 15,14 ± 4,30% de proteínas (p < 0,29) e 36,63 ± 9,29% de lipídios (p < 0,001). O sedentarismo foi observado em 79,9% das participantes do estudo. A avaliação antropométrica mostrou um IMC médio de 32,24 ± 5,16kg/m<sup>2</sup> e circunferência da cintura e relação cintura/quadril com médias de, respectivamente, 98,58 ± 10,97 e 0,91 ± 0,07. **CONCLUSÃO:** a ingestão excessiva de calorias, principalmente proveniente de lipídios, associada ao estilo de vida sedentário contribui para o elevado IMC e elevada concentração de gordura abdominal. Entendemos que é necessária a manutenção de um programa de aconselhamento nutricional, com o objetivo de modificar o estilo de vida dessa população, principalmente no que diz respeito à qualidade alimentar e ao consumo de gorduras.

201

### DEFICIÊNCIA NUTRICIONAL NO PÓS-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

Larissa Fortunato Araújo<sup>1</sup>, Fernanda Bittencourt Chow<sup>2</sup>, Tássia Ferreira Santos<sup>3</sup>, Amanda de Carvalho Mello<sup>4</sup>, Adelson Luiz Araújo Tinôco<sup>5</sup>.  
<sup>1</sup> UFF, <sup>2</sup> UNI-BH, <sup>3</sup> UFV, <sup>4</sup> UFV, <sup>5</sup> UFV.

A obesidade é vista como um dos problemas de saúde pública mais preocupante, devido ao seu aumento e as graves conseqüências que acarreta. Uma das formas de tratamento é a cirurgia bariátrica, uma técnica de grande auxílio na condução clínica de alguns casos de obesidade mórbida. A Cirurgia de Fobbi-Capella consiste em reduzir o volume do estômago a no máximo 30ml e conectá-lo ao intestino. Os distúrbios nutricionais mais frequentes conseqüentes são: desnutrição protéica, deficiências vitamínicas (tiamina, niacina, cobalamina, ácido fólico, vitamina D, A e E) e de ferro e zinco.

**Objetivo:** Gerações de conhecimentos sobre deficiências nutricionais em pacientes que se submeteram a tal cirurgia e a existência ou não de comorbidades relacionadas.

**Metodologia:** O estudo foi realizado através de inquérito alimentar e análise de exames bioquímicos pré-existentes. Estes foram solicitados pelos médicos responsáveis pelo acompanhamento pós-operatório dos pacientes que submeteram a cirurgia bariátrica de Fobbi-Capella (10 a 14 meses de pós-operatório) no hospital SOCOR-MG.

**Resultados:** Estudou-se 12 pacientes em pós operatório, sendo 66,7% deles do sexo feminino e 33,3% do masculino. Observou-se que após o procedimento cirúrgico o uso de suplementos (Centrum) foi realizado por 66,7% dos pacientes. Quanto à suplementação de vitamina B<sub>12</sub>, 83,3% usam de quatro em quatro meses e 16,7% não a fazem. 83,3% dos pacientes apresentaram algum tipo de intolerância alimentar, 8,3% apresentaram diarreia após alimentar-se com alimentos gordurosos, e em 16,7% não se identificou nenhum tipo de comorbidade, apresentando boa adaptação à nova condição do trato gastrointestinal. A maioria dos pacientes não apresentou todos os exames específicos para detectar deficiência de vitaminas e minerais, e aqueles que os tinham, não acusou nenhuma carência. A grande ausência de exames laboratoriais mais específicos pode ter "mascarado" alguns resultados, uma vez que tais deficiências são comumente confirmadas nestes casos.

**Conclusão:** Devido a grande importância em detectar a presença de deficiências nutricionais, de vitaminas e minerais neste tipo de cirurgia, é necessário um melhor acompanhamento laboratorial, visando à prevenção de comorbidades associadas a tais deficiências justificando assim a importância e necessidade do acompanhamento nutricional do pré ao pós-operatório.

202

### EFEITO DA DIETA HIPOCALÓRICA NA PRESSÃO ARTERIAL DE ADULTOS COM SÍNDROME METABÓLICA

Leila Leão<sup>1</sup>, Carolina Vasconcelos<sup>1</sup>, Lúcia Rodrigues<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UNIRIO - EN

O perfil metabólico encontrado em indivíduos com excesso de peso associado à distribuição centrípeta de gordura corporal inclui uma série de alterações, dentre elas, a elevação da pressão arterial. O tratamento nutricional proposto visa corrigir esta anormalidade através da redução ponderal. Neste ensaio clínico com duração de 6 semanas, 28 adultos com Síndrome Metabólica e diagnóstico de Hipertensão Arterial (em uso de medicação anti-hipertensiva) ou com valores de pressão arterial sistólica ou diastólica ≥130mmHg e ≥85mmHg, respectivamente, consumiram uma dieta hipocalórica moderada, normoglicídica, hiperproteica, hipolipídica, e adequada em sódio, potássio, magnésio e cálcio. O *t-student* para amostras independentes foi aplicado no início do estudo para comparar variáveis entre sexos e entre quem usava medicamento anti-hipertensivo ou não, e *t-student* para amostras pareadas após a intervenção, com confiabilidade de 95%. Antes da intervenção, não houve diferença significativa entre sexos para as variáveis idade, IMC e CC e nem entre aqueles que utilizavam ou não medicação para as variáveis PAS e PAD. Os participantes encontravam-se na faixa etária entre 40 e 50 anos, apresentando obesidade grau I (IMC = 34,6 ± 4,3 kg/m<sup>2</sup>) e adiposidade abdominal (CC = 106,3 ± 11,6 cm), além de níveis pressóricos elevados (PAS 139,4 ± 14,4mmHg e PAD 89,3 ± 10,6mmHg). Após a intervenção nutricional, os participantes obtiveram redução significativa (p < 0,05) para todas as variáveis. Apesar da mudança de faixa de IMC para alguns indivíduos, a maioria ainda se enquadrava no primeiro grau de obesidade (IMC = 33,1 ± 4,3kg/m<sup>2</sup>). A redução da CC para 102,1 ± 10,9cm permitiu que 21,4% dos indivíduos se situassem abaixo do valor considerado de risco muito elevado para complicações metabólicas. Com a diminuição da massa corporal e abdominal, 50% dos adultos normalizaram os valores pressóricos (<130x85mmHg) e 14,3% atingiram a categoria considerada ótima (<120x80mmHg). A dieta hipocalórica, normoglicídica, hiperproteica e hipolipídica, foi capaz de melhorar o perfil antropométrico e pressórico de indivíduos obesos hipertensos em atendimento ambulatorial. Considerando os resultados com a redução calórica moderada nestes indivíduos, deve-se estimular que a modificação do estilo de vida seja a principal abordagem no tratamento de adultos com pressão arterial elevada.

203

### ESTADO NUTRICIONAL DE MICRONUTRIENTES DE GESTANTES ADOLESCENTES DA UNIDADE DE ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL DE ALTO RISCO DA CIDADE DE NITERÓI/RJ

André Manoel Correia dos Santos<sup>1</sup>; Gilson Teles Boaventura<sup>2</sup>; Vilma Blondet de Azeredo<sup>2</sup>  
1Laboratório de Nutrição Experimental / UFF; 2Departamento de Nutrição e Dietética / UFF

A gestação na adolescência tem sido identificada como um problema de saúde pública no Brasil e em outros países. Fatores biológicos, socioculturais e alimentares estão envolvidos na ocorrência de baixo peso ao nascer. Este estudo objetivou verificar o estado nutricional relativo ao ferro, cobre e zinco em gestantes adolescentes de Niterói, RJ. Foi realizado um estudo descritivo, do tipo corte transversal, envolvendo uma amostra de 24 gestantes adolescentes (idade de  $14,1 \pm 1,5$  anos), no terceiro trimestre de gestação, recrutadas durante a consulta de pré-natal. Amostras de sangue, após jejum noturno foram obtidas para determinação de hematócrito, hemoglobina e albumina, que foram determinadas através de kit comercial (Bioclin, BH) e ferro, cobre e zinco plasmáticos por Espectrometria de Emissão Ótica em Plasma Indutivamente Acoplado. Dados sócio-demográficos foram obtidos através da aplicação de questionário apropriado. Observamos que o IMC pré-gestacional de 36,8% das adolescentes estudadas encontrava-se adequado, 52,6% apresentavam baixo peso e 10,5% apresentavam sobrepeso. Esta alta frequência de inadequação do estado nutricional foi mantida ao avaliarmos o IMC atual na maioria das gestantes adolescentes estudadas onde, 55,5% das gestantes encontravam-se com baixo peso, 33,3% eutróficas e 11,1% com sobrepeso (MS, 2004). 41,6% das gestantes apresentaram níveis de hemoglobina inferiores ao adequado ( $<11,0\text{g/dL}$ ) e foram consideradas anêmicas, segundo os critérios estabelecidos pela OMS, 1989. Com relação à frequência de inadequação dos minerais estudados, 29,16% das adolescentes gestantes apresentaram valores de ferro plasmático inferiores ao considerado normal ( $7,2\mu\text{mol/L}$ , WHO, 1968), 4,16% apresentaram cobre plasmático inferior ao considerado normal ( $10\mu\text{mol/L}$ , Sauberlich et al, 1984) e 54,16% apresentaram zinco plasmático inferior ao considerado normal ( $9,2\mu\text{mol/L}$ , Osenderp et al, 2000). O presente estudo mostra que a deficiência de ferro e zinco caracterizam-se como problema nutricional neste grupo considerado de risco. Havendo necessidade de atendimento especializado e direcionado para o grupo de adolescentes gestantes.

204

### EVOLUÇÃO DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS MENORES DE 5 ANOS ATENDIDAS NAS UNIDADES DE PACS/PSF DA CAP 5.1 – RIO DE JANEIRO

MÁRCIA Henriques Teixeira<sup>1</sup>; TATIANE Caldeira Dos Santos<sup>2</sup>;  
1,2:PCRJ- SMS/CAP 5.1/PSF – GAT

**Introdução:** O acompanhamento da situação nutricional das crianças constitui um instrumento fundamental para aferição das condições de saúde da população infantil e monitoramento da evolução da qualidade de vida da população em geral. **Objetivo:** avaliar a evolução do perfil antropométrico de crianças menores de 5 anos atendidas nas unidades de Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS) e Programa de Saúde da Família (PSF) da Coordenação de Área Programática (CAP) 5.1, no Município do Rio de Janeiro, entre os anos de 2005 e 2006. **Método:** foi coletado o registro do peso das crianças menores de 5 anos de idade, atendidas de janeiro a junho de 2005 e de julho a dezembro de 2006. O instrumento utilizado para a avaliação antropométrica foi a planilha de vigilância nutricional elaborada por membros do Grupo de Apoio Técnico (GAT), a qual utiliza o índice peso/idade (P/I), com pontos de corte em percentis (P) 3, 10 e 97 da população de referência (NCHS). **Resultados:** comparando-se os anos de 2005 e 2006, verificou-se que 77% e 81,8% das crianças apresentaram adequação nutricional, 11,2% e 7,8% estavam em risco nutricional e 7,1% e 4,5% estavam com baixo peso para idade, respectivamente. O sobrepeso foi verificado em 4,7% das crianças em 2005 e 5,9% em 2006. **Conclusão:** Comparando-se os dados obtidos verifica-se que houve um aumento da frequência de crianças com sobrepeso e declínio da frequência das crianças com déficit nutricional no período avaliado, tendência esta também evidenciada em estudos populacionais no país.

205

### HÁBITOS ALIMENTARES DE GESTANTES ADOLESCENTES DURANTE O 1º TRIMESTRE DE GESTAÇÃO ATENDIDAS NO HOSPITAL MATERNIDADE DO MUNICÍPIO DE BARRA MANSA - RJ

Food consumption analysis of pregnant adolescents in a first trimester of pregnancy assisted by Maternity Hospital of Barra Mansa City- RJ  
Fernanda Trócoli Marassi<sup>1</sup>; Jucimara Martins dos Santos<sup>2</sup>  
1 – PMPR; 2 - UBM

A adolescência é um dos períodos mais desafiadores no desenvolvimento humano. Devido à extensão das mudanças físicas e fisiológicas que ocorrem, várias consequências importantes surgem influenciando o bem-estar nutricional. Cronologicamente a adolescência corresponde à idade entre 10 a 19 anos e é nesta fase que o hábito alimentar se fortalece com todo tipo de inadequação. Em fase de anabolismo orgânico, como na a gestação e na adolescência, a alimentação tem papel relevante para a saúde, garantindo os processos de formação de tecidos, maturação e transformações orgânicas, que ocorrem em curto espaço de tempo. A falta de conhecimentos sobre alimentação saudável pelas jovens grávidas reflete-se nas suas escolhas alimentares, que são influenciadas pelo apetite aumentado, o "desejo", o paladar acentuado, a conveniência, a disponibilidade do alimento e as influências culturais e familiares. O objetivo deste estudo foi verificar o consumo alimentar de gestantes adolescentes no primeiro trimestre de gestação atendidas no Hospital Maternidade no Município de Barra Mansa, RJ. Este trabalho é um estudo de caso contemporâneo e longitudinal realizado com 20 gestantes adolescentes com idade entre 14 e 18 anos entrevistadas após consentimento de seus responsáveis. As entrevistas ocorreram no início do mês de dezembro de 2005, com três visitas em cada semana e na segunda quinzena de janeiro de 2006, com duas visitas/semana. Os dados alimentares foram levantados através da tabela de Frequência Alimentar e do Recordatório de 24h. A análise dos dados foi feita pela separação dos alimentos conforme sua frequência de consumo que depois foram analisados conforme sua composição química. Além dos macronutrientes foram analisados também vitamina A, cálcio e ferro. Os resultados mostraram que a ingestão alimentar destas gestantes está desbalanceada, já que os valores mínimos de proteína, cálcio, ferro e vitamina A estipulado pela DRI não foram alcançados. Sugere-se a implementação de ações educativas na área de alimentação e nutrição durante o pré-natal, no sentido de explorar os conhecimentos e práticas alimentares já existentes, auxiliando na escolha de alimentos saudáveis e compatíveis com a situação de vida das gestantes adolescentes.

206

### O AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE, A EQUIPE MULTIDISCIPLINAR E OS DESAFIOS DO ALCOOLISMO.

Aline Leal<sup>1</sup>, Amanda de Souza<sup>1</sup>, Carla Moura<sup>1</sup>, Fabrícia Oliveira<sup>1</sup>.  
1-Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca (ENSP/FIOCRUZ).

**Introdução:** O alcoolismo vem se colocando como um dos maiores desafios da saúde pública em todo o mundo. Os danos associados ao uso abusivo destas substâncias, principalmente em países em vias de desenvolvimento como o Brasil, podem ser observados, dentre outras maneiras, direta e indiretamente na saúde do indivíduo influenciando não só em aspectos orgânicos, como no caso dos agravos nutricionais, como em relação a questões psicológicas e sociais. No Programa Saúde da Família (PSF), existem agentes comunitários de saúde que sentem dificuldade em lidar com tal problema por ser amplo e complexo e por necessitar de abordagem multiprofissional. Esta questão foi colocada durante uma reunião destes agentes com a equipe e o esclarecimento desta nos parece uma parte importante da busca por intervenções efetivas no combate ao alcoolismo e na prevenção dos agravos que este causa na população brasileira. **Objetivo** deste trabalho foi, através da construção coletiva entre nós, equipe multidisciplinar e a fala da literatura e dos envolvidos diretamente no processo de trabalho pensar uma estratégia do ACS lidar com o alcoolismo e seus conflitos, podendo assim atuar na remissão dos casos e na prevenção dos agravos tanto orgânicos quanto de outros âmbitos. **Metodologia:** Foram realizadas buscas bibliográficas sobre o tema nas bases de dados Scielo, Lilacs e Capes para aprofundamento do tema. Além disso, foram realizadas entrevistas com um agente comunitário especializado em alcoolismo do Centro de Saúde Escola Germano Sínval Faria da Escola Nacional de Saúde Pública (ENSP-FIOCRUZ), com profissional de saúde mental externa a esse serviço e observação de reunião do grupo A. **Resultados e conclusões:** observou-se que uma abordagem humanizada, que envolvesse os familiares do alcoólico, livre do estigma que a dependência encerra em seu interior nos demonstra uma perspectiva de um a terapêutica melhor e, dessa forma um instrumental melhor para o agente comunitário de saúde lidar com essa problemática durante seu processo de trabalho.

207

**PERCEÇÃO MATERNA DO ESTADO NUTRICIONAL DE SEUS FILHOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA***Paula Chuproski<sup>1</sup>; Débora Falleiros de Mello<sup>1</sup>  
EERP/USP*

As práticas alimentares adotadas na infância têm sido consideradas como inteiramente dependentes dos pais, principalmente das mães, de seus comportamentos, decisões e percepções. A percepção adequada da mãe em relação ao peso de seu filho pode ser o requisito para a procura de uma assistência profissional especializada e aderência ao tratamento proposto. Este estudo teve por objetivos caracterizar a percepção das mães sobre o estado nutricional de seus filhos e destacar os fatores que interferem nessa percepção, a partir de uma revisão sistemática da literatura. Para a seleção dos artigos foram utilizadas as palavras-chave: percepção, mãe, criança e peso, junto às bases de dados LILACS e MEDLINE. Foram incluídos artigos publicados em português, inglês e espanhol, com os resumos disponíveis nas bases de dados descritas, no período compreendido entre os anos de 1998 e 2007 que abordassem a temática da percepção materna em relação ao estado nutricional da criança. A amostra final foi constituída de 17 artigos analisados na íntegra. Os aspectos que emergiram das produções selecionadas são apresentados configurando uma análise descritiva por categorização. Os achados referem-se ao estado nutricional da mãe relacionado ao estado nutricional da criança; padrões socioculturais e percepção do peso da criança; utilização de gráficos de crescimento por profissionais de saúde e a visão das mães. As mães apresentam dificuldade para reconhecer o peso do seu filho e os fatores que podem influenciar na percepção do peso são: idade da criança, gênero, peso, padrões sociais e culturais e escolaridade materna. Os profissionais de saúde que trabalham com crianças e famílias necessitam repensar as práticas de saúde, procurando focar o entendimento e as habilidades das mães, uma vez que elas podem não compreender o significado do lugar que seu filho ocupa no gráfico de crescimento.

208

**PERCEÇÕES E EXPERIÊNCIAS SOBRE O ALEITAMENTO DE MÃES DE CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES, PARTICIPANTES DO PROAME***Tássia Ferreira Santos<sup>1</sup>; Carolina Gomes Coelho<sup>1</sup>; Larissa Fortunato Araújo<sup>1</sup>; Adelson Luiz Araújo Tinóco<sup>1</sup>; Andréa das G. F. Brelaz<sup>2</sup>; .  
UFV; UFFPA*

Devido à importância dos benefícios que o aleitamento materno oferece, estudos têm ilustrado aspectos referentes ao comprometimento da mãe na amamentação. Estes se tornam extremamente relevantes para subsidiar os profissionais de saúde e os serviços, evitando práticas incorretas na alimentação das crianças e no estado de saúde das mães. Diante do exposto, destaca-se a importância de aprofundamento deste tema, visando subsidiar a intervenção dos profissionais da área de saúde junto às dificuldades maternas que possam surgir. Neste contexto, este estudo teve por objetivo central conhecer a percepção de mães de crianças de zero a seis meses de idade que frequentam o projeto "PROAME" da Unidade de Referência Especializada Materno - Infantil/Adolescente, no município de Belém - PA, sobre os diferentes aspectos referentes ao aleitamento materno. Foi realizado um estudo do tipo quanti-qualitativo, transversal. O tamanho amostral foi calculado baseando-se na precisão desejada. Os dados foram coletados por entrevista direta às mães sorteadas, antecedida do conhecimento e assinatura - em caso afirmativo da participação - por parte delas do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Através de perguntas semi-estruturadas, foram abordados aspectos relativos ao aleitamento materno e para sua análise procedeu-se à análise temática do conteúdo das entrevistas, baseado nas orientações de Minayo. Foram entrevistadas 245 mães e pôde-se verificar muitas detêm o conhecimento sobre a importância da amamentação para a saúde do seu filho, porém não possuem tal conhecimento em relação a si mesmas. A intercorrência mais relatada foi quanto ao fato da mama da mãe apresentar-se dura, o que refere-se à estase láctea - retenção de leite por esvaziamento insuficiente da mama. Além disso, foram relatados aspectos que dificultam o ato de amamentar como a depressão pós-parto, trabalho fora de casa, número de filhos, rejeição materna e violência contra a mulher. As mães entrevistadas mostraram clara percepção sobre importância do aleitamento materno para as crianças, e desta forma também os benefícios da amamentação até os 6 meses de idade. Pôde-se perceber que a maioria das mães participa integralmente do PROAME, onde aprendem todos os benefícios que o aleitamento apresenta e as opções de como superar possíveis dificuldades.

209

**PERFIL ANTROPOMÉTRICO DOS FUNCIONÁRIOS DA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DA VILA OPERÁRIA. ASSIS. SP.***Luciana Gonçalves Carvalho<sup>1</sup>; Caroline Bruno Ribeiro<sup>2</sup>; Fernanda Canos Ribeiro Miranda<sup>2</sup>.  
1. Universidade Paulista, UNIP/Assis-SP; 2. UNIP/Assis-SP*

O estado nutricional (EN) expressa o grau no qual as necessidades fisiológicas por nutrientes estão sendo alcançadas. O equilíbrio entre ingestão e necessidade de nutrientes é influenciado pelo comportamento alimentar, por fatores econômicos, culturais, emocionais e pelo estado de saúde.

A alimentação é um componente fundamental para ter uma boa qualidade de vida. Precisamos nos alimentar e isso deve ser feito de uma maneira, balanceada e diversificada. A possibilidade de obter os nutrientes de que o organismo necessita depende da quantidade e da diversidade dos alimentos ingeridos. Além disso, é necessário também manter o peso corporal, combater a obesidade, praticar esporte, diminuir o consumo exagerado de álcool, eliminar o cigarro e consumir quantidades moderadas de carne vermelha, sal, gordura e açúcar. A avaliação do estado nutricional por meio da Antropometria, tem como objetivo identificar os distúrbios nutricionais, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do indivíduo. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o Estado Nutricional de funcionários da Unidade Básica de Saúde da Vila Operária, Assis - SP. O método de investigação baseou-se num questionário com informações gerais sobre o indivíduo bem como estado nutricional e índice de massa corporal. Foram coletados dados de 13 funcionários. Os resultados indicaram que do total 7,7% dos funcionários apresentaram baixo peso, 30,8% apresentaram-se eutrofico, 46,1% sobrepeso e 15,4% foram classificados como obesos. O trabalho mostrou que o sobrepeso e a obesidade é o estado nutricional de maior incidência dentre os funcionários. O quadro de sobrepeso e obesidade encontrado mostram a necessidade de implementação de programas de controle e prevenção, uma vez que a obesidade está associada a doenças como hipertensão arterial e ao maior risco de mortalidade. Os resultados obtidos podem nortear as propostas de intervenção que a equipe de nutrição pretende desenvolver para na promoção da saúde dos funcionários da Unidade Básica de Saúde de Assis.

210

**PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS HIPERTENSOS E DISLIPIDÊMICOS DO CENTRO DE SAÚDE OSWALDO CRUZ BH/MG***Isabel Cristina Miranda Pinheiro Maia<sup>1</sup>; Rodrigo Nicolato<sup>2</sup>; Aline Cristine Souza Lopes<sup>3</sup>; Mara Cláudia Dias<sup>4</sup>  
1PG/IPSEMG-UNIBH; 2D/IPSEMG; 3D/UFMG; 4M/UNIBH*

**Introdução:** Boa nutrição é essencial para os idosos manterem sua saúde. **Objetivo:** Caracterizar perfil de saúde, de nutrição e demográfico de idosos hipertensos e dislipidêmicos usuários de um Centro de Saúde BH/MG. **Métodos:** Foram coletadas informações de 106 idosos, aplicados questionários: caracterização demográfica, epidemiológica, sócio-econômica e de frequência alimentar, além de dados sobre grau de HA, LDL-c, HDL-c, diabetes, triglicérides. Análise dos dados, teste Qui-quadrado. **Resultados:** Maioria dos idosos, se concentra na faixa etária do jovem do envelhecimento. A maioria dos H, 39,3%, encontram-se casados/amasiados e as M, 42,3% viúvas. Houve diferenças significativas no estado civil  $p=0,038$ . A maioria dos idosos cursou menos de 8 anos de estudo. Ambos os sexos recebem de 1 a 3 S.M. A maioria dos idosos não fazem uso de cigarro  $p=0,293$ . Quanto ao uso de medicamentos, os H consomem menos que as M e foi observada associação estatística significativa  $p=0,00$ . O tipo de lazer mais escolhido pelos H foi o jogo e o trabalho manual foi o das M, estatisticamente significativo  $p=0,025$  e  $p=0,000$ . A maioria dos idosos não fazem exercício físico, têm a PA no estágio 1 (leve) tanto para sistólica, quanto para diastólica,  $p=0,744$ . O colesterol LDL e HDL, glicose da maioria, normal. O IMC, H apresentaram a maioria 60,7%, eutrofia e as mulheres, 52,6%, acima da normalidade, com sobrepeso. As medidas da CC mostraram-se acima da normalidade, sexo F, onde 67,9% apresentaram medidas muito elevadas; houve diferença significativa na classificação da CC das idosos em relação aos idosos  $p=0,004$ . Diariamente, H e M, consomem mais carboidratos, leguminosas, frutas, vegetais, laticínios, principalmente o light, lipídeos e café. Semanalmente, consomem mais frango, embutidos, carne de porco, doce e ovo.

211

**PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS PARA EQUIPES DE SAÚDE BUCAL DO PSF DA CAP 5.1**

MÁRCIA HENRIQUES TEIXEIRA<sup>1</sup>; LUCIA MARIA SANTOS BRANDÃO<sup>2</sup>  
1,2-PCRJ/SMS/PSF/GAT/CAP 5.1

**Introdução:** As Equipes de Saúde Bucal (ESB) do Programa Saúde da Família (PSF) da Área Programática (AP) 5.1, do Município do Rio de Janeiro, vêm desenvolvendo diversas ações educativas nas Unidades de Saúde da Família e espaços coletivos das respectivas áreas adscritas. Considerando a estreita relação entre os temas "Alimentação Saudável" e "Saúde Bucal", a cirurgiã-dentista e a nutricionista do Grupo de Apoio Técnico (GAT) perceberam a necessidade de trabalharem os temas com os profissionais que compõem as ESB do PSF e que vêm desenvolvendo o Programa Dentescola. **Objetivo:** Suprir a dificuldade dos profissionais das ESB em desenvolver atividades de promoção de práticas alimentares saudáveis em seu ambiente de trabalho, através de oficinas e apoio a projetos relativos aos temas, sensibilizando-os quanto a adoção de hábitos alimentares adequados, estendendo-se ao seu ambiente familiar. **Método:** A nutricionista e a cirurgiã-dentista do (GAT) realizaram uma capacitação com profissionais de saúde bucal, com carga de 30 horas, composta de 3 etapas: A 1ª etapa compreendeu dinâmicas, trabalhos em grupo, aulas expositivas, apresentação de materiais educativos, discutindo-se conceito de alimentação saudável, fatores de interferência no consumo alimentar, princípios básicos da conservação e manipulação de alimentos, relação entre alimentação saudável e saúde bucal, além de degustação de receitas saudáveis, com aproveitamento integral de alimentos. Também foram elaborados nesta etapa projetos sobre práticas alimentares saudáveis, cujos resultados foram apresentados na 2ª etapa. Na 3ª etapa houve a Oficina de Culinária em parceria com o INAD. **Resultados:** Todos os participantes relataram sua satisfação com as oficinas, baseado no instrumento de avaliação aplicado, conferindo o conceito máximo em relação ao conteúdo, sendo que 95% dos participantes também acharam satisfatória a metodologia. Dos 5 grupos formados de participantes das oficinas, todos implementaram ações e práticas educativas voltadas para alimentação saudável em diversos espaços tais como unidades de saúde e unidades escolares. **Conclusão:** A capacitação correspondeu as expectativas dos participantes, com a implementação de vários projetos exitosos. Verificou-se a importância da abrangência do tema alimentação, que possibilitou uma rica e produtiva discussão entre profissionais de categorias diferentes, refletindo também em modificações nos hábitos alimentares dos próprios participantes e familiares.

212

**SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: CONSUMO ALIMENTAR DE USUÁRIOS DO PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA LAPA.**

Claudia Lucia Andrade de Sousa Rodrigues<sup>1</sup>, Edinaldo Carvalho de Oliveira<sup>1</sup>, Priscila Alves do Nascimento<sup>1</sup>, Paula Aballo Nunes Machado<sup>1</sup>  
1UNESA

O consumo de frutas, legumes e frutas (FLV) é um fator protetor para as doenças crônicas não transmissíveis. E, através do Programa de Saúde Família (PSF) é possível fazer orientações nutricionais adequadas à realidade dos usuários, considerando seus hábitos alimentares e a disponibilidade de alimentos. Este estudo teve como objetivo avaliar o consumo alimentar de FLV de usuários do PSF da Lapa. Trata-se de um estudo piloto do tipo seccional, avaliando 39 famílias cadastradas no PSF, sendo a amostra aleatória. As informações foram coletadas através de visitas domiciliares, utilizando um questionário previamente desenvolvido pelo Serviço de Nutrição do PSF Lapa. Este instrumento contém informações sobre o ambiente domiciliar, saúde da família e consumo de FLV, além da frequência de compra, local de compra, higienização, disponibilidade domiciliar de FLV para consumo no dia da visita domiciliar, motivo para consumir FLV e para não consumi-los. Entre as famílias estudadas foi observado um alto consumo diário de FLV, onde 71,8% das famílias afirmaram consumir frutas e legumes diariamente, e 61,5% consumiam verduras diariamente. A maior frequência de compras de FLV observada foram as realizadas semanalmente. Cerca de 44% das residências não possuíam nenhum tipo de verdura no dia da visita domiciliar. A maioria das famílias prefere fazer suas compras nos mercados ou hortifruti, e não higienizam corretamente as FLV. Apesar da alta frequência no consumo de FLV encontrado neste grupo, verificou-se a necessidade de reforçar as ações de educação nutricional realizadas pelo Serviço de Nutrição, referentes aos procedimentos de higienização e estímulo ao consumo de verduras entre os usuários que participaram do estudo.

213

**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E FATORES DE RISCO EM CRIANÇAS DE 0 A 5 ANOS ATENDIDAS NO PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA (PSF) DO MUNICÍPIO DE ARAPONGA –MG**

Mônica de Souza Lima Sant'Anna<sup>1</sup>, Adriana Carvalho de Freitas<sup>2</sup>, Tássia Ferreira Santos<sup>1</sup>, Larissa Fortunato Araújo<sup>1</sup>, Lina Enriqueta Frandsen Paez de Lima Rosado<sup>1</sup>.  
1Universidade Federal de Viçosa; 2 Prefeitura Municipal de Araponga.

A avaliação do crescimento e o conhecimento da situação nutricional das crianças constituem-se instrumento essencial para aferição das condições de saúde da população infantil, além de oferecer medidas objetivas das condições de vida da população em geral. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional das crianças atendidas no Programa de Saúde da Família (PSF) identificando os fatores de risco associados. Por meio de inquérito, obtiveram-se informações referentes à: pré-natal, peso ao nascer, idade gestacional, tipo de parto, aleitamento materno e escolaridade materna e paterna. Para classificação do estado nutricional das crianças foram utilizados os índices Peso/Estatura, Peso/Idade e Estatura/Idade, utilizando os pontos de corte propostos pelo CDC/2000. Foram avaliadas 294 crianças de 0 a 5 anos de idade. Maior frequência de desnutrição foi encontrada na faixa de 3 a 4 anos. Verificou-se associação entre escolaridade materna e estado nutricional. Observou-se que as crianças que nasceram com menos de 3000g apresentaram 2,39 vezes mais chances de desnutrição e risco de desnutrição do que aquelas que nasceram com peso adequado. Constatou-se uma elevada frequência de desnutrição e risco desta nas crianças, associados a baixa escolaridade materna e ao baixo peso ao nascer. Dessa forma, é importante em estudos sobre as condições de saúde da população infantil, o histórico e a caracterização socioeconômica da população atendida.

214

**INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA NO GRUPO DA TERCEIRA IDADE DO CENTRO DE SAÚDE GERALDO DE PAULA SOUZA**

Camila Toshie Osaki<sup>1</sup>, Mariana de Magalhães Carrapeiro<sup>1</sup>, Viviane Laudelino Vieira<sup>2</sup>, Virgínia Valdrighi<sup>2</sup>, Ana Cristina d'Andretta Tanaka<sup>2</sup>  
1 Faculdade de Saúde Pública da USP  
2 Centro de Saúde Escola Geraldo de Paula Souza

**Introdução:** Dado que o processo de envelhecimento apresenta influência direta no estado nutricional e que a alimentação é um dos principais fatores que condicionam a qualidade de vida, a utilização de estratégias de educação nutricional é fundamental para a promoção da saúde entre idosos. **Objetivo:** Desenvolver intervenção nutricional educativa para o Grupo da Terceira Idade do Centro de Saúde Escola Geraldo de Paula Souza. **Métodos:** Foi realizada caracterização de 9 pacientes do Grupo, que incluiu questões referentes ao nível de escolaridade, aos conhecimentos sobre alimentação e ao estágio de mudança de comportamento (a partir do modelo transteórico). Tais informações foram utilizadas para o estabelecimento da intervenção nutricional adequada ao Grupo. **Resultados:** Foram propostos 4 encontros, que aconteceram semanalmente, com duração de duas horas cada. Abordaram-se temas relacionados às principais dúvidas e problemas de saúde dos idosos: alimentação saudável e grupos de alimentos; rotulagem de alimentos industrializados; aproveitamento integral e higiene dos alimentos; importância da alimentação para a prevenção e para o tratamento de doenças. Foi utilizada linguagem simples e acessível, tendo em vista a baixa escolaridade da maioria dos participantes. A estratégia empregada foi participativa, visando o resgate de conhecimentos do público e, assim, o reforço dos hábitos de vida positivos que os idosos já apresentavam, pois a maioria encontrava-se no estágio de manutenção para as mudanças de comportamentos alimentares. Como avaliação, reaplicou-se o questionário sobre conhecimentos quanto à alimentação, no qual se observou que a pontuação foi maior para a maioria dos participantes (88,9%). **Conclusões:** A intervenção nutricional educativa representa um meio para a promoção da saúde da população idosa, desde que ocorra de forma contínua. Esta se torna mais adequada quando se faz diagnóstico inicial do público-alvo. A avaliação dos resultados, no entanto, deve contemplar não somente o nível de conhecimento, mas, principalmente, melhorias na qualidade de vida na terceira idade.

215

**PRESENÇA DE FATORES DE RISCO PARA SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES DE CINCO CIDADES BRASILEIRAS.**

Roberta Ribeiro de Andrade Nogueira<sup>1</sup>; Daniela Alves Silva<sup>1</sup>; Maria do Carmo Gouveia Pelúzio<sup>1</sup>; Sylvia do Carmo Castro Franceschini<sup>1</sup>; Sílvia Eloiza Priore<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UFV

A Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno que envolve um conjunto de fatores de risco cardiovascular normalmente relacionado à obesidade central e resistência à insulina. Alguns destes fatores tiveram importância comprovada na infância e adolescência. Objetivou-se estudar possíveis fatores de risco para a SM em adolescentes do sexo feminino, de 14 a 17 anos e que já apresentaram menarca. Participaram 387 adolescentes, sendo 25,8%, 19,9%, 9,8%, 16,5% e 27,9% de Viçosa-MG, Rio de Janeiro-RJ, São Paulo-SP, Curitiba-PR e Belo Horizonte-MG, respectivamente. Aferiu-se peso e estatura e calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC). Adolescentes com percentil $\geq$ 85, utilizando pontos de corte do Center for Disease Control and Prevention – National Center for Health Statistics (CDC/NCHS,2000), foram agrupadas em excesso de peso. Estimou-se o percentual de gordura corporal utilizando a bioimpedância elétrica vertical, analisado segundo critérios de Lohman (1992). Foi coletado sangue das voluntárias para avaliação da concentração de colesterol total, triacilgliceróis, HDL (high density lipoprotein), LDL (low density lipoprotein), VLDL (very low density lipoprotein) e glicemia de jejum. Para classificação de dislipidemias e glicemia de jejum alterada, utilizou-se a recomendação da Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência (2005) e da American Diabetes Association (2006), respectivamente. Aferiu-se a pressão arterial e analisou-a segundo a Sociedade Brasileira de Cardiologia (2006). Considerou-se como fatores de risco para a SM risco de sobrepeso/sobrepeso, alta porcentagem de gordura corporal, dislipidemias, pressão arterial e glicemia de jejum. Utilizou-se os testes de Correlações de Pearson e de Spearman para análise estatística no programa Sigma-Statistic® for Windows. Encontrou-se a presença de fatores de risco em 88,3% das adolescentes, sendo, respectivamente, 93%, 87,5%, 86,8%, 87,5% e 85,2% em Viçosa, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Belo Horizonte. O número de fatores de risco esteve correlacionado positivamente ( $p<0,001$ ) com variáveis antropométricas e bioquímicas, gordura corporal e pressão arterial, exceto para o HDL ( $p<0,001$ ) e estatura, que tiveram correlação negativa. Apenas para estatura essa correlação não foi estatisticamente significante ( $p=0,224$ ). Os resultados encontrados têm importantes implicações para a saúde pública, pois fatores de risco na adolescência associam-se à presença da SM em adultos. (FAPEMIG/CNPq)

216

**A NUTRIÇÃO E A PROMOÇÃO DA SAÚDE DAS GESTANTES: A EXPERIÊNCIA COM EXTENSÃO POPULAR EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM JOÃO PESSOA-PB.**

Renata Alessandra Sousa Firmino<sup>1</sup>; Amanda de Andrade Marques<sup>2</sup>; Virgínia Matias de Oliveira Barbosa<sup>3</sup>; Ana Claudia Cavalcanti Peixoto de Vasconcelos<sup>4</sup>; Ingrid D'Avilla Freire Pereira<sup>5</sup>  
<sup>1</sup>UFPB; <sup>2</sup>UFPB; <sup>3</sup>UFPB; <sup>4</sup>UFPB; <sup>5</sup>UFPB

Tradicionalmente, nos serviços de saúde, a assistência à gestante tem sido vinculada aos atendimentos individuais, em substituição aos espaços coletivos para acolhimento e partilha das inquietações advindas dessa fase do curso da vida. Através do Projeto de Extensão "Práticas Integradas da Nutrição na Atenção Básica em Saúde" - PINAB, desenvolvido pelo Departamento de Nutrição/UFPB em uma Unidade de Saúde da Família (USF) no município de João Pessoa-PB, vêm sendo realizadas atividades com as gestantes no sentido de refletir acerca das questões relativas à nutrição e a promoção da saúde. Dentre os objetivos do trabalho, estão a possibilidade de inserção dos estudantes na comunidade; contribuição para a promoção da saúde das gestantes; e compartilhar sobre os cuidados com a alimentação durante a gestação e a lactação. A partir do referencial teórico-metodológico da Educação Popular, são realizadas *visitas domiciliares*, para aproximação e problematização das situações de fato; *aconselhamento dietético individual*, onde através da escuta, os saberes populares e científicos caminham juntos na construção de modos de vida saudáveis; e *rodas de conversa*, para propiciar a construção coletiva do conhecimento, através da troca de experiências. Para estimular as discussões em grupo, vêm sendo realizadas dinâmicas e metodologias ativas, a exemplo de esquetes e filmes. As *rodas de conversa* favoreceram o diálogo, contribuindo para a desenvoltura das gestantes, que ao expressarem suas experiências, dúvidas e necessidades, refletem sobre seus modos de vida e sobre as mudanças necessárias no cuidado com a saúde e a alimentação. Através deste trabalho pôde-se perceber que as gestantes necessitam de espaços para compartilhar seus problemas, medos e expectativas. A vivência com a comunidade além de possibilitar o aprimoramento da maneira com que nos relacionamos com a realidade das classes populares, demonstrou que o papel da nutrição, vai muito mais além da prescrição de dietas. Essa experiência com a extensão popular e promoção da saúde

217

**ANEMIA FERROPRIVA RELACIONADA AO DESMAME DE CRIANÇAS DE 6 A 24 MESES DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL (CEIM) DE DOURADOS-MS, NO ANO DE 2007**

Thays de Cássia Ruiz Rodrigues<sup>1</sup>; Viviany Moreira Marcelino<sup>1</sup>; Gracieli Nicoletti<sup>1</sup>; Rita de Cássia Dorácio Mendes<sup>1</sup>; Wanderlei Onofre Schmitz<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UNIGRAN

A anemia ferropriva caracteriza-se principalmente pela diminuição da hemoglobina circulante, com comprometimento no transporte de oxigênio podendo causar prejuízos no desenvolvimento mental e motor das crianças. Esta doença acomete geralmente crianças menores de dois anos de idade e pode ocorrer devido ao desmame precoce e a introdução de alimentos com menor teor de ferro. O objetivo deste trabalho foi associar a prevalência de anemia ferropriva com a alimentação das crianças, matriculadas nos Centros de Educação Infantil Municipal de Dourados/MS. A amostra foi composta por 62 crianças entre 6 e 24 meses de idade, de ambos os sexos. Para a coleta de dados utilizou-se um inquérito alimentar, um questionário de frequência alimentar semiquantitativo, além da coleta de sangue venoso das crianças para a realização do hemograma completo em contador eletrônico CELM CC 550. Crianças com hemoglobina  $<11$ g/dL foram consideradas anêmicas e foi considerado desmame precoce a introdução de qualquer tipo de alimento antes do sexto mês de vida. A prevalência de anemia foi de 43,55% onde a média da hemoglobina foi de 9,9 g/dL ( $\pm 0,2$ ), sendo que 40,74% das crianças anêmicas já estavam recebendo algum alimento diferente do leite materno antes do terceiro mês de vida. Entre os anêmicos, apenas 18,52% receberam inicialmente papa salgada com carne e 66,66% consumiam sucos naturais ou frutas após as refeições. A suplementação de ferro durante o primeiro ano de vida foi maior entre os anêmicos 59,26% enquanto entre os não anêmicos apenas 35,30% utilizaram suplementação. A alta prevalência de anemia ferropriva nas crianças e a alta taxa de desmame indicam uma possível associação entre o desmame precoce e a anemia nestas crianças. Demonstrando um grave problema de saúde pública, mas se diagnosticado logo de início pode-se evitar futuras complicações no desenvolvimento destas crianças.

218

**CONHECIMENTO SOBRE ANEMIA DE EDUCADORAS INFANTIS DE UMA ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE SANTA MARIA - RS.**

Ana Paula Santos da Silva<sup>1</sup>; Marciele Lovatto Marcuzzo<sup>1</sup>; Mirela dos Santos de Souza<sup>1</sup>; Tamiris Pereira Cabreira<sup>1</sup>; Karen Mello de Mattos<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UNIFRA; <sup>2</sup>Me/UNIFRA

A anemia ferropriva é muito prevalente mundialmente, sobretudo na infância, constituindo-se como sério problema de saúde pública. Partindo dessa premissa, as Escolas de Educação Infantil que prestam cuidado integral às crianças, representam locais propícios para efetivação de práticas preventivas. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar o grau de conhecimento sobre anemia ferropriva de educadoras infantis de uma Escola de Educação Infantil do município de Santa Maria-RS. O presente estudo possuiu caráter transversal com coleta de dados primários através da aplicação de um questionário fechado de auto-preenchimento composto por dez questões com respostas optativas referente à anemia ferropriva. O instrumento foi elaborado e aplicado pelas próprias pesquisadoras com cinco educadoras infantis de uma Escola de Educação Infantil pública. Por envolver seres humanos o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA). O estudo foi realizado em outubro de 2007. Os resultados mostraram que 80% das educadoras entendiam que a anemia era causada por deficiência de ferro e 20% citaram deficiência de vitamina C como agente etiológico. Quanto aos sintomas 100% das educadoras citaram desânimo, fraqueza e palidez. Em relação à população de risco 40% responderam corretamente crianças, idosos e mulheres em idade fértil, 60% incluíram adultos como grupo de risco. Em relação aos alimentos que podem ajudar no combate a anemia 100% referiram carnes vermelhas, fígado, feijão e beterraba, todavia quando questionadas os alimentos que favorecem a absorção do ferro 60% responderam corretamente laranja, limão, goiaba e salsa; 40% referiram tomate, leite, banana e feijão. Quando questionadas sobre os alimentos que favorecem o desenvolvimento da anemia, 20% responderam erroneamente suco de limão, água, café e goiaba, ao passo que 80% optaram por chimarrão, refrigerante tipo cola, café, chocolate e leite.

Questionadas sobre o cálcio como inibidor da absorção do ferro 20% das educadoras responderam corretamente. De acordo com os resultados, verificou-se conhecimento satisfatório sobre anemia das educadoras entrevistadas. Assim, ressalta-se a importância de mais estudos a serem desenvolvidos neste âmbito considerando-se que educadoras, pais e/ou responsáveis são fundamentais na educação alimentar, prevenção e controle da anemia.

219

#### AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE UMA AMOSTRA DE IDOSAS DO GRUPO DA TERCEIRA IDADE DO UNILASALLE ATENDIDAS NO CENTRO DE SAÚDE ESCOLA

Juliana Henriques dos Santos<sup>1</sup>; Josiane Siviero<sup>2</sup>; Stela Maris Herrmann<sup>3</sup>  
UNILASALLE; 2UNILASALLE; 3UNILASALLE

O envelhecimento apresenta aspectos peculiares que podem comprometer o estado nutricional, estes podem ser atribuídos às alterações fisiológicas desse processo. A incidência de doenças crônicas é aumentada em idosos e pode levar a incapacidade e comprometimento da autonomia. Dentro desse contexto torna-se importante avaliar o estado nutricional dos idosos de maneira precisa e individualizada. Este trabalho teve como objetivo avaliar perfil antropométrico de idosas do grupo da Terceira Idade atendidas no Centro de Saúde Escola (CSE) do Unilasalle. Estudo transversal, individualizado e descritivo. Amostra foi composta por 26 idosas integrantes do grupo da Terceira Idade do Unilasalle. Para obtenção dos dados foi realizado treinamento dos profissionais e utilizados equipamentos aferidos: balança digital (Tanita), estadiômetro (AlturaExata) e fita métrica flexível e inelástica. Foram avaliados: peso, altura, Índice de Massa Corporal (IMC), Relação Cintura Quadril (RCQ), Circunferência da Cintura (CC) e Circunferência Muscular do Braço (CMB). A RCQ foi considerada, segundo os pontos da OMS (1998), sendo <0,85 favorável e ≥0,85 desfavorável. A CC foi utilizada para classificar os idosos com relação ao risco para doenças crônicas e complicações metabólicas associadas à obesidade, tendo também, como ponto de corte a OMS (1998). Foi considerado risco aumentado ≥80cm e risco muito aumentado ≥88cm. O índice de Massa corporal foi segundo Lipschitz, (1994), sendo eutrofia de 22-27. E a classificação da CMB simplificada foi de 23,2 para mulheres (Jelliffe, 1966). A idade média foi 68,54±5,13 anos, IMC:28,08±3,81, RCQ:0,86±0,08, CC:99,54±10,93 e CMB:25,61±2,75. Com base nos dados apresentados verificamos que todos os parâmetros avaliados ficaram acima dos valores desejáveis conforme parâmetros de avaliação utilizados. Constatamos obesidade e risco para doenças crônicas através destes parâmetros, porém devemos ter cautela na interpretação dos dados antropométricos em idosos, considerando às modificações fisiológicas inerentes ao envelhecimento. Evidenciamos a importância da avaliação nutricional para detectar parâmetros que são fatores de risco para doenças crônicas, seguida da orientação de dieta alimentar podendo contribuir com a prevenção destes fatores em prol à qualidade de vida.

220

#### ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES DE UMA PENITENCIÁRIA FEMININA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Fabiana de Moraes Apis<sup>1</sup>; Fabiane Gomes<sup>1</sup>; Karina Ramos<sup>1</sup>; Ligia Panzarini Pahor<sup>1</sup>; Vanessa Marques<sup>1</sup>; 1 UNIP

A alimentação dos detentos é de suma importância, não só porque o interno tem direito na Constituição a uma alimentação saudável suficiente para sua subsistência, mas também, porque esse é um fator que pode incidir positiva ou negativamente, no regime disciplinar do estabelecimento penitenciário. Os objetivos da avaliação do estado nutricional são identificar os pacientes com risco aumentado de apresentar complicações associadas ao estado nutricional, para que possam receber terapia nutricional adequada e monitorar a eficácia da intervenção dietoterápica. O objetivo deste trabalho foi verificar o estado nutricional de detentas de uma penitenciária feminina do Município de São Paulo. Realizou-se um estudo transversal de coleta de dados primários, sendo avaliadas 67 mulheres adultas com idade entre 20 e 59 anos. Foram mensurados peso, estatura e circunferência da cintura e quadril. As variáveis analisadas foram Índice de Massa Corporal (IMC), de acordo com os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde (OMS, 1998) e Relação Cintura-Quadril (RCQ) de acordo com a classificação de Bray; Gray (1988). A análise descritiva foi realizada por meio de medidas de tendência central e dispersão. A média do IMC foi de 25,72 Kg/m<sup>2</sup> (± 0,32). Da população estudada, 54% foi classificada com excesso de peso corporal, sendo que 22,4% destas mulheres tinham idade acima de 40 anos. Verificou-se uma média de 0,81 cm na relação cintura-quadril, o que significa que as detentas, em média, apresentam um risco elevado para doenças cardiovasculares. A avaliação antropométrica das mulheres dentro da penitenciária mostrou alta prevalência de excesso de peso, podendo estar relacionada a diversos fatores como: sedentarismo, doenças crônicas ou má qualidade da dieta. Os resultados obtidos indicam a necessidade de serem realizados, no Brasil, estudos com diferentes desenhos, pois ainda são poucos os estudos com indivíduos carcerários encontrados na literatura.

221

#### FATORES DE RISCO ASSOCIADOS À HIPERTENSÃO ARTERIAL E SUA RELAÇÃO COM O PERFIL NUTRICIONAL

Ana Paula Martone<sup>1</sup>, Indira Aguilera Pedreira Gonçalves<sup>2</sup>, Paula Fabiana Saldanha Tschinkel<sup>3</sup>, Taiz Siqueira Pinto<sup>4</sup>, Daniela Alves Oliveira<sup>5</sup>  
UCDB - Universidade Católica Dom Bosco<sup>1,2,3,4,5</sup>

A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é considerada um problema de saúde pública por sua extensão, risco e dificuldades em seu controle. Não tratada, constitui-se um dos mais importantes fatores de risco para o desenvolvimento de acidente vascular encefálico, infarto do miocárdio e falência renal. Usualmente é assintomática e embora não exista cura, a prevenção e o tratamento diminuem a incidência e as sequelas da doença. O presente estudo verificou o perfil nutricional e sua relação com a hipertensão arterial, bem como a presença de fatores de risco envolvidos na elevação dos níveis pressóricos em um grupo de hipertensos em um grupo de dezenove hipertensos. O estudo foi realizado no período de 16 de fevereiro a 20 de outubro de 2005. Realizou-se entrevista, antropometria e exames bioquímicos em indivíduos que preenchiam os seguintes critérios: adultos (18 a 65 anos), ambos os sexos, funcionários do Tribunal de Justiça de Mato Grosso do Sul, com diagnóstico de Hipertensão Arterial Sistêmica confirmado pelo médico cardiologista. Observou-se que a maioria era do sexo masculino (68%), acima de 40 anos (57,9%), com nível superior completo (42,1%), sedentários (68,4%), etilistas (57,9%), não tabagistas (100%), com algum grau de excesso de peso (84,2%), níveis séricos de colesterol total elevado (52,9%), HDL (88,2%) abaixo e LDL (53%) elevado, considerados como risco e níveis de triglicérides dentro do desejável (58,8%), sendo todos os valores foram comparados as III Diretrizes Brasileiras sobre Dislipidemias e Diretriz de Prevenção da Aterosclerose. Notou-se que alimentos ricos em sódio fazem parte da dieta habitual dos hipertensos e também havia um baixo consumo de frutas. O consumo de sal de adição esteve dentro da recomendação. É importante que o hipertenso envolva mudanças no estilo de vida, inclusive nos hábitos alimentares, associadas ao tratamento medicamentoso. Faz-se necessário, portanto, acompanhamento multiprofissional, com inserção do nutricionista para melhorar o direcionamento nas mudanças dietéticas.

222

#### IDOSO X SAÚDE PÚBLICA: AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL

<sup>1</sup>Camila Costa Gressler; <sup>2</sup>Kathia Abreu Domingues; <sup>3</sup>Vanessa Noveli Ethur; <sup>4</sup>Cristina Machado Bragança de Moraes<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica do Curso de Nutrição do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA); <sup>2</sup>Nutricionista do Hospital Convênio Casa de Saúde/Santa Maria-RS; <sup>3</sup>Nutricionista; <sup>4</sup>Nutricionista Professora do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA).

A avaliação adequada do estado nutricional torna-se fundamental no processo de envelhecimento. A promoção da saúde pode minimizar o impacto que o envelhecimento populacional vem causando ao sistema público de saúde. Os idosos apresentam condições peculiares que condicionam o seu estado nutricional. Os fatores que afetam o consumo alimentar das pessoas idosas são reconhecidos como de risco para o desenvolvimento de má nutrição, ainda mais quando associados às alterações decorrentes do envelhecimento. Por meio da avaliação nutricional, é possível identificar indivíduos em risco nutricional aumentado e estabelecer programas de intervenção para reduzi-los. Este estudo visou avaliar o estado nutricional de idosos internados em um hospital público de médio porte, através da comparação entre parâmetros objetivo e subjetivo de avaliação nutricional. Foram avaliados 74 pacientes, com idade entre 60 e 99 anos, de ambos os sexos, internados nas unidades de clínica médica e de clínica cirúrgica do Hospital Convênio Casa de Saúde, em Santa Maria/RS. O método subjetivo utilizado foi a Avaliação Nutricional Subjetiva Global (ASG) e o método objetivo foi o Índice de Massa Corporal (IMC) para idosos. Para a verificação do peso e da altura foi utilizada uma balança do tipo "Filizola", com seu respectivo estadiômetro. Foram excluídos desta pesquisa os pacientes acamados pela incapacidade de verificação das medidas antropométricas exigidas pelo método objetivo estabelecido. Como resultado obteve-se, pelo IMC, 49% de idosos com magreza; 31% com eutrofia e 20% com excesso de peso. Enquanto que pela ASG 68% estavam bem nutridos e 32% apresentaram desnutrição moderada. Analisando os resultados pôde-se observar que existe uma diferença da avaliação do estado nutricional obtida através da ASG e do IMC. O IMC é um indicador do estado nutricional atual do indivíduo, que leva em consideração a relação peso/altura, mas, diferentemente da ASG, não é capaz de distinguir se as mudanças são induzidas pela deficiência nutricional ou pelo próprio processo de envelhecimento ou doenças. Logo, podemos afirmar que cada um dos métodos de avaliação nutricional aqui utilizados têm sua importância na prática clínica, entretanto nenhum deles, isoladamente, pode ser considerado ótimo e suficiente para prever o estado nutricional do idoso.

223

**INFÂNCIA E NUTRIÇÃO: DESENVOLVIMENTO INFANTIL SAUDÁVEL**

Ana Paula Martone 1, Paula Fabiana Saldanha Tschinkel 2, Taiz Siqueira Pinto 3, Daniela Alves Oliveira 4  
 UCDB - Universidade Católica Dom Bosco<sup>1,3,4,5</sup>  
 UFMS – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul<sup>2</sup>

Este trabalho monográfico volta-se para o estudo e sistematização de aspectos importantes à nutrição saudável das crianças em instituições de educação infantil. Destacamos que a alimentação é um aspecto fundamental para a promoção da saúde da criança. No entanto, nutrir, amamentar, comer e oferecer comida são práticas sociais. Destacamos, portanto, a importância do acompanhamento nutricional na infância, principalmente pelos fatores que acarretam a má nutrição, provocando um déficit nutricional. Este déficit nutricional faz com que estas crianças não tenham um rendimento escolar adequado, bem como um crescimento e desenvolvimento para a vida adulta. O objetivo desta pesquisa foi descrever a influência da educação nutricional nas escolas para a vida, desenvolvimento físico mental, o cotidiano das crianças no que diz respeito a hábitos relacionados com a nutrição em ambiente educativo. Para tanto, se fez necessário realizar uma revisão literária e documental sobre a importância da educação nutricional e suas implicações no desenvolvimento infantil. Para uma maior análise e compreensão das práticas nutricionais nas instituições de educação infantil, entrevistamos profissionais responsáveis pela organização dos cardápios em uma instituição privada e em uma pública. O desenvolvimento deste trabalho nos permitiu compreender a importância que as instituições de Educação Infantil dão à nutrição alimentar saudável.

PALAVRAS CHAVE: Alimentação Saudável, Nutrição, Educação Infantil

224

**MEDINDO A INSEGURANÇA ALIMENTAR NAS FAMÍLIAS QUE PARTICIPAM DO PROJETO DE ATENÇÃO À SAÚDE NA COMUNIDADE (PASC), RESIDENTES NA VILA SANTA MARTA, SÃO LEOPOLDO, RS**

Maria Luísa de Oliveira Gregoletto 1; Ruth Liane Henn 2  
 1 UNISINOS; 2 UNISINOS

O acesso à alimentação é tido como um dos direitos básicos do ser humano. A inexistência de uma alimentação saudável anula o direito à humanidade, ou seja, direito de acesso à vida cultural, científica e espiritual, assim como a bens materiais. A **segurança alimentar** (SA) está relacionada ao acesso a uma alimentação saudável qualitativa e quantitativamente para todos os membros da família. A Vila Santa Marta, localizada na periferia do município de São Leopoldo (RS), é um local onde os moradores vivenciam uma realidade de pobreza e vulnerabilidade social. Tais características tornam esta comunidade sujeita a experimentar um quadro de insegurança alimentar, com repercussão no seu estado de saúde. A pesquisa teve como objetivo avaliar o nível de insegurança alimentar dessa comunidade, relacionando-o com características sócio-demográficas. Os dados foram coletados por meio de visita domiciliar às famílias integrantes do Projeto de Atenção à Saúde na Comunidade, durante o período de abril a setembro de 2007. Foi aplicada uma entrevista padronizada, composta por questões sobre o perfil sócio-demográfico e as condições de moradia, além de questões da **Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA)** para avaliar o nível de insegurança alimentar. A IA foi classificada como Leve, Moderada ou Severa, de acordo com os pontos alcançados na EBIA. Foram entrevistadas 62 famílias. Dentre os moradores dos domicílios visitados, 53,1% eram do sexo feminino, 38% eram crianças, 23,6% adolescentes e 38,3% adultos. O número de moradores por domicílio foi, em média, 5,2 ( $\pm 1,9$  DP). A insegurança alimentar esteve presente em 61,3% das famílias e em 71,1% destas foi classificada como leve. Famílias com menor renda mensal apresentaram maior risco de IA, sendo que a medida que aumentou a renda, diminuiu a condição de IA ( $p=0,045$ ). Nos domicílios em que o chefe era o pai, 47,1% apresentavam a condição de IA, este valor crescendo para 89,5% quando o chefe da família era a mãe ( $p=0,024$ ). Neste estudo, a prevalência de IA foi superior ao encontrado na Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílio de 2004 e famílias com menor renda e tendo a mãe como chefe tinham mais risco de experimentar algum grau de IA.

225

**OFICINA CULINÁRIA: PROMOÇÃO DA SAÚDE INFANTIL PARA ALÉM DA ALIMENTAÇÃO**

Fernanda Ferreira Marcolino 1; Sabrina Gurgel 1; Irani Gomes dos Santos 2; Alexandra Corrêa de Freitas 3  
 1 CSSM; 2 FASM; 3 Nutrio

**Introdução:** Alimentação e nutrição são requisitos básicos para a promoção da saúde e alcance dos objetivos do Sistema Único de Saúde. No contexto da atenção primária, a Estratégia Saúde da Família permite a proximidade dos profissionais com a população, favorecendo a prática da educação em saúde. **Objetivo:** Relatar a experiência da oficina culinária como estratégia de educação em saúde. **Metodologia:** Promoveu-se, em uma Unidade de Saúde da Família da Zona Leste de São Paulo, oficinas culinárias com crianças de 4 a 12 anos de idade. Os encontros, organizados pela nutricionista e fonoaudióloga, tinham em média 15 participantes. Inicialmente, realizavam-se orientações quanto aos cuidados de higiene e em seguida todos se dirigiam à cozinha do serviço onde recebiam e liam uma receita de fácil execução. Todos os ingredientes e materiais eram identificados e as tarefas divididas. O preparo era executado e, ao final, todos o degustavam a preparação. Parte dos ingredientes utilizados era retirada da horta do serviço e outra cedida pela Subprefeitura da região. As receitas englobaram diversos grupos alimentares, como biscoitos, tortas e bolos de frutas, tortas com folhas e talos, omeletes e sucos de frutas e hortaliças. **Resultados:** As oficinas buscaram apresentar diferentes alimentos às crianças, esclarecendo seu valor nutricional e despertando o interesse para o consumo, trabalhando questões referentes à higiene e ao aproveitamento integral dos alimentos. Esse cenário propiciou um espaço de interação e diálogo entre todos os participantes, que se organizaram e ajudaram mutuamente, independente da idade, permitindo refletir sobre a importância do respeito, da autonomia e da riqueza do trabalho compartilhado. Frequentemente, durante as tarefas, as crianças trouxeram fatos de seu cotidiano e o grupo acolheu e debateu temas como: violência doméstica, alcoolismo, família, atividades escolares e de entretenimento e lazer. A atividade também possibilitou o incentivo ao desenvolvimento das habilidades motoras finas necessárias para a manipulação dos ingredientes, como corte e mensuração dos alimentos. **Considerações finais:** A oficina culinária tornou-se um espaço de troca e aprendizagem, permitindo promover saúde em diversos aspectos, além da educação nutricional. Destaca-se a necessidade de abordagem interdisciplinar, visto a riqueza de elementos que permeiam a execução da prática.

226

**OFICINAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE: ESTRATÉGIA PARA PROMOÇÃO DA SAÚDE**

Alexandra Corrêa de Freitas 1; Irani Gomes dos Santos 2; Fernanda Ferreira Marcolino 3  
 1 Nutrio; 2 FASM; 3 CSSM

**INTRODUÇÃO:** Considerando o atual perfil epidemiológico e nutricional da população brasileira, com alta prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis, sedentarismo e deficiências nutricionais, surge a urgente necessidade de implementar programas de educação nutricional para mudar esse cenário. A incorporação de práticas educativas participativas nos serviços de saúde pode mostrar-se potente estratégia frente a essa realidade, além de proporcionar incremento na qualidade de vida da população atendida. O Agente Comunitário de Saúde (ACS), como parte integrante da comunidade e elo com a Unidade Básica de Saúde da Família (UBS/PSF), revela-se como importante público a receber orientações nutricionais, principalmente pela possibilidade de tornar-se multiplicador da promoção da alimentação saudável. **OBJETIVO:** Apresentar o desenvolvimento de oficinas de educação nutricional destinadas aos ACS. **METODOLOGIA:** Optou-se por um estudo descritivo com abordagem qualitativa. As oficinas foram realizadas juntamente com ACS de cinco UBS/PSF da região leste do município de São Paulo. **RESULTADOS:** Foram desenvolvidos cinco grupos educativos em cada UBS/PSF, abordando assuntos sobre grupos alimentares, fracionamento de refeições, consumo quanti e qualitativo de alimentos, harmonia, diversidade e higiene alimentar, safra e aproveitamento integral dos alimentos, alimentação de baixo custo, dificuldade e facilidade na mudança dos hábitos alimentares. As oficinas realizadas foram: (1) Semáforo Alimentar: abordou os alimentos que podem ser consumidos esporadicamente, com moderação e maior frequência. (2) Cardápio alimentar: apresentou dois exemplos de refeições com valores calóricos semelhantes, porém com quantidades diferentes de macro e micronutrientes, focando a qualidade nutricional da alimentação. (3) Apresentação das dificuldades e facilidades para melhorar os hábitos alimentares e desenvolvimento de estratégias para enfrentá-las. (4) Oficina culinária: receita de fácil preparo, palatável e de baixo custo desenvolvida com os participantes, despertando interesse para o consumo de alimentos saudáveis. (5) Concurso de receitas: preparações desenvolvidas pelos ACS, julgadas pela aparência, sabor,

textura e qualidade nutricional. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Considerando a proposta de educação nutricional, os encontros realizados favoreceram esclarecimento de dúvidas, mitos e tabus, além de motivarem a continuidade das ações. Durante as dinâmicas, os ACS participaram demonstrando interesse e preocupação em melhorar seus hábitos alimentares, permitindo aos pesquisadores verificar o grau de sensibilização desses participantes quanto aos princípios da alimentação saudável.

227

#### PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES INFECTADOS POR *HELICOBACTER PYLORI*

Carolina Ribeiro Duarte Lisboa<sup>1</sup>; Gabriela de Freitas Ghedini<sup>1</sup>; Giovana Bertagnoli Bianchi<sup>1</sup>; Cezar Henrique de Azevedo<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Acadêmicas; <sup>2</sup> Docente. Curso de Nutrição. Universidade Católica de Santos.

**Introdução:** A *Helicobacter pylori* (*H. pylori*) é uma bactéria que coloniza no estômago mesmo em condições de baixo pH. A ela são atribuídas algumas das formas de gastrites, úlceras e câncer gástrico. Países com grande prevalência de contaminação possuem características próprias, típicas de subdesenvolvimento, como baixas condições socioeconômicas e culturais, estilo de vida e hábitos alimentares inadequados entre outros. O estado nutricional, bem como a presença de doenças pregressas, podem interferir diretamente na saúde dos indivíduos. Conhecer o perfil de portadores de *H. pylori* torna-se importante no direcionamento da conduta nutricional, com a proposta de adoção de hábitos alimentares saudáveis, com a introdução de alimentos adjuvantes ao tratamento medicamentoso e promotores de saúde. **Objetivo:** Verificar o perfil nutricional, o hábito alimentar e os aspectos socioeconômicos de pessoas infectadas por *H. pylori* sob tratamento medicamentoso, bem como propor orientação alimentar terapêutica. **Metodologia:** Estudo transversal, realizado entre abril e agosto/2007, com pacientes do Sistema Único de Saúde, atendidos em ambulatório de especialidades médicas da prefeitura do município de Santos - SP, com positividade para *H. pylori* confirmado por endoscopia e encaminhados ao atendimento ambulatorial de Nutrição da UniSantos. Foram submetidos à anamnese, avaliações dietéticas (questionário – qualitativo e quantitativo – para avaliação do hábito alimentar, estilo de vida e nível socioeconômico) e antropométrica [peso, altura, circunferência abdominal (CA), índice de massa corporal (IMC), dobras cutâneas] para avaliação da composição corporal. As classificações dos parâmetros foram: IMC adultos segundo a OMS (1995, 1997); IMC dos idosos por Lipschitz (1994); a CA de acordo com a IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (SPOSITO et al., 2007); % de gordura corporal por Jackson et al. (1980). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Secretaria Municipal de Saúde de Santos. **Resultados:** 22 pacientes foram atendidos no período, sendo 55% do sexo masculino e 77% adultos; 45% não completaram o ensino fundamental ou não estudaram; 59% apresentaram renda familiar de até mil reais e 41% possuíam quatro pessoas morando na residência. Todos os pacientes residiam em moradias com saneamento básico adequado. Dentre as doenças pregressas, 82% possuíam alguma enfermidade de forma isolada ou associada, sendo a hipercolesterolemia (36%) e a hipertensão (32%) as mais referidas; 32% dos participantes eram fumantes e 64% não realizavam atividade física. Em relação ao hábito alimentar, poucos indivíduos (27,3%) realizam o número de refeições/dia recomendado (de 5 a 6 refeições). A maioria não tinha o hábito de consumir alimentos considerados protetores da mucosa gástrica, tais como, leite fermentado, frutas e verduras, sementes e frutas oleaginosas, peixes, entre outros. Entretanto, o consumo de alimentos prejudiciais à saúde gástrica mostrou-se elevado, como frituras, refrigerantes, embutidos, refeições gordurosas, café e bebidas alcoólicas. A partir da avaliação antropométrica, pôde-se observar que mais de 60% dos adultos e dos idosos encontravam-se acima do peso, nos quais 59% e 100% apresentavam alto risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares pela circunferência abdominal, respectivamente. **Conclusão:** As condições sócio-econômicas e culturais têm semelhanças com as populações de países subdesenvolvidos, situações essas que influenciam diretamente na prevalência e no tratamento de indivíduos infectados com a bactéria gástrica *H. pylori*. O excesso de peso confere mais riscos à saúde desses indivíduos. O baixo consumo de alimentos benéficos e alto consumo de alimentos irritantes gástricos são hábitos que devem ser revertidos, sendo mister a adoção de práticas alimentares saudáveis por esse grupo de pacientes como forma de tratamento prevenção de recidivas. Cabe aos nutricionistas reeducá-los para essa mudança.

228

#### PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL COMO INSTRUMENTO DA MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES COM OBESIDADE, HIPERTENSÃO E DIABETES.

Kátia Anunciação Costa, Carolina Chamon Correa, Luana Caroline dos Santos, Aline Cristine Souza Lopes.  
UFMG

As doenças não transmissíveis representam, atualmente, importante problema de saúde pública nos países em desenvolvimento, dentre elas a obesidade, hipertensão e diabetes. A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção contra o desenvolvimento ou agravamento dessas doenças, possibilitando melhora na qualidade de vida. Portanto, o presente trabalho tem como objetivo difundir orientações nutricionais a grupos de hipertensão, diabetes e obesidade, e promover reeducação alimentar através de atendimento nutricional individualizado a usuários de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) da regional Barreiro, Belo Horizonte – MG. Trata-se de estudo de delineamento prospectivo, com aproximadamente 3 meses de duração. Criou-se um Grupo Operativo de Obesidade, no qual foi realizada avaliação nutricional, atendimento individualizado e orientações através de palestra abordando os temas Pirâmide Alimentar, Equivalentes Alimentares e Alimentos *Diet e Light*. Foi realizada orientação nutricional também em grupos de pacientes hipertensos e diabéticos participantes de visitas domiciliares, já existentes na UBS. Os resultados referentes ao atendimento individual foram verificados nos retornos, através de reavaliação nutricional e análise de adesão à dieta. A avaliação do conhecimento adquirido em relação aos conteúdos apresentados nas palestras do Grupo Operativo de Obesidade e às orientações foi feita através de questionário auto-aplicado sobre os temas que foram abordados. Os participantes do Grupo Operativo de Obesidade totalizaram 35 pessoas, das quais 27 foram atendidas individualmente, sendo 22 mulheres e 5 homens. A maioria, 66,4%, era adulta. Em 80% das mulheres e 100% dos homens que realizaram retorno, houve perda de peso. Foram realizadas 17 visitas domiciliares, sendo que 138 pessoas compareceram no total. Através das respostas dos questionários aplicados ao Grupo de Obesidade e nas visitas domiciliares, verificou-se boa adesão às orientações havendo melhora de hábitos alimentares e maior preocupação por parte dos pacientes em relação à dieta adequada no controle das doenças. A educação nutricional se fez importante no quadro de saúde da população atendida e deve estar presente nos níveis de atenção à saúde. Para isto é necessário ainda lutar para que haja mais espaço para atuação dos profissionais de nutrição, e um maior reconhecimento dessa área nas instâncias administrativas e governamentais.

229

#### RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE DA FAMÍLIA: PLANEJANDO E EXECUTANDO AÇÕES EM NUTRIÇÃO

Larissa Tavares Dias<sup>1</sup>, Luciana Silva Costa<sup>1</sup>, Paula Roberta Rozada Volponi<sup>1</sup>, Sheila Mara Travain<sup>1</sup>, Vanessa Rocha Szibzaro<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> PG / FASM

Considerando a importância da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e da Segurança Alimentar e Nutricional, a Estratégia Saúde da Família (ESF) deve colaborar para a implementação de suas diretrizes e conceitos. Pensando nisso, os nutricionistas da Residência Multiprofissional em Saúde da Família da Faculdade Santa Marcelina e Casa de Saúde Santa Marcelina (2007-2009) desenvolveram um Plano de Ação objetivando promover a alimentação saudável, além de contribuir para a promoção da saúde, prevenção e controle de doenças crônicas não-transmissíveis e deficiências nutricionais. Fundamentou-se nas diretrizes da PNAN, nas atribuições do nutricionista na Atenção Básica à Saúde e nos guias alimentares para população brasileira e para crianças menores de 2 anos. Buscou-se o diagnóstico situacional da área de abrangência onde estão inseridos os residentes (Cidade Tiradentes e Guaianases, Zona Leste de São Paulo-SP) para planejamento, execução e avaliação de ações e estratégias de educação alimentar e nutricional dentro do contexto da ESF. Entre os diagnósticos iniciais foram selecionados 20 principais, dos quais oito estão relacionados às prioridades da ESF e outros, como alta prevalência de obesidade e dislipidemias, deficiente notificação da desnutrição, introdução inadequada de alimentação complementar, pouca atenção à saúde do adolescente, condutas e orientações divergentes sobre alimentação e nutrição entre os profissionais, deficiente assistência nutricional a pacientes restritos ao lar, dificuldades de acesso e inadequação na seleção e qualidade da alimentação, ausência do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e dificuldade de compreensão do papel do nutricionista e de sua importância na Atenção Básica à Saúde. Para cada diagnóstico foram traçadas de uma a três ações com diversas estratégias específicas para cada ação, dentre elas a atuação em grupos educativos, atendimentos individuais, visitas domiciliares, busca ativa de novos casos, envolvimento da família no tratamento, identificação de famílias de risco nutricional e

de insegurança alimentar e avaliação e monitoramento do estado nutricional. Diante do exposto, considera-se que a construção do plano de ação é o primeiro passo para a implementação das ações e estratégias dos nutricionistas atuantes na Estratégia Saúde da Família, somando-se aos esforços dos demais profissionais na atenção integral à saúde da população.

230

#### SITUAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO NAS PRIMEIRAS SEMANAS DE VIDA DE RECÉM NASCIDOS NO MUNICÍPIO DE ASSIS/SP.

Luciana Gonçalves Carvalho<sup>1</sup>; Maísa SCARABELLO<sup>2</sup>.  
Secretaria Municipal da Saúde de Assis e Universidade Paulista, UNIP/  
Assis-SP.  
Universidade Paulista, UNIP/Assis-SP.

Introdução: A amamentação é a forma de nutrição que mais efetivamente contribui para o crescimento e desenvolvimento da criança devido às suas vantagens de ordem nutricional, imunológicas, econômicas, psicológicas e ecológicas. O aleitamento materno exclusivo exerce proteção contra morte súbita do lactente e traz benefícios a todos os recém nascidos, não importando sua raça, condição social ou econômica (CECCHETTI e MOURA, 2001). O aleitamento materno exclusivo até os seis meses é o ideal, pois a introdução precoce de outros alimentos interfere negativamente na absorção de nutrientes e em sua biodisponibilidade, levando a uma menor ingestão de leite materno, menor ganho ponderal e ao aumento do risco de diarreias, infecções respiratórias e alergias. A Organização Mundial de Saúde (OMS,1995), o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF,1998) e o Ministério da Saúde preconizam o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade e continuado até os dois anos ou mais. As práticas apropriadas de alimentação são de fundamental importância para a sobrevivência, crescimento, desenvolvimento, saúde e nutrição dos lactentes em qualquer lugar. Nessa ótica, o aleitamento materno exclusivo é de crucial importância para que se obtenham bons resultados (SILVA e SOUZA, 2003). Objetivo: Verificar a situação do aleitamento materno nas primeiras semanas de vida dos recém nascidos na cidade de Assis. SP. Metodologia: Esta pesquisa esta sendo realizada, através de dados obtidos por meio de fichas com recém-nascidos que realizarem o teste do pezinho no período de Março a Agosto de 2007 na Unidade Básica de Saúde da Vila Operária de Assis/SP. Resultados: Foram analisadas até o momento, 101 fichas de recém nascidos. Do total da amostra analisada, 94% dos recém nascidos analisados até o momento estavam sendo alimentados exclusivamente com leite materno e 6% não receberam o leite materno como fonte exclusiva de alimento nas primeiras semanas de vida. A pesquisa encontra-se em andamento e deverá fornecer dados que sirvam de subsídios para os programas de saúde desenvolvidos no município de Assis. Conclusões preliminares: os resultados desta pesquisa apontam para a importância da investigação do tipo de alimento oferecido para a criança durante as primeiras semanas de vida, e a necessidade de enfatizar a importância da amamentação exclusiva até os 6 meses de vida, uma vez que os fatores de promoção do leite materno são indiscutíveis para a saúde dos recém nascidos.

231

#### TRILHANDO OS CAMINHOS DA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE SOBRAL - CE.

ALVES, Kelly Poliany de Souza<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup> PPG INU-UERJ

A Estratégia Saúde da Família (ESF) tem operado no sentido da reorganização da atenção primária à saúde em todo o país. Entretanto, estudos indicam que o perfil dos profissionais atuantes nesta área apresenta inadequações para atender aos princípios do SUS. O curso de Especialização com caráter de Residência Multiprofissional em Saúde da Família (RMSF), desenvolvido em Sobral - CE desde 1999, constitui uma iniciativa para enfrentar este problema. Este estudo buscou analisar a atuação do nutricionista na RMSF de Sobral, CE através do resgate de sua inserção e da descrição de seu processo de trabalho nos territórios da ESF do município. Foi adotada metodologia qualitativa de pesquisa. Os dados foram coletados a partir de informantes-chave através das técnicas de grupo focal e entrevistas complementadas com pesquisa documental. Os resultados encontrados demonstraram que a participação do nutricionista na RMSF ocorre desde 2001, através da inclusão de novas categorias profissionais não pertencentes à equipe básica da ESF na II turma. Dentro do processo de trabalho as ações foram voltadas à vigilância nutricional, acompanhamento nutricional ambulatorial e domiciliar, práticas coletivas de promoção de hábitos alimentares saudáveis, bem como de práticas interdisciplinares e

intersetoriais de promoção à saúde. A ausência do nutricionista na rede básica de saúde de Sobral e no corpo técnico pedagógico da RMSF e a extensão do território de atuação foram apontadas como principais dificuldades para a atuação dos nutricionistas residentes. A contribuição de destaque corresponde à identificação de responsabilidades deste profissional na ESF, enfatizando sua participação na equipe multiprofissional; trata-se de uma experiência de construção in loco de um perfil profissional mais adequado aos princípios do SUS.

232

#### A IMPORTÂNCIA DA CORRETA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM INDIVÍDUOS PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN.

Gisele Fernanda Rech<sup>1</sup>; Carla Lopes Costa<sup>1</sup>; Silvia Eliza Almeida Pereira de Freitas<sup>1</sup>; Jane de Carlos Santana Capelli<sup>1</sup>; Maria Fernanda Larcher de Almeida<sup>1</sup>  
UNISUAM<sup>1</sup>.

A síndrome de Down (SD) ou Trissomia 21, ocorre através de uma modificação genética no cromossomo 21. Acomete cerca de 1/700 crianças nascidas vivas e, aproximadamente, 300 mil pessoas no Brasil possuem a síndrome. Existem descritos 3 tipos de SD, *trisomia simples*, *trisomia por translocação* e *mosaicismos*. O método mais utilizado para avaliação do estado nutricional (EN) destes indivíduos são as curvas de crescimento de Cronk e Mustachi. O objetivo deste trabalho é mostrar a importância da correta avaliação nutricional desta população, comparando-se parâmetros específicos e não específicos para a síndrome, a fim de determinar o EN. Trata-se de estudo descritivo, de corte transversal, de base primária, realizado em agosto e setembro de 2007, em adolescentes portadores de SD, com idades entre 10 e 18 anos, de uma instituição de educação especial, no bairro de Quintino, Rio de Janeiro. Avaliaram-se as variáveis maternas, peso, estatura dos adolescentes através das curvas específicas de Cronk, curvas de crescimento NCHS para indivíduos saudáveis e IMC percentilar para indivíduos saudáveis. Foram avaliados 31 adolescentes, 52% do sexo masculino e 48% feminino. Segundo as curvas de Cronk, os avaliados mostraram-se altos para a idade, resultado inverso aos das curvas da NCHS. Em relação ao EN, pelas curvas de Cronk, os indivíduos mostraram-se eutróficos tendendo ao sobrepeso e obesidade. Segundo as curvas NCHS, houve maior prevalência de eutrofia tendendo ao baixo peso. Na comparação entre as curvas de crescimento, as de Cronk mostraram-se mais sensíveis para a detecção do EN destes indivíduos. O IMC evidenciou prevalência de sobrepeso e obesidade. Este trabalho demonstrou que, para que se tenha uma adequada classificação e manejo nutricional destes indivíduos, é necessário que se utilizem métodos específicos de avaliação para portadores da síndrome, obtendo-se desta forma, diagnósticos fidedignos e tratamentos corretos.

233

#### ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL PRÉ-GESTACIONAL E A PREDIÇÃO DO RISCO DE INTERCORRÊNCIAS GESTACIONAIS

<sup>1</sup>Patricia de Carvalho Padilha; <sup>2</sup>Cláudia Saunders; <sup>2</sup>Flora Azevedo; <sup>2</sup>Taís de Moura Ariza; <sup>2</sup>Elizabeth Accioly

<sup>1</sup> Instituto de Puericultura e Pediatria Martagão Gesteira (IPPMG/UFRJ)/ Grupo de Pesquisa em Saúde Materna e Infantil (GPSMI) / Núcleo de Pesquisa em Micronutrientes (NPqM)/ Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) / UFRJ; <sup>2</sup> GPSMI/NPqM/INJC/UFRJ

Achados de estudos epidemiológicos apontam que, a inadequação do estado antropométrico materno, tanto pré-gestacional quanto gestacional, se constituem em problema de saúde pública inquestionável, pois favorece o desenvolvimento de intercorrências gestacionais e influencia as condições de saúde do conceito e a saúde materna no período pós-parto. O presente estudo objetivou analisar a associação entre o estado nutricional pré-gestacional materno e os desfechos maternos - síndromes hipertensivas da gravidez (SHG), diabetes gestacional (DG), deficiência de vitamina A (DVA) e anemia, *do conceito* - baixo peso ao nascer (BPN). Trata-se de um estudo transversal, com 433 puérperas adultas ( $\geq 20$  anos), atendidas em uma Maternidade Pública do Rio de Janeiro e seus respectivos recém-nascidos. As informações foram coletadas em consulta a prontuários e entrevistas. O estado nutricional pré-gestacional materno foi definido por meio do Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional segundo os pontos de corte para mulheres adultas da WHO (1995). Estimou-se a associação entre os desfechos gestacionais e o estado nutricional pré-gestacional, através da *odds ratio* (OR) e intervalo de confiança (IC) de 95%. A frequência de desvio ponderal pré-gestacional (baixo peso; sobrepeso e obesidade) foi de 31,6%. Considerando-se o estado nutricional pré-gestacional, aquelas com sobrepeso e obesidade apresentaram menor ganho ponderal do que as eutróficas e com baixo peso ( $p < 0,05$ ). As mulheres com obesidade pré-gestacional apresentaram um risco aumentado de desenvolverem SHG (OR= 6,3; IC 95%= 1,90-20,5), e aquelas com baixo peso pré-gestacional maior chance de terem recém-nascidos com BPN (OR= 7,1, IC

95% = 1,9-27,5). Não foi evidenciada a associação entre estado nutricional pré-gestacional e o desenvolvimento de anemia, DVA e DG. O expressivo quantitativo de mulheres com desvio ponderal pré-gestacional reforçam a importância da orientação nutricional, que favoreça o estado nutricional adequado e minimize os riscos de intercorrências maternas e do recém-nascido.  
Apoio: CNPq/FAPERJ

234

#### AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BENEFICIADAS PELO PROGRAMA BOLSA-FAMÍLIA NA ÁREA DE MANGUINHOS

Ana Lúcia Fittipaldi<sup>1</sup>; Denise Barros<sup>1, 2</sup>; Patrícia Gregg<sup>1, 2</sup>; Aline Menezes<sup>1</sup>  
1 CSEGSF/ENSP/FIOCRUZ; 2 CECAN-Sudeste/ENSP/FIOCRUZ

Introdução: O Programa Bolsa-Família se destina às famílias em situação de extrema pobreza. Prevê que as famílias tenham maior acesso aos direitos básicos de alimentação, educação, saúde e assistência social, contribuindo para a redução dos índices de desnutrição infantil. Objetivo: Avaliar o estado nutricional de crianças beneficiadas por um programa de transferência de renda na área de Manguinhos comparando os resultados aos dados do Estado do Rio de Janeiro (RJ) e nacional. Metodologia: Selecionou-se 1118 crianças de 0 a 7 anos de idade acompanhadas entre novembro de 2006 e dezembro de 2007. O indicador utilizado foi Peso para a Idade (P/I). Os resultados foram comparados com dados do relatório SISVAN primeiro semestre de 2007, divulgados pelo Ministério da Saúde. Resultados: Do total de crianças, 9,93% estavam em Risco Nutricional sendo o resultado intermediário ao encontrado para o RJ (9,13%) e para o Brasil (10,84%). As crianças com baixo peso foram 5,54%, ficando abaixo do encontrado para o RJ (5,62%) e para o Brasil (8,08%). Uma maior diferença foi encontrada para o risco de sobrepeso (4,11%) em relação ao RJ (9,74%) e ao Brasil (8,15%). A maioria das crianças com baixo peso e risco de sobrepeso encontravam-se na faixa etária entre 2 e 7 anos. Observa-se em Manguinhos um menor índice de baixo peso e de risco de sobrepeso e um maior índice de crianças eutróficas em relação ao consolidado nacional. Conclusão: O adequado estado nutricional e o baixo índice de baixo peso e de risco de sobrepeso encontrados podem ser justificados pela assistência prestada pelos profissionais da atenção básica de saúde e pelas equipes de saúde da família. Atividades de vacinação, assistência multiprofissional, promoção da saúde, bem como projetos sociais desenvolvidos no entorno de Manguinhos, aliados a programas de transferência de renda são fundamentais para melhoria da qualidade de vida das famílias, repercutindo no estado nutricional das crianças beneficiadas.

235

#### AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0 A 6 ANOS DE IDADE\*.

Almeida, M.A.B.1, Santos, S.M.R.2, Jesus, M.C.P.2, Rodrigues, A.C.P.3 (orientadora)  
1/ UFJF; 2/ Faculdade de Enfermagem/UFJF; 3/ Departamento de Bioquímica/ICB/UFJF  
\*Parte da Monografia de Conclusão de Curso de Enfermagem apresentada pela primeira autora. Janeiro de 2007

O presente trabalho aborda a desnutrição, um dos maiores problemas de Saúde Pública no Brasil, suas causas, conseqüências, possibilidades de intervenção por parte dos profissionais de saúde e instituições de caráter não governamental e, ainda, seus determinantes sociais. A população escolhida como objeto de estudo foi as crianças que são assistidas pela Pastoral da Criança do bairro Borboleta/Juiz de Fora. E teve como objetivo traçar o perfil nutricional das crianças associando às suas condições socioeconômicas. Foi utilizado como instrumento de trabalho um questionário de questões fechadas para coleta dos dados socioeconômicos e o acompanhamento mensal das crianças para mensurar o peso e altura durante os meses de julho, agosto, setembro, outubro e novembro de 2006. Os dados foram analisados utilizando como parâmetro o Cartão da Criança que permite a avaliação do índice Peso/Idade e do caminho da saúde através da inclinação da curva de crescimento. A partir das medidas de peso e altura foram derivados os indicadores antropométricos altura/idade, peso/altura e peso/idade expressos em escores Z. utilizando-se como padrão antropométrico de referência a tabela indicada pela OMS, National Center for Health Statistics (NCHS). Os dados do questionário mostram que 70,3% das mães possui primeiro grau incompleto, 14,8% primeiro completo, 3,7% segundo incompleto e 7,4% segundo grau completo. Em relação à renda familiar, 70,3% das famílias vivem com menos de um salário mínimo e 29,6% possui renda de um a três salários. Quanto ao índice Peso/Idade, 78,1% das crianças foram consideradas eutróficas (> -1DP), sendo 19,74% apresentaram déficit leve (< -1DP a -1,9DP), e 5,05% apresentaram déficit moderado (< -2DP a -2,9DP). Observou-se que 0,9% apresentavam acima de +2DP, indicando sobrepeso. É necessário destacar que os dados mostrados representam uma média dos meses

em que foram colhidos os dados. A análise pelo Cartão da Criança demonstra que 84,7% das crianças encontram-se entre as linhas que representam os percentis 10/97, sendo que uma criança durante a última análise apresentou curva acima do percentil 97, indicando risco para obesidade. 14,3% apresentaram curva entre os percentis 3/10, este percentual representa 3 (três) crianças durante cada mês. Com relação à inclinação da curva durante o último mês de estudo, 19,2% das crianças apresentavam curva descendendo, indicando crescimento insatisfatório; 61,5% mostraram curva ascendendo; 11,5% curva estacionária e 7,6% compareceram a uma só pesagem impossibilitando esta análise. Durante o desenvolvimento desta pesquisa, nas visitas realizadas às residências das famílias das crianças, o que se pode visualizar foi a precariedade das moradias, não somente quanto ao aspecto de infra-estrutura mas principalmente em relação à higiene, descaso com a própria saúde, carência de informações, desânimo frente à realidade a que estão expostos, e até mesmo uma certa adaptação. Levantando os dados antropométricos e analisando-os observa-se uma confirmação da situação visualizada. Os dados apresentam índices semelhantes à média nacional. Este panorama precisa e deve ser mudado, e é através de uma interação mais efetiva entre as diversas áreas de atuação da saúde, buscando valorizar a comunidade como principal peça no seu processo de mudança que alcançaremos uma sociedade mais justa. Esta realidade reflete as condições que está sujeita a comunidade em estudo, como nós profissionais de saúde não temos poderes que permita intervir nas condições sociais de forma direta, então nos resta desenvolver atividades voltadas a transformar o ambiente, oferecer informações acerca de suas condições de saúde, realizar busca ativa, valorizar os saberes da população, aproveitando ao máximo os recursos que possuem, para isso é preciso conhecer a realidade e adaptar as intervenções de acordo com suas carências.

**Palavras-chave:** avaliação nutricional, saúde pública, desnutrição, educação.

236

#### ENTRAVES ENFRENTADOS PELOS PROFISSIONAIS DO PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE CAJURI - MG.

Isabel Cristina Mallosto Emerich de Abreu<sup>1</sup>; Isis Danyelle Dias Custódio<sup>1</sup>; Aryane Mendes de Andrade<sup>1</sup>; Emanuele Souza Marques<sup>1</sup>; Rosângela Minardi Mitre Cotta<sup>1</sup>.  
1 UFV

O Programa de Saúde da Família (PSF) propõe uma reestruturação dos serviços de saúde, aproximando os profissionais das famílias, assumindo o compromisso de prestar assistência integral e resolutiva a toda população, através de uma equipe multiprofissional e interdisciplinar que atua de acordo com as reais necessidades da comunidade, identificando os fatores de risco aos quais ela está exposta e neles intervindo de forma apropriada. Contudo, evidências científicas mostram uma crise da situação laboral dos profissionais atuantes no âmbito do SUS, desde a questão salarial e de carreira profissional até a carência de recursos técnicos, materiais e humanos. Neste sentido, o presente estudo objetivou conhecer os principais entraves enfrentados pelos profissionais que integram as equipes do PSF do município de Cajuri-MG. Trata-se de um estudo transversal descritivo, cujo instrumento de coleta de dados foi um questionário semi-estruturado aplicado a treze profissionais. Para análise dos dados, utilizou-se o software EPI Info *versão* 6.04. Em relação aos resultados, tem-se que 76,9% (n=10) dos profissionais estão satisfeitos com o ambiente de trabalho, 69,2% (n=9) com a remuneração e 84,6% (n=11) com a carga horária. Vale ressaltar que 92,3% (n=12) não relatam entraves quanto ao relacionamento com colegas de outras equipes e também quanto ao reconhecimento pelo trabalho exercido. Considerando o relacionamento com os colegas da mesma equipe e a disponibilidade de recursos materiais, 100% (n=13) destes mostraram-se satisfeitos. De acordo com 53,8% (n=7) dos profissionais, o principal entrave para a melhoria do Programa diz respeito a pouca receptividade por alguns pacientes, resistência ao tratamento e adesão não-espontânea. Apesar de os profissionais encontrarem-se satisfeitos com as condições de trabalho vigentes, cabe lembrar que melhorias na estrutura física, no vínculo empregatício e na relação inter pessoal podem e devem ser constantes, a fim de otimizar o atendimento à população. Somado a isso, é importante a participação ativa da população no processo de saúde, sendo fundamental a conscientização da mesma sobre o Programa de Saúde da Família e seus benefícios.

237

### ESTUDO ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS ATENDIDAS NA CAMPANHA NACIONAL DE VACINAÇÃO CONTRA POLIOMIELITE NO CMS NECKER PINTO, 2007.

Bruna Ferreira Oliveira<sup>1</sup>, Gisele Fernanda Rech<sup>1</sup>, Maria Fernanda Larcher de Almeida<sup>1</sup>, Viviane Mukim de Moraes<sup>1</sup>, Jane de Carlos Santana Capelli<sup>1</sup>.  
UNISUAM<sup>1</sup>.

A avaliação nutricional é um recurso bastante utilizado para traçar o diagnóstico nutricional em crianças, grupo considerado de grande vulnerabilidade biológica. A campanha nacional de vacinação é uma estratégia utilizada para rastrear os distúrbios nutricionais em crianças favorecendo o conhecimento do quadro de morbidade, prevenção, tratamento e controle de possíveis deficiências nutricionais. Objetivou-se avaliar o perfil antropométrico de crianças menores de cinco anos atendidas na Campanha Nacional de Vacinação contra Poliomielite no Centro Municipal de Saúde (CMS) Necker Pinto. Realizou-se um estudo quantitativo, de corte transversal e base primária durante a segunda fase da Campanha no CMS Necker Pinto, na Ilha do Governador, no Rio de Janeiro, 2007. Os dados antropométricos foram agrupados nos índices de peso/estatura (P/E), estatura/idade (E/I), recorrendo-se à proporção de desvio padrão em relação à mediana (escore z) de referência das curvas normalizadas da população norte-americana do *National Center for Health Statistics*. Estabeleceram-se os pontos de corte de -2 desvios padrão dos índices de P/I e P/E e E/I para baixo peso e baixa estatura, respectivamente; acima de +2 desvios padrão para sobrepeso e estatura alta, dos índices de P/E e E/I, respectivamente; e entre -1,99 a +1,99, para eutrofia ou adequação nutricional. Das 97 crianças menores de 5 anos, 78 (80,4%) foram avaliadas, sendo 52,6% do sexo masculino com idade média em meses de 28,6±17,1 e 47,4% do sexo feminino com média de idade de 32,2±19,0. Para P/E, observou-se maior prevalência de eutrofia, sendo 82,9% e 67,6% para meninos e meninas, respectivamente. 30% das meninas apresentaram sobrepeso. O índice E/I mostrou que 70% da amostra encontra-se com estatura adequada para a idade. Conclui-se que a prevalência de sobrepeso está elevada na população feminina, sendo importante conhecer os fatores que possam estar desencadeando esta alteração.

238

### ÍNDICE DE MASSA CORPORAL, PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E SATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL DE ADULTOS AVALIADOS EM UMA AÇÃO SOCIAL EM DEL CASTILHO, RIO DE JANEIRO, 2007.

Marcileide Simões da Silva<sup>1</sup>, Bruna Raquel Uliana Monhol<sup>1</sup>, Laís Burity<sup>1</sup>, Maria Fernanda Larcher de Almeida<sup>1</sup>, Jane de Carlos Santana Capelli<sup>1</sup>.  
UNISUAM<sup>1</sup>.

Atividades de avaliação nutricional em ações sociais são importantes para auxiliar o esclarecimento de dúvidas em relação a alimentação e nutrição, orientar a comunidade e contribuir para a saúde e qualidade de vida. Portanto, utilizamos a ação social em Del Castilho, RJ, para avaliar o perfil antropométrico, a prática de atividade física e a própria satisfação com a imagem corporal de adultos maiores de 19 anos. Realizou-se um estudo descritivo, de corte transversal, base primária dos participantes desta ação social realizada em uma instituição religiosa. Foram obtidas as variáveis: idade (anos), sexo, peso (Kg), estatura (m), prática de atividade física, em maio/2007. Calculou-se o IMC dividindo o peso (Kg) pela estatura em metros quadrados. Os dados foram analisados no *Excel for Windows 2007*. Foram avaliados 65 adultos com idade média de 29,9±9,9 anos, peso médio de 67,2±14,8Kg; estatura média de 1,64±0,1m; IMC médio de 24,9±5,6 Kg/m<sup>2</sup>. Quanto ao estado nutricional, 3,1% apresentaram baixo peso; 55,4% eutrofia, 27,7% sobrepeso e 13,3% obesidade. Do total dos adultos avaliados, 40% referiram praticar atividade física regularmente e 75,4% não estavam satisfeitos com a imagem corporal. Grande parte dos participantes apresentou um percentual elevado de sobrepeso e obesidade, afirmando que não estava satisfeita com a imagem corporal e não praticava atividade física. Conclui-se que incentivo ao controle de peso, prática de atividade física e alimentação saudável são fundamentais e indispensáveis para reduzir a prevalência de sobrepeso e obesidade.

239

### O CONHECIMENTO DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE SOBRE A NORMA BRASILEIRA PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES (NBCAL) NO AMBULATÓRIO DE PEDIATRIA DA FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ.

Autores: Mara Amaral<sup>1</sup>; Luisa Carneiro<sup>2</sup>; Mariana Petrolis<sup>3</sup>; Josiane Pompeu<sup>4</sup>; Jonilde Silva<sup>5</sup>.  
1 FSCMPA; 2 FSCMPA; 3 UFPA; 4 CESUPA; 5 UFPA

O aleitamento materno é considerado um dos pilares fundamentais para a promoção e proteção da saúde das crianças. É de amplo conhecimento a existência de fatores que se interpõem a efetiva prática da amamentação, tais como a atuação dos serviços de saúde, a educação materna, o apelo da indústria para o uso de leite e bicos artificiais e o retorno da nutriz ao trabalho. O papel do profissional de saúde é cada vez mais importante, a fim de divulgar as mães os benefícios do aleitamento materno, ressaltar os riscos daqueles produtos. O objetivo desta pesquisa foi verificar o conhecimento sobre a NBCAL dos profissionais de saúde atuantes no ambulatório de Pediatria da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará. Metodologia: Foi realizado um estudo prospectivo sobre o conhecimento da lei NBCAL, entre profissionais de saúde que atuavam no ambulatório de Pediatria da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (FSCMPA). Resultados: 63,33% da casuística foi constituída de profissionais com ensino superior completo. Destes, 57,89% afirmaram não ter conhecimento da NBCAL, entretanto 63,15% afirmaram saber da existência de uma lei que proíbe a propaganda de leite para crianças menores de seis meses; foi relatado por 57,80% dos profissionais a existência de lei que proíbe a propaganda de bicos, mamadeiras e chupetas; 52,64% relataram não saber da proibição da atuação de representantes comerciais de produtos abrangidos pela lei e da distribuição de amostras grátis para grávidas, mães e familiares; 84,21% sabiam da obrigação do profissional de saúde no incentivo ao aleitamento materno exclusivo. Conclusão: Embora os profissionais de saúde que atuam no ambulatório de pediatria da FSCMPA relatem não conhecer a NBCAL, reconhecem que é obrigação dos mesmos o incentivo ao aleitamento materno exclusivo até o sexto e complementado até os dois anos.

Palavras-chaves: PROAME / conhecimento / aleitamento materno exclusivo

240

### PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL AUTO-REFERIDA E DESEJADA DE ESTUDANTES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA DE UMA ESCOLA DA REDE PRIVADA DE ENSINO, RJ.

Rita de Lourdes Ramos Moreira Cadiz<sup>1</sup>, Gisele Fernanda Rech<sup>1</sup>, Maria Fernanda Larcher de Almeida<sup>1</sup>, Silvia Eliza Almeida Pereira de Freitas<sup>1</sup>, Jane de Carlos Santana Capelli<sup>1</sup>.  
UNISUAM<sup>1</sup>.

Estudos indicam que os hábitos alimentares inadequados e a falta de atividade física são fatores preocupantes para o surgimento da obesidade em adolescentes. Esses fatores, associados a influência da mídia, podem acarretar em distúrbios no estado nutricional muitas vezes difíceis de serem contornados. Este estudo objetivou descrever a percepção de imagem corporal de estudantes adolescentes praticantes de atividade física de uma escola da rede privada de ensino, RJ. Trata-se de um estudo descritivo, realizado com adolescentes matriculados na 5ª e 6ª séries do ensino fundamental, com idades entre 10 e 14 anos, em agosto de 2006. Para a avaliação da percepção da imagem corporal foi utilizada a Escala de Silhuetas da Figura Humana proposta por Stunkard *et al.* (1983). A análise estatística foi feita utilizando-se o pacote estatístico SPSS versão 10.0. Dos 50 adolescentes avaliados, 62% eram meninas, com idade média de 11,5±0,8 anos e os meninos com média de idade de 11,6±0,8 anos. Ao analisar a imagem corporal auto-referida pela classificação do estado nutricional da escala de silhuetas, detectou-se que 58,1% das meninas se auto-referiram eutróficas, 25,8% com sobrepeso e 16,1% com baixo peso. Quanto a imagem corporal desejada, 71,7% desejavam ser eutróficas, entretanto 29% gostariam de ter baixo peso. Quando analisado o grau de concordância entre a imagem corporal auto-referida e aquela desejada, detectou-se correlação fraca, estatisticamente não significativa ( $r_s = -0,022$ ;  $p \text{ valor} = 0,905$ ). Em relação aos meninos, 57,9% se auto-referiram eutróficos, 31,6% com sobrepeso e 10,5% com baixo peso, entretanto, todos desejavam estar eutróficos. Não houve correlação entre as variáveis. Concluiu-se que cerca de 60% da população estudada se auto-referiu ter peso ideal. Entretanto, observou-se entre as meninas, um desejo de ter peso menor daquele que elas realmente tinham.

241

**PERFIL DO ALEITAMENTO MATERNO NO MUNICÍPIO DE CUMARU – PE**

Flávia Gabrielle Pereira de Oliveria<sup>1</sup>; Taciana Fernanda dos Santos Fernandes<sup>1</sup>; Eduila Maria Couto Santos<sup>1</sup>; Carolina Estevam Fernandes<sup>1</sup>; Shirley Cristina de Lima e Silva<sup>1</sup>  
1. FAVIP - Faculdade do Vale do Ipojuca/ Caruaru/PE

**Justificativa:** A promoção do aleitamento materno (AM) se constitui numa das mais importantes intervenções em relação à prevenção da desnutrição e da mortalidade, principalmente em crianças menores de cinco anos. **Hipótese:** O tempo de AM na região de Cumaru – PE é menor que o determinado pela OMS. **Objetivo:** Descrever o perfil do AM e as condições sócio-econômicas e habitacionais de crianças menores de cinco anos, atendidas em uma unidade de programa de saúde da família (PSF) em Cumaru/PE. **Metodologia:** Estudo do tipo transversal, realizada no município de Cumaru, região agreste de Pernambuco. Foram avaliadas 128 crianças cadastradas no PSF, sendo 74 crianças na área rural (57,8%) e 54 (42,2%), na zona urbana. Os dados foram coletados mediante a aplicação de formulários com os pais ou responsáveis pelas crianças e analisados com o auxílio do programa Epi-Info versão 6.0. **Resultados:** Quanto às características sócio-econômicas, observou-se que em 60% dos domicílios o abastecimento de água era por cisternas não canalizadas e 50% tratavam a água de consumo por filtração. O destino do lixo era a coleta em 38,5%, terreno baldio em 13,7% e em 47,7% era queimado. Identificou-se que 96,8% dos entrevistados possuíam renda familiar inferior ou igual a um salário mínimo e dois filhos eram a média por domicílio. Houve uma boa cobertura de pré-natal (96,3%) e 68,8% receberam orientações acerca de AM. Em relação à amamentação, 90% das crianças foram amamentadas por uma média de dois meses, sendo que em 54,1% a amamentação permaneceu por seis meses. Entretanto, verificou-se que em apenas 4,7% o AM foi exclusivo. A persistência do AM em 12 meses foi observada em 22% das crianças. Os principais alimentos introduzidos como alimentação complementar foi a água, chá e suco presentes em aproximadamente 70% dos casos e leite e mingau, em 45% dos entrevistados. **Conclusão:** Este estudo identificou que as taxas dos indicadores do AM no município de Cumaru se mostram distantes das metas estabelecidas pelo programa nacional de incentivo ao aleitamento materno. Desta forma, demonstra a necessidade da adoção de estratégias de promoção ao AM de maneira continuada, simples e integrada a toda a população.

242

**PERFIL NUTRICIONAL E ANÁLISE DA PRESSÃO ARTERIAL EM ADOLESCENTES.**

Kaline das Graças Fernandes<sup>1</sup>; Mirian Patrícia Castro Pereira Paixão<sup>2</sup>.  
1FUNCESI/FISA; 2Universidade Federal de Viçosa

**Hipótese:** A identificação mais precoce possível da hipertensão e das variáveis dietéticas relacionadas é de extrema importância no tratamento dessa patologia. **Objetivo:** Avaliar o consumo alimentar e associa-lo aos níveis pressóricos encontrados em adolescentes do ensino fundamental de uma escola municipal. **Métodos:** Estudo transversal com amostra aleatorizada de 71 alunos do ensino fundamental de uma escola pública municipal de Itabira. Cada estudante foi avaliado através do preenchimento de questionários social e freqüência alimentar, avaliação antropométrica (peso, estatura e prega cutânea tricipital) e aferição da pressão arterial. O estado nutricional foi classificado através do índice de massa corporal seguindo os pontos de corte segundo Sarni (2001) e WHO (1995), e confirmado através do percentil da PCT conforme a proposta de Frisancho (1981). O diagnóstico da pressão arterial foi realizado conforme a V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão (2006). **Resultados:** A prevalência de risco de sobrepeso no sexo feminino foi de 18,4% e 12,1% no masculino, e o risco de desnutrição foi predominante entre os meninos (6,1%) em relação às meninas (2,6%). Observou-se que 6,1% dos meninos encontravam-se com risco de obesidade. A PA em níveis limítrofes foi encontrada em 7,1% do total de alunos e 4,2% com hipertensão. Em relação ao consumo de sal, 21,2% dos meninos informaram acrescentar sal na comida antes de prová-la, e 3% a preferem salgada. Quanto aos alimentos que podem exercer um efeito preventivo no controle da PA constatou-se que o consumo era freqüente por 55,3% dos adolescentes com relação às frutas, 57,7% de hortaliças, 57% de carnes magras e 47,9% de leite e derivados. **Conclusão:** O percentual de alunos com hipertensão encontrava-se semelhante aos valores encontrados em outros estudos. Dentre os alimentos que podem interferir na resposta pressórica, constatou-se baixo consumo de leite e derivados e destacou-se elevado consumo de temperos e condimentos. Como a elevação da PA é uma doença crônica não transmissível e constitui um problema de saúde pública, torna-se importante a realização de campanhas de orientações nutricionais para que a alimentação contribua na prevenção deste problema.

243

**PREVENÇÃO DO CÂNCER DE MAMA EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA: APLICAÇÃO DE RECOMENDAÇÕES ALIMENTARES NACIONAIS E INTERNACIONAIS**

Ana Clara Martins e Silva<sup>1</sup>; Rosana de Moraes Borges Marques<sup>1</sup>; Maria Margareth Veloso Naves<sup>1</sup>  
1 FANUT / UFG

O câncer de mama é o mais freqüente entre as mulheres, sobretudo com idade entre 50 e 59 anos. Os fatores de risco para mulheres na pós-menopausa, com evidência convincente, são: excesso de peso e consumo de álcool. A lactação e a prática de atividade física (provavelmente) constituem os fatores de proteção. O objetivo deste estudo foi elaborar um plano alimentar para prevenção do câncer de mama baseado em recomendações de guias alimentares nacionais e internacionais, e avaliar a adequação do plano a essas recomendações. Foi definido o indivíduo-padrão do estudo (mulher, 55 anos, peso= 63 kg, altura= 1,60 m) e calculadas suas necessidades energéticas. Elaborou-se um cardápio semanal para três níveis de atividade física (leve, moderada e intensa), baseado nas diretrizes dos guias alimentares do Ministério da Saúde (Brasil), da OMS e do Fundo Mundial para Pesquisa do Câncer (WCRF). Calculou-se o Valor Energético Total (VET), os conteúdos de macronutrientes e de fibras alimentares, o número de porções e as quantidades (g) dos alimentos/grupo dos 21 cardápios (diets) elaborados. As dietas atenderam às recomendações, exceto as destinadas ao nível de atividade leve, nas quais o VET foi um fator limitante para atingir a recomendação de consumo de cereais e leguminosas. As quantidades médias diárias de frutas e hortaliças (614-750 g) e as de fibras (27,3-34,0 g) superaram as recomendações, ao contrário, a de carne vermelha (39,5-48,8 g) foi inferior ao recomendado (< 500g/semana) e a contribuição energética dos lipídios resultou abaixo do limite superior preconizado (17,0 -27,1 %). A aplicação das recomendações evidenciou a importância da atividade física e da inclusão de no mínimo seis porções de frutas e hortaliças para a adequação energética das dietas. Esses dados reforçam o papel do nutricionista na aplicação do guia nacional para adaptar suas diretrizes às necessidades energéticas dos indivíduos visando à manutenção do peso saudável, que constitui o principal fator de proteção da dieta contra o câncer de mama.

244

**PROJETO NUTRI SAÚDE: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**

Raquel Zacarias dos Pilares<sup>1</sup>; Gizele de Fátima Seabra<sup>2</sup>; Amábela Avelar Cordeiro<sup>1</sup>.  
1 UNESA; 2 UFRJ

**RESUMO:**

A transição epidemiológica e nutricional exige maior inserção dos nutricionistas e outros profissionais da área na promoção de saúde. A OMS recomenda que os países adotem estratégias de prevenção primária para promoção de bons hábitos alimentares. O projeto Nutri Saúde teve como objetivos informar sobre hábitos de alimentação saudáveis; tornar a sala de espera um ambiente onde se veicule informações pertinentes à Nutrição e suscitar a discussão de temas entre os frequentadores da sala de espera. O diagnóstico dos temas de interesse foi realizado por meio da observação direta em consultório, no qual os questionamentos apresentados pelos usuários foram identificados. Os temas em geral se relacionavam ao cotidiano e aos assuntos veiculados na mídia sobre Nutrição. A partir destes, elaborou-se conteúdo programático correspondente. O painel na sala de espera foi a estratégia utilizada para veiculação de informações. Foram abordados os seguintes temas: Água; Gordura trans; Constipação Intestinal; Diet x Light; Diabetes Mellitus e Alimentação Saudável. Assistência é mais do que fornecer uma informação, pois livros, revistas, reportagens em jornais ou na televisão podem prover informação, sem o auxílio de profissionais. A resolução dos problemas, contudo, e a descoberta pessoal do significado das soluções para a sua própria vida vem da interação entre o profissional e o indivíduo, daí a necessidade de interagir com os usuários durante a leitura dos painéis e do acompanhamento em consultório. Com a implantação deste projeto, percebeu-se que a sala de espera deixou de ser um local onde se veiculava informações de senso comum e passou a ser uma "roda de conversa" onde os temas expostos em painéis eram os assuntos principais. O projeto Nutri Saúde teve grande parte de seus objetivos alcançados e vem contribuindo para motivação e participação cada vez mais efetiva dos usuários no processo de autocuidado.

Palavras-chave: alimentação saudável, educação nutricional, promoção de saúde.

245

**RÉGUA PARA ORIENTAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: UMA PROPOSTA INOVADORA**

França, R.M.; Tavares, E.L.; Rito, R.V.V.F.; Rotenberg, S.; Marcolan, S.  
Centro Universitário Metodista Bennett; INAD SMSRio/UERJ; UNIBENNETT/GPSC-SMSRIO;  
Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro; INAD SMSRio

A introdução da alimentação complementar é um momento importante ao desenvolvimento da criança, estando relacionado à saúde e à prevenção de agravos nutricionais. O acesso insuficiente a informações atualizadas leva os profissionais de saúde a terem dificuldades em apoiar o usuário neste momento. Neste sentido o Instituto de Nutrição Annes Dias – INAD, em parceria com a Gerência do Programas de Saúde da Criança/SMSRio, dentro de sua proposta de educação permanente e através do grupo de trabalho GT Impresso, elaborou um instrumento sobre alimentação infantil para subsidiar os profissionais de saúde na orientação alimentar para menores de 2 anos. O presente trabalho objetiva apresentar o protótipo do impresso “Régua para Orientação da Alimentação Complementar de 0 a 24 meses de Idade”. O GT impresso foi formado por nutricionistas da rede de saúde com experiência em alimentação infantil, realizando-se encontros em 2007. Com base no Guia Alimentar para Criança Menores de 2 Anos/MS, em referências bibliográficas e nas discussões do grupo de trabalho sobre aleitamento materno e alimentação complementar, chegou-se ao formato de uma “régua” que concentra informações de esquema alimentar por refeição e faixa etária, e conteúdos sobre: grupos de alimentos, consistência, formas de preparo, noções de higiene, valorização de alimentos regionais, interações entre nutrientes. Buscou-se valorizar neste instrumento o poder da comunicação visual como forma de despertar a curiosidade e facilitar o manuseio e entendimento dos conteúdos pela equipe de saúde. O impresso passará por uma etapa de avaliação piloto antes de sua disponibilização à rede. Este processo de trabalho permitiu, a partir da troca de experiência e conhecimento entre os membros do GT sobre o tema, a criação de um modelo prático, acessível, atrativo e com informações úteis para os profissionais da rede municipal de saúde no cuidado alimentar da criança.

246

**VISITA DOMICILIAR EM NUTRIÇÃO NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA: EXPERIÊNCIAS E PERSPECTIVAS.**

RODRIGUES, Bianca Arnoud<sup>1</sup>; ALVES, Kelly Poliany de Souza<sup>2</sup>.  
<sup>1</sup> UFRN; <sup>2</sup> PPG INU-UERJ.

A Estratégia Saúde da Família tem na prática da visita domiciliar um importante instrumento para atingir seus objetivos, desde a fase de territorialização, elaboração do diagnóstico populacional, acompanhamento e monitoramento dos agravos à saúde, enfim, para o entendimento da totalidade dos condicionantes que afetam a vida do cidadão. Neste estudo, descrevemos nossa experiência em visitas domiciliares realizadas enquanto nutricionistas residentes em Saúde da Família no município de Sobral – CE, assim como nossas perspectivas para o aprimoramento desta prática. O relato descritivo foi construído a partir da troca de informações durante as reuniões de categoria realizadas entre as nutricionistas residentes no período de julho/2005 a abril/2007. No contexto, as visitas domiciliares foram solicitadas em sua maioria pelos Agentes Comunitários de Saúde e em menor proporção pelos demais integrantes das equipes multiprofissionais, a partir da identificação de casos de baixo peso ou sobrepeso/obesidade nas diversas faixas etárias, hipertensos, diabéticos, pacientes em uso de dietas enterais e o público materno-infantil em sua amplitude. Esta prática proporcionou um melhor conhecimento sobre os hábitos alimentares locais, acesso, escolha e preparo dos alimentos. Tornou-se mais fácil entender o contexto social e familiar no qual o indivíduo está inserido, conhecendo os obstáculos e os possíveis parceiros para melhora do seu estado nutricional. Através das visitas também foi possível a identificação de potenciais multiplicadores de práticas alimentares saudáveis na comunidade. A Visita domiciliar configurou-se como uma ferramenta de grande valia possibilitando a realização de práticas de intervenção nutricional adequadas a realidade das comunidades assistidas, seja no próprio domicílio, na Unidade Básica de Saúde ou em outros espaços do território de atuação. Cabe, no entanto, apontar a necessidade de aprimoramento dos instrumentos e técnicas de abordagem familiar a serem utilizados pelo nutricionista, assim como a melhora das condições de trabalho referentes ao seu transporte até o domicílio e a disponibilidade de equipamento portátil para realização da avaliação antropométrica.

247

**A EXTENSÃO POPULAR E A FORMAÇÃO NA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO: O PROJETO PRÁTICAS INTEGRAIS DA NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE. JOÃO PESSOA-PB.**

Ana Claudia Cavalcanti Peixoto de Vasconcelos<sup>1</sup>; Ingrid D'avilla Freire Pereira<sup>2</sup>;  
Pedro José Cruz<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UFPB; <sup>2</sup>UFPB; <sup>3</sup>UFPB

Na atualidade, as possibilidades de atuação do nutricionista no âmbito da saúde coletiva têm apontado para várias frentes, sobretudo para a necessidade de se investir no papel de educador deste profissional. Contudo, encontram-se grandes desafios para a consecução deste objetivo, destacando-se o modelo da formação universitária na área da saúde, pautado pelo paradigma cartesiano, onde o conhecimento é fragmentado e a teoria dissociada da prática, dificultando o olhar do indivíduo como ser integral e a compreensão crítica da realidade. Nessa direção, as práticas de extensão universitária norteadas pelos fundamentos da educação popular (EP) têm se constituído num dos caminhos para superar tais desafios. Este trabalho objetiva, a partir da experiência do Projeto de Extensão da UFPB “Práticas Integrals da Nutrição na Atenção Básica em Saúde” (PINAB), refletir sobre a contribuição da extensão popular para a formação na graduação em nutrição. O PINAB orienta-se pelo referencial da EP e desenvolve práticas de ação e reflexão da Nutrição no campo da Saúde Coletiva e da Segurança Alimentar e Nutricional. As atividades, realizadas numa Unidade de Saúde da Família e numa Escola Pública Municipal, organizam-se em quatro eixos: 1) ações educativas coletivas com grupos de gestantes, idosos, famílias do Programa Bolsa Família, escolares e mobilização popular; 2) visitas domiciliares; 3) aconselhamento dietético individual; 4) gestão do Projeto. Esta experiência tem permitido vivenciar a Nutrição para além da prescrição clínica ou dos estudos técnicos, onde o conhecimento científico é super-valorizado. Priorizamos um processo centrado mais nas pessoas do que na técnica em si. Dessa maneira, o contato do estudante com a realidade das classes populares tem fomentado um processo de sensibilização para um exercício da nutrição mais crítico, pró-ativo e reflexivo, articulado com os anseios e interesses da população, na busca pela promoção da saúde. O estímulo ao diálogo, ao protagonismo estudantil e à horizontalidade nas relações como eixos centrais do PINAB, se contrapõe às práticas autoritárias e verticais, hegemônicas no ensino universitário brasileiro, contribuindo para a formação de estudantes críticos e autônomos, capazes de desenvolver iniciativas éticas, comprometidas e educativas no fazer em saúde, em busca da superação dos problemas sociais.

248

**ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: O QUE PENSAM OS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE?**

Ana Paula Kolberg<sup>1</sup>, Claudia Choma Bettega Almeida<sup>2</sup>, Priscila Tsupal Tenório Gomes<sup>1</sup>, Patrícia Pertschy<sup>1</sup>, Amélia Carolina Cebulski<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UNICENTRO; UFPB<sup>2</sup>

Segundo as recomendações do Ministério da Saúde (MS), a introdução de alimentos complementares, em criança amamentada exclusivamente ao seio, deve ocorrer a partir do sexto mês, de forma lenta e gradual. Sendo assim, este estudo teve como objetivo avaliar o conhecimento dos ACS em relação às recomendações do Ministério da Saúde sobre alimentação complementar em crianças menores de dois anos. Trata-se de um estudo descritivo com abordagem qualitativa onde foi aplicado em 29 ACS um questionário estruturado durante a capacitação sobre os Guias Alimentares para Crianças Menores de 2 anos, do Ministério da Saúde, em Guarapuava-Pr. Os ACS relatam concordância com a mensagem do Ministério da Saúde sobre a época de introdução dos alimentos complementares na alimentação da criança menor de dois anos. Nas suas palavras: “A partir dos 6 meses, deve ser dado a criança algumas verduras, frutas, tais como maçã, mamão... e sopas de legumes”. Poucos entendem que a introdução deve ocorrer antes dos seis meses. Não há, portanto, dúvidas sobre esta recomendação entre os agentes. Os alimentos que, segundo eles, devem ser introduzidos na dieta da criança são: papinha de frutas e verduras, sopa, caldo de feijão, suco natural, chá e água. É importante ressaltar que os alimentos complementares devem ser adequados em relação à quantidade, qualidade e densidade energética. Assim, observa-se através dos relatos que alguns alimentos com baixa densidade energética como sopas, sucos e chás, são vistos pelos ACS como alimentos recomendados para as crianças com seis meses de idade. Com relação à introdução da alimentação da família, não há consenso entre os ACS. A introdução varia entre oito meses até três anos de idade, de acordo com a recomendação do MS. A lógica está ligada ao desenvolvimento fisiológico da criança, conforme pode ser observado no relato: “2 anos. Porque nesta idade o organismo já está preparado p/ receber todos os tipos de alimento.” Este estudo vem mostrar a necessidade de programas de capacitação deste profissionais a fim de assegurar o domínio de conhecimentos e habilidades específicas para desenvolverem seus trabalhos.

249

### AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO DE AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ, SANTA CATARINA

Patrícia Formento<sup>1</sup>; Liliane Fátima Sartori<sup>1</sup>; Rosana Henn<sup>2</sup>; Cristina Henschel de Matos<sup>2</sup>

1- Acadêmica do Curso de Nutrição. Universidade do Vale do Itajaí; 2- Docente do Curso de Nutrição- UNIVALI. cmatos@univali.br

A atenção primária a saúde é uma das principais características da Estratégia Saúde da Família (ESF), neste programa os agentes de saúde têm papel fundamental, já que é por meio deles que a promoção de saúde será exercida. Nesta perspectiva, apóia-se a idéia de que os agentes devem ter conhecimentos básicos sobre saúde e específicos sobre nutrição, já que as doenças estão cada vez mais relacionadas com a alimentação. O objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional e o conhecimento sobre nutrição dos agentes comunitários de saúde (ACS) da ESF de Balneário Camboriú-SC. A população foi composta por todos os ACS do município que aceitaram participar da pesquisa. Estes passaram pelas seguintes etapas: avaliação do estado nutricional (OMS, 2004) e do risco para desenvolvimento de doenças metabólicas associadas à obesidade (Han et al., 1995), assim como do conhecimento sobre nutrição antes e após curso de capacitação. Para a análise dos resultados foi realizado o teste t *Student*. Dos 64 ACS avaliados, 39% apresentaram excesso de peso e 58% risco para doenças metabólicas associadas à obesidade. Quanto às médias das notas do questionário de avaliação do conhecimento sobre nutrição, antes da capacitação foi de 7,45 e após de 8,81 ( $p < 0,005$ ). Acredita-se que o conhecimento dos agentes sobre nutrição antes do curso de capacitação era pouco aplicado em benefício próprio, podendo ser considerado generalista, verificando-se a importância de uma formação continuada voltada a saúde e nutrição do agente e da comunidade, além disso verificou-se a alta rotatividade e desinteresse pela profissão. Sendo assim, sugere-se que os fatores levantados pela pesquisa auxiliem na busca por novas estratégias para valorizar a profissão de ACS e atrair investimentos em capacitação.

**Palavras-chave:** Estratégia Saúde da Família, Nutrição, Estado Nutricional.

250

### CONCEPÇÃO DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE EM RELAÇÃO AO ALEITAMENTO MATERNO

Patrícia Pertschy<sup>1</sup>, Claudia Choma Bettega Almeida<sup>2</sup>, Priscila Tsupal Tenório Gomes<sup>1</sup>, Ana Paula Kolberg<sup>1</sup>; Amélia Carolina Cebulski<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UNICENTRO; <sup>2</sup> UFPR

O Agente Comunitário de Saúde (ACS) integra a equipe profissional de saúde local, auxiliando a comunidade a cuidar de sua saúde em nível individual e coletivo. Dessa forma, o ACS tem papel fundamental na promoção da alimentação saudável da população local e no caso das crianças menores de dois anos na promoção do aleitamento materno. Sendo assim, este estudo teve como objetivo avaliar o conhecimento dos ACS em relação às recomendações do Ministério da Saúde sobre aleitamento materno. Trata-se de um estudo descritivo com abordagem qualitativa onde foi aplicado em 29 ACS um questionário estruturado durante a capacitação sobre os Guias Alimentares para Crianças Menores de 2 anos do Ministério da Saúde, em Guarapuava-Pr. Com relação à duração do aleitamento materno exclusivo, os ACS têm informação de que o ideal é a mãe amamentar exclusivamente até o sexto mês, no entanto, alguns questionam a exclusividade e a duração. Sabe-se que as mães devem amamentar por pelo menos dois anos, porém não há concordância entre os ACS sobre a duração do aleitamento materno. Segundo os ACS a criança, deve ser amamentada entre 6 meses até pelo menos os dois anos de idade. A duração do aleitamento materno está relacionada de forma positiva com a qualidade nutricional do leite, desenvolvimento físico e psicológico da criança, imunidade e vínculo afetivo mãe-filho. Por outro lado, o aleitamento materno é visto como um aspecto negativo quando a mãe trabalha fora ou quando o leite materno interfere no consumo de outros alimentos. O leite materno, segundo os ACS, deve ser complementado quando há diminuição no ganho de peso da criança e também quando a fome não é saciada pelo leite. Muitos fatores estão envolvidos no sucesso do aleitamento materno, entre eles encontra-se o papel dos profissionais de saúde na sua promoção. Neste sentido, é importante a capacitação permanente das pessoas envolvidas neste processo a fim de garantir que as recomendações sejam realizadas de forma correta.

251

### DIAGNÓSTICO DAS AÇÕES DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL REALIZADAS NOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS

Mariana Carvalho Pinheiro<sup>1</sup>; Patrícia Chaves Gentil<sup>1</sup>; Ana Beatriz Vasconcelos<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição/ Ministério da Saúde Brasília, Distrito Federal, Brasil

#### Texto:

A promoção de práticas alimentares saudáveis é diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e um dos eixos da Política Nacional de Promoção da Saúde. Constitui uma estratégia de enfrentamento dos problemas nutricionais atuais, possibilitando uma abordagem integral da nutrição. Faz-se necessário o domínio das práticas de alimentação saudável desenvolvidas nos serviços de saúde locais, para avaliar as potencialidades dos municípios e subsidiar futuras ações.

Para isso, foi realizado diagnóstico destas ações com os coordenadores dos programas de alimentação e nutrição dos municípios brasileiros. O instrumento da pesquisa apresentava questões relativas à forma de organização de atividades de alimentação e nutrição para os usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), base de dados de planejamento, percentual médio de unidades de saúde executoras, temas abordados, população-alvo, estratégias pedagógicas e recursos educacionais utilizados, uso dos materiais da Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição (CGPAN), local de desenvolvimento, parcerias envolvidas e os processos de avaliação realizados.

Participaram da pesquisa 1.020 municípios, sendo a maior participação da região Nordeste. Deste total, 89% informaram realizar atividades educativas em alimentação e nutrição e, em 364 municípios, a organização dá-se em nível central. As ações educativas são desenvolvidas com maior frequência nas unidades de saúde, mas também acontecem em escolas e espaços comunitários. Em 66,4% delas o nutricionista conduz as atividades, embora enfermeiros e agentes comunitários de saúde assumam o protagonismo na maioria dos municípios. O público dessas ações, são, em sua maioria, gestantes (94,5%), e os temas mais referenciados foram aleitamento materno, distúrbios alimentares e alimentação complementar. Essa abordagem dá-se prioritariamente na forma de palestras, orientações individuais e atividades em grupo e percentual importante dos municípios não realizam avaliação. 83% dos respondentes referiram o uso dos materiais disponibilizados pela CGPAN.

As conclusões preliminares apontam para o elevado percentual de municípios que desenvolvem ações afetas à temática. A realização de atividades educativas por equipe multiprofissional também é fato relevante, com destaque para a condução destas por nutricionistas. Avanços importantes foram observados; entretanto, reconhece-se a necessidade de análises mais aprofundadas para a melhor compreensão destas práticas nas rotinas de educação em nutrição, especialmente no SUS.

252

### ESTUDO PRELIMINAR SOBRE ALEITAMENTO MATERNO EM DUAS COMUNIDADES DO MUNICÍPIO DE PALHOÇA, SC.

Camila Ribeiro Borges<sup>1</sup>; André Luiz da Silva<sup>2</sup> e Ingrid Thais Beltrame Botelho<sup>3</sup>;  
<sup>1-3</sup> Universidade do Sul de Santa Catarina /UNISUL

O leite humano relaciona-se ao desenvolvimento saudável de lactantes no ponto de vista nutritivo, imunológico e psicológico, favorecendo o vínculo mãe-filho. Apesar deste amplo reconhecimento, na maioria dos países as taxas de amamentação exclusiva (AME) e sua duração ainda são baixas. No Brasil, Santa Catarina tem apresentado avanços consideráveis na retomada do aleitamento e Florianópolis é primeira em prevalência do AME. Na cidade de Palhoça, vizinha a capital catarinense, não existem dados atuais referentes ao processo de amamentação. Desta forma, tivemos como objetivo coletar dados referentes à prática da amamentação neste município, determinando sua prevalência e enfatizando sua importância e benefícios. O estudo desenvolveu-se em duas Unidades de Saúde, entre elas a referência para a coleta de exames durante o pré-natal. A coleta de dados foi feita a partir de questionário aplicado às gestantes ou nutrízes que procuraram acompanhamento médico durante o período 09/2007 a 02/2008. Folder explicativo era entregue e dúvidas esclarecidas. Foram entrevistadas 59 gestantes sendo que 10 (17%) tinham de 15 a 18 anos, 27 (46%) entre 19 e 25 anos, 13 (22%) entre 26 e 30 anos e 09 (15%) entre 31 e 40 anos. 54% tinham escolaridade igual/superior ao ensino médio completo. As primíparas corresponderam a 54,2% das gestantes. Em relação aos conhecimentos sobre amamentação, 71% demonstraram saber o período correto para amamentar, mas

54% das gestantes têm a pretensão de amamentar apenas até o sexto mês. 73% das entrevistadas indicam a idade correta de iniciar a alimentação complementar, entretanto das gestantes que já tiveram filhos (45,7%) a prevalência da AME até o 4º mês foi de apenas 37%, 14,8% nem chegaram a amamentar. Não foi observada relação entre o grau de escolaridade e/ou idade e números anteriores de gestações com os conhecimentos sobre amamentação. O que determina o tempo que a gestante pretende amamentar e se será AME é a licença maternidade e informações de pessoas não qualificadas. Assim sendo, demonstra-se a necessidade da continuidade do projeto, principalmente quanto ao acompanhamento das gestantes após o parto para motivá-las a AME, além de coletar dados para redirecionar e planejar mais ações em amamentação no município.

253

### ÍNDICE DE OBESIDADE EM PARTICIPANTES DE AÇÃO REALIZADA NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS-MA

Érica Mendonça Pinheiro<sup>1</sup>, Antonio Luís Rodrigues Costa Júnior<sup>2</sup>, Maylla Luanna Barbosa Martins<sup>3</sup>, Polliana Fernandes Porto<sup>4</sup>, Sílvia Tereza de Jesus Rodrigues Moreira Lima<sup>5</sup>.  
1 UFMA; 2 UFMA; 3 UFMA; 4 UFMA; 5 UFMA.

A obesidade, doença crônica não-transmissível, é o acúmulo excessivo de gordura corporal que acarreta prejuízos à saúde dos indivíduos. Atualmente é considerado um importante problema de saúde pública para os países em desenvolvimento. O aumento da prevalência da obesidade no Brasil é relevante, sendo conseqüência de um processo de modificações seqüenciais no padrão de nutrição e consumo, que acompanha mudanças econômicas, sociais e demográficas, e mudanças do perfil de saúde das populações. Neste novo perfil, a urbanização determinou uma mudança nos padrões de comportamento alimentar que juntamente com a redução da atividade física nas populações vem desempenhando importante papel. Este trabalho tem como objetivo quantificar o índice de sobrepeso e obesidade de pessoas atendidas na ação Vida Saudável. Foi realizada avaliação antropométrica, peso e altura, em 143 pessoas com idade entre 20 a 59 anos. Da população avaliada, 68,5% indivíduos (98) eram do sexo feminino e 31,5% (45) do sexo masculino. Segundo o Índice de Massa Corpórea (IMC), 5% das mulheres apresentaram baixo peso, 59% eutrofia, 27% sobrepeso, 8% obesidade grau I e 1% obesidade grau II. Nos homens 69% apresentaram eutrofia, 23% sobrepeso, 6% obesidade grau I e 2% obesidade grau III. Através desses dados verifica-se que os índices de sobrepeso e obesidade estão elevados principalmente na população feminina. O problema do sobrepeso e obesidade ainda não tem sido devidamente considerado ao nível das ações de saúde no Brasil. Dessa forma o quadro epidemiológico nutricional do país deve apontar para estratégias de saúde pública capazes de dar conta de um modelo de atenção para a obesidade. Para tanto, ênfase tem que ser dada na modificação do padrão alimentar e redução do sedentarismo.

254

### NÚCLEOS DE ATENÇÃO INTEGRAL À SAÚDE DA FAMÍLIA: POSSIBILIDADES E DESAFIOS PARA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO BÁSICA A SAÚDE.

LIBERALINO, Laura Camila Pereira<sup>1</sup>; RODRIGUES, Bianca Arnold<sup>2</sup>; ALVES, Kelly Poliany de Souza<sup>2</sup>; PINTO, Maria Soraia<sup>3</sup>; RODRIGUES, Diana Cris Macedo<sup>4</sup>.  
<sup>1</sup>UFRN; <sup>2</sup>PPGINU-UERJ; <sup>3</sup>UNIFOR; <sup>4</sup>SMS Fortaleza – CE.

Buscando ampliar a integralidade e a resolubilidade da atenção básica à saúde o Ministério da Saúde (MS) propôs a criação dos Núcleos de Atenção Integral à Saúde da Família (NAISF) a partir da formação de equipes ampliadas que dariam suporte às equipes básicas da Estratégia Saúde da Família (ESF), contando com diferentes categorias profissionais, entre elas a de nutricionistas. A Secretaria de Saúde e Ação Social de Sobral - CE, em uma iniciativa pioneira, implantou 5 NAISF a partir da V turma de Residentes Multiprofissionais em Saúde da Família, onde cada um destes daria apoio a 9 equipes da ESF. Este relato tem como objetivo compartilhar esta experiência e fornecer subsídios para o aprimoramento da proposta dos NAISF no que se refere à atuação do nutricionista, tendo sido construído durante as reuniões da categoria realizadas no período de julho/2005 a abril/2007 para avaliação e planejamento de ações. Ficou evidente que a divisão territorial estabelecida comprometeu a atuação das nutricionistas residentes, pois dificultou a criação de vínculo com as equipes básicas e com a população adscrita, havendo conseqüente comprometimento da vigilância à saúde e responsabilização territorial preconizadas por esta estratégia de atenção. Houve predomínio de ações de promoção à saúde, conforme proposta dos NAISF (MS, 2005), mas, também observamos o crescente desenvolvimento de atividades assistenciais de acordo com a demanda apresentada pela população e pelas equipes da ESF. Destacamos as ações de vigilância nutricional, acompanhamento nutricional ambulatório e domiciliar, práticas coletivas de promoção de hábitos alimentares saudáveis, práticas interdisciplinares e intersetoriais de promoção à saúde em diversos espaços dos

territórios assistidos, apoio ao acompanhamento de beneficiários do Programa Bolsa Família e a pesquisa "Chamada Nutricional – Crianças do Semi-árido", além de parcerias com atores locais para potencializar as ações. Concluímos ser necessário reavaliar a distribuição territorial dos NAISF delimitando o número de famílias a ser assistido de acordo com as necessidades de saúde apresentadas pela população do município, bem como pela organização das redes de atenção básica e especializada disponíveis, e não somente pelo número de equipes básicas da ESF implantadas.

255

### ORIENTAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ROTINA DE ATENDIMENTO NO PSF DE MUNICÍPIOS DE MENORES IDH DO CEARÁ.

Elida Mara Braga Rocha<sup>1,3</sup>; Sammya Gondim Machado<sup>1,4</sup>; Diva de Lourdes de Azevedo Fernandes<sup>2</sup>; Ana Lúcia Silva Mamede<sup>2</sup>; Derlange Belizário Diniz<sup>1</sup>.  
1 UECE; 2 Secretaria de Saúde do Estado do Ceará; 3 Bolsista PIBIC CNPq; 4 Bolsista FUNCAP

O envolvimento de profissionais de saúde de forma integral e com qualidade pode exercer papel preventivo contra as doenças na população, em especial as crônicas não transmissíveis. O Objetivo desta pesquisa foi identificar as dificuldades de profissionais da equipe do PSF em orientar as comunidades sobre alimentação e nutrição. Foram entrevistados coordenadores do PSF em 14 municípios de menores IDH do Ceará, abordando questões sobre ações de orientação alimentar e nutricional. Os resultados demonstram que os profissionais percebem a importância da alimentação como determinante da doença e da saúde, revelado pelo fato de que são eles os primeiros a falarem sobre alimentação nas consultas (100%). Ressalta-se, no entanto, que 54,5% davam prioridade a orientação alimentar para o tratamento da doença, 36,4% relegavam para segundo plano a importância da alimentação saudável, e apenas 9,1% encaminhavam o paciente para um nutricionista. Diversas são as barreiras relatadas para se fazer orientação nutricional, como o conhecimento insuficiente na área, precárias condições socioeconômicas da população, cultura local, tempo restrito nas consultas, falta de material educativo e falta de equipamentos para avaliação nutricional. Quando foram questionados a respeito de quem deveria orientar sobre alimentação no PSF, 78,5% apontaram o nutricionista, sendo que apenas três municípios confirmaram tinha nutricionista atuando nas unidades de saúde. O motivo relatado para o nutricionista não estar inserido no PSF foi diverso, desde a falta de interesse do gestor (35,6%), número insuficiente do profissional para atender à demanda (14,3%), por acharem que outros profissionais da equipe poderiam suprir as necessidades (14,2%), falta de valorização do profissional (14,2%), redução de custos e falta de plano de ação (14,2%), a uma disputa interna na equipe do PSF (7,1%). Conclui-se que as percepções dos médicos e enfermeiros são limitadas em torno da construção do saber sobre nutrição, uma vez que priorizam a alimentação como forma de tratamento de doenças. Portanto, mostra-se fundamental a abordagem do componente nutrição no PSF, através da inserção do próprio nutricionista, já que a associação de ações multidisciplinares possibilita tratar o indivíduo integralmente, permitindo dessa forma a promoção da saúde da população em nível primário. **Apoio Financeiro:** CNPq (processo 402110/2005-6).

256

### PERFIL DOS INDIVÍDUOS ADULTOS COM SOBREPESO E OBESIDADE ATENDIDOS NO LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO CESUPA

VIANA, V.D.S.; GOMES, P.D.A.; Cavalcante, R.M.S.; VIANA, K.M.; Maciel, K.C. CESUPA

Introdução: A obesidade é considerada um problema freqüente que muitas vezes está associada ao consumo alimentar inadequado. Esta é uma doença decorrente da interação entre diversos fatores, entre eles: nutricionais, genéticos, sociais e psicológicos. Segunda a Organização Mundial da Saúde, a obesidade vem aumentando de maneira significativa. O sedentarismo associado ao consumo alimentar com alto valor calórico também tem contribuído para o aumento da prevalência desta morbidade, a qual está diretamente associada a diversas enfermidades que são consideradas fatores de risco para o desenvolvimento das doenças cardiovasculares. Objetivo: O presente estudo buscou traçar o perfil de indivíduos adultos com sobrepeso e obesidade atendidos no Laboratório de Avaliação Nutricional (LAN) do Centro Universitário do Pará (CESUPA). Metodologia: Este trabalho caracterizado como um estudo descritivo transversal, obtido por meio da coleta de dados dos prontuários de 181 pacientes com diagnóstico nutricional de sobrepeso e obesidade nos quais foram extraídos as variáveis peso e altura, para o cálculo do IMC; circunferências da cintura e quadril, para a relação cintura quadril (RCQ); escolaridade; idade, sexo e co-morbidades associadas, atendidos no LAN no período de janeiro a dezembro de 2007. Foi realizada uma análise descritiva dos dados no software Microsoft Excel 2003. Resultados: 80,7% da população estudada era constituída pelo sexo feminino. A média

de idade encontrada foi de 38,4±13,05 anos e IMC médio de 31,09±4,37 Kg/m<sup>2</sup>. Dos pacientes com obesidade, 32,6% não possui patologias associadas, igualmente observado em pacientes com sobrepeso (25,9%). 81,7% da amostra do sexo feminino apresentava excesso de peso, destas 82,8% que apresentava obesidade também possuía uma RCQ maior 0,85cm. Em relação ao grau de escolaridade, 70% da amostra estudada possuía nível superior incompleto. Conclusão: Através dos dados analisados, percebeu-se que a população pesquisada era em sua maioria do sexo feminino, obesa já apresentando risco cardiovascular, apesar do alto grau de instrução.

257

#### PERFIL DOS PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO MARANHÃO.

Maylla Martins<sup>1</sup>; Antônio Júnior<sup>2</sup>; Érica Mendonça<sup>3</sup>; Polliana Porto<sup>4</sup>; Sílvia Moreira Lima<sup>5</sup>.  
1UFMA; 2UFMA; 3UFMA; 4UFMA; 5UFMA.

Vários estudos apontam na população a alta frequência de doenças crônicas não transmissíveis como a obesidade que é um fator de risco para o Diabetes, a Hipertensão e Doenças Cardiovasculares. Este trabalho tem como objetivo traçar o perfil nutricional de pacientes atendidos em ambulatório de nutrição do Hospital Universitário do Maranhão. Foram verificadas a existência de doenças crônico-degenerativas, o índice de massa corporal, a circunferência da cintura e a história familiar dos pacientes. Da população avaliada, 88 indivíduos (73%) eram do sexo feminino e 32 (27%) do sexo masculino, com idade entre 20 a 60 anos. Entre as mulheres 33% tinham sobrepeso (SP) e 52% obesidade (OB), já entre os homens os percentuais de SP e OB foi de 30% e 24%. A circunferência da cintura indicou que 57% das mulheres e 41% dos homens apresentam risco de doenças cardiovasculares. As doenças mais frequentes foram diabetes (DM) encontrado em 44% da população masculina e 57% da feminina e hipertensão (HAS) atingindo 25% dos homens e 48% das mulheres. A ocorrência de DM e HAS foi diretamente proporcional ao grau de SP e OB. A história familiar evidenciou a existência de DM, HAS e OB em 46%, 32% e 29% dos casos respectivamente. Baseado nos resultados obtidos pode-se observar que a população atendida é formada na sua maioria de mulheres adultas. A OB foi a morbidade mais encontrada no grupo e a combinação entre as doenças crônico-degenerativas e a história familiar evidencia que a educação nutricional é um aspecto importante a ser trabalhado a fim de corrigir hábitos alimentares inadequados para prevenir ou retardar o surgimento dessas doenças ou evitar futuras complicações.

258

#### PROGRAMA DE ASSISTENCIA HUMANIZADA ÀS CRIANÇAS DESNUTRIDAS OU EM RISCO NUTRICIONAL DE 0 A 5 ANOS DE IDADE DO MUNICÍPIO DE IRECE-BA.

Cybele Sodré Araújo, Luciano Ribeiro Passos Dourado, Janine Borges Casqueiro, Charles Leitão.  
Prefeitura Municipal de Irecê-BA

É sabido que a desnutrição infantil tem sua origem na pobreza, sendo na maioria das vezes resultado de uma ingestão insuficiente de alimentos e presença de doenças, que afetam o crescimento e o desenvolvimento da criança. De acordo com o percentual de crianças desnutridas, identificadas pelo SIAB deste município, tornou-se necessária a criação de um programa de atendimento específico, tendo como objetivo principal a melhoria do estado nutricional através de uma assistência diferenciada e sistematizada. Tal programa teve início em julho de 2005, sendo sua equipe formada por médico pediatra, nutricionista, estudante de medicina e técnico de enfermagem. Nas consultas, a criança é previamente pesada, medida e feito diagnóstico nutricional, segundo indicador Peso/Idade (NCHS, 1977). Os fatores de risco são identificados através de formulário estruturado, as co-morbidades são tratadas, as mães recebem orientações sobre alimentação, aleitamento materno e higiene em geral. Foram feitas visitas domiciliares, entrega de filtros de barro, colchões e cobertores às famílias mais carentes. Através da Secretaria Municipal de Assistência Social, cerca de 140 crianças do programa foram cadastradas no Programa Compra Direta de Alimentos da Agricultura Familiar, onde passaram a receber semanalmente vários gêneros alimentícios produzidos no próprio município. Em dois anos de programa, 800 crianças receberam acompanhamento médico e nutricional periódico, onde se conseguiu recuperar cerca de 30% do estado nutricional e melhorar a situação nutricional de 40% das que se encontrava em desnutrição grave. Por conta disso o município foi aprovado pelo Selo Unicef. Porém muito ainda tem por ser feito, uma vez que o estado nutricional da criança não depende exclusivamente da oferta de alimentos e sim de uma série de outros fatores integrados. Tem-se, ainda, como estratégias futuras a criação de um Centro de Recuperação e Educação Nutricional, suplementação medicamentosa com zinco, formação de parceria com a sociedade civil organizada com intuito de captar recursos para a melhoria da situação dessas crianças.

259

#### PROJETO PEDRA AZUL - MG

Norita Faria Wood Oliveira; Joyce Silva Moraes<sup>2</sup>; Jussara de Castro Almeida<sup>3</sup>;  
1Mc FESP; 2 Mc/FESP – PG/UNESP ; 3 Esp/FESP – PG/UNESP

O profissional nutricionista realiza, na Nutrição Social, diagnósticos que avaliam os hábitos alimentares da comunidade, promove projetos de intervenção, faz avaliação de programas alimentares e participa na elaboração de políticas públicas de saúde na área de alimentação e nutrição. É nessa área que o profissional desenvolve trabalhos para o combate à fome, à desnutrição, obesidade e intervém nos maus hábitos alimentares e utiliza como ferramenta essencial, a educação nutricional.

Diante de uma população carente que não possui acesso ao nutricionista, objetivou-se realizar um projeto no município de Pedra Azul MG (24900 habitantes) englobando a avaliação nutricional, a educação nutricional, a aferição da acuidade visual e glicemia, o treinamento da mão de obra local bem como os profissionais de saúde abordando a higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

O projeto Pedra Azul MG envolveu 15 graduandos de Nutrição da FANUTRI/FESP/UEMG – Passos MG e 2 docentes do curso. O período de duração foi de 05 a 10/11/07 e teve como atividades: visitas domiciliares, apresentação de teatro de fantoches, com 2 peças versando sobre alimentação saudável e sorriso feliz (cuidados com os dentes) em escolas e na APAE, palestras sobre alimentação saudável, atendimento nutricional nos PSFs, realização de oficinas para aproveitamento total dos alimentos, evento na Praça Principal com aferição da pressão arterial e dosagem da glicemia, preparação de material didático para o curso de merendeiras e visita à cadeia.

Mediante os dados coletados, verificou-se que nas escolas (n=3000 crianças) 2% estavam desnutridas, 30% encontravam-se em risco nutricional, 60% estavam eutróficas e 8% obesas. Na praça (n=180) 70% dos indivíduos apresentaram alteração na pressão arterial e 33,3% alteração na glicemia, sendo orientados a procurar o médico.

Contudo, pode-se concluir que o profissional nutricionista promove a saúde, previne doenças e é de grande importância na atenção básica de uma população.

260

#### USO DE UMA BEBIDA ALCOÓLICA A 10% E 20% ASSOCIADA A UMA MISTURA ALIMENTAR: ESTUDO EM RATOS ADOLESCENTES

Autores: Fabíola Karine Arruda Xavier Ponzí<sup>1</sup>; Francisca Martins Bion<sup>1</sup>; Maria Goretti Pessoa de Araújo Burgos<sup>2</sup>; Cybelle Rolim de Lima<sup>1</sup>.  
1. UFPE; 2. HC/UFPE

Adolescência é um período de desenvolvimento e crescimento, no qual a ingestão de álcool poderá produzir mudanças nas funções biológicas dos indivíduos. Ressalta-se o consumo desta droga entre adolescentes que percentualmente varia de 67,2% a 91,9% entre as diferentes cidades brasileiras. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo alimentar e a ingestão líquida de ratos adolescentes recebendo bebida alcoólica destilada 10% e 20% associada a uma mistura alimentar. Utilizou-se 50 ratos Wistar com 60 dias, que foram distribuídos em cinco grupos, A - Controle (dieta + água), B (dieta + água + 10% de álcool), B1 - pair-feed (dieta + água + dextrosol), C (dieta + água + 20% de álcool), C1 - pair-feed (dieta + água + dextrosol). A dieta foi composta de feijão cariocinha (25g), arroz polido (47g), frango (6,50g), farinha de mandioca (17,50g), óleo de soja (4,00g) perfazendo um teor de 14,32g de proteína, 5,03g de gordura, 65,38g de carboidrato, 6,61g de sais minerais, 1,86g de fibras e 364,07 Kcal por 100g de ração. Os líquidos consumidos foram água potável e aguardente e nos grupos pair-feed adicionou-se dextrosol para torná-la isocalórica durante 28 dias foi realizado o consumo alimentar ingestão de líquidos e ganho em peso. Os dados foram submetidos ao teste de ANOVA e teste T-student. Pode-se observar que no consumo alimentar o grupo controle foi significativamente maior que os demais, entretanto quando se comparou os grupos B e B1, denotou-se também diferença significativa entre eles. Quanto à proteína ingerida houve diferença significativa entre B e B1 e C e C1. Na ingestão hídrica só o grupo controle foi significativamente maior que os demais grupos estudados. No ganho em peso não ocorreu nenhuma diferença. Pelo exposto pode-se inferir que o grupo que recebeu 10% de álcool evidenciou melhores resultados, tanto no consumo alimentar como no ganho em peso, em relação aos que receberam 20%, levando a pensar que quanto maior o consumo de álcool haverá uma diminuição da ingestão alimentar e do ganho em peso.

**PALAVRAS CHAVES:** consumo alimentar, aguardente, ratos adolescentes, ingestão líquida

261

### A ESCOLA COMO AMBIENTE SUSTENTÁVEL, PROMOTOR DE SAÚDE E DE ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

Ana Maria Bartels Rezende<sup>1</sup>; Graciele Galvão Lopes<sup>2</sup>; Olívia Fontana Gomes<sup>2</sup>; Samira Shaila Lupareli Pacheco<sup>2</sup>.  
1 SEDES/UVV; 2 PMPK/SEMSA

A alimentação saudável é aspecto fundamental na promoção da saúde e deve ser entendida enquanto um Direito Humano que compreende padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos e promovida num ambiente sustentável. A escola desempenha um papel fundamental na promoção de hábitos de vida saudáveis e destaca-se como ambiente sustentável na promoção da alimentação adequada. O objetivo desse estudo foi estimular práticas alimentares saudáveis, promovendo estratégias para aumentar o consumo de frutas e hortaliças, aproveitando o ambiente sustentável em que se constitui a escola. Utilizou-se o método da pesquisa-ação, envolvendo profissionais da Atenção Básica de Saúde do município de Presidente Kennedy, ES, e comunidade escolar (57 escolares de 9 a 13 anos de idade, seus pais, professores e funcionários de uma escola de ensino fundamental). Caracterizou-se o perfil alimentar e nutricional dos escolares, utilizando-se questionário de frequência alimentar e avaliação antropométrica. A avaliação antropométrica revelou 6,9% de baixo peso e 13,6% de excesso de peso entre os escolares, coincidentes com as tendências de evolução do estado nutricional de crianças e adolescentes brasileiros descritos por estudos nas últimas décadas. Constatou-se que, apesar da população estudada caracterizar-se como de baixo risco para a desnutrição, entendida apenas no paradigma da desnutrição energético-proteica, são vários os indicadores de insegurança alimentar e nutricional, principalmente em relação à baixa frequência de consumo de alimentos reguladores ou protetores em comparação ao consumo de alimentos industrializados (56,1% relataram consumir hortaliças e frutas apenas raramente, enquanto 73,7% relataram consumir embutidos como salsichas e lingüiça, pelo menos uma vez por semana), além da baixa frequência de consumo de alimentos como o leite e seus derivados (64,9%, relataram consumir apenas 1 vez por semana). Como estratégia de sensibilização e informação foram realizadas oficinas sobre alimentação saudável para pais, professores, escolares e merendeiras. Promoveu-se o plantio de horta na escola, como recurso para incentivar o consumo de seu produto e enriquecer alimentação escolar. Estas práticas resultaram na mobilização e envolvimento de toda comunidade para mudanças de práticas alimentares e demonstraram a viabilidade do ambiente escolar para se promover educação em saúde e práticas alimentares mais saudáveis.

262

### A IMPORTÂNCIA DA INGESTÃO DE ÁCIDO FÓLICO NA GESTAÇÃO NA ÓPTICA DAS GESTANTES ATENDIDAS NA UNIDADE DE SAÚDE- SELETA- EM DOURADOS- MS

Greyce Silveira Matoso<sup>1</sup>; Leila Santos Pereira<sup>1</sup>; Rita de Cássia Dorácio Mendes<sup>1</sup>  
1 UNIGRAN

O ácido fólico é essencial na gestação para a formação da criança prevenindo os defeitos no tubo neural, principalmente anencefalia e espinha bífida. A suplementação desta vitamina é indicada antes da concepção e no início da gestação, normalmente a alimentação não oferece a quantidade necessária deste período. O objetivo deste estudo foi descrever o conhecimento das gestantes que frequentam a Unidade de Saúde Seleta Dourados – MS sobre a importância do ácido fólico na gestação. Foram entrevistadas 95 gestantes o que corresponde a 46% das gestantes deste local, individualmente foi aplicado um questionário com questões de múltipla escolha. Destas 64,21% iniciaram a gestação com peso adequado, 12,63% baixo peso, 23,16% com excesso de peso (sobrepeso mais obesidade), a maior incidência de baixo peso foi entre as gestantes adolescentes. Em relação às condições sócio-econômicas esta população apresenta baixo poder aquisitivo, renda per capita menor que ¼ do salário mínimo, o que representa maior probabilidade de doenças carenciais. A baixa escolaridade das gestantes, 26% não completaram o ensino fundamental, associado à ausência de atividades educativas sobre a importância do ácido fólico resultaram na alta incidência de gestantes que não usaram a suplementação de ácido fólico (51,58%), dentre as que usaram 22,11% usaram no período incorreto e 45% não obedeceram à prescrição médica utilizando uma quantidade insuficiente. Sendo que 48,42% disseram não conhecerem a importância desta vitamina e 61,05% não sabem quais são os alimentos fontes de ácido fólico. Contudo, este estudo demonstra a necessidade de atividades educativas para que oriente as mulheres no período fértil sobre a importância do ácido fólico na gestação.

263

### ADEQUABILIDADE DE MACRONUTRIENTES, FIBRA E SÓDIO NAS PREPARAÇÕES OFERTADAS EM UM RESTAURANTE SELF-SERVICE DE CURITIBA – PR: UM ENFOQUE AO PROGRAMA RESTAURANTE SAUDÁVEL

Letícia Theodoro da Silva<sup>6</sup>, Vivian Eidam<sup>1</sup>, Cilene da Silva Gomes Ribeiro<sup>1</sup>  
1 PUCPR

O desenvolvimento industrial, econômico e a urbanização, modificaram o estilo de vida da população, trazendo como consequência o ato de alimentar-se fora de casa e de realizar atividades mais sedentárias, levando à obesidade e doenças relacionadas. Concomitantemente às modificações no padrão alimentar, houve um aumento dos estabelecimentos fornecedores de alimentos, destacando-se os restaurantes *self-service*, os quais tiveram sua explosão de consumo por simplificar e diminuir o tempo das refeições e fornecer uma variedade de opções ao consumidor. Atuando na área de refeição coletiva, a Prefeitura de Curitiba, com o objetivo de fornecer ao cliente um alimento seguro e de boa qualidade, criou o Programa Restaurante Saudável, proporcionando também a criação de um ambiente saudável para a promoção da saúde. Neste trabalho verificou-se a adequabilidade dos macronutrientes, fibras e sódio das preparações ofertadas em um restaurante *self-service*, tendo como amostra 87 preparações, divididas em 04 grupos, carnes, guarnição, salada e sobremesa. As tabulações foram levantadas com base no receituário padrão pré-definido do local e constatou-se que nenhuma delas estavam adequadas em relação às referências da Resolução RDC 360/03, ao PAT e a *National Academy of Sciences*, sendo necessário a adequação das mesmas, ressaltando assim a importância do nutricionista em unidades produtoras e fornecedoras de alimento para elaborar preparações equilibradas e para orientar os funcionários sobre técnicas dietéticas, que visem a saúde da população. Faz-se necessária a união da classe para divulgar a importância da profissão.

264

### AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS NO MUNICÍPIO DE REGISTRO, ESTADO DE SÃO PAULO

Cristiane Bezerra Sales de Freitas<sup>1</sup>, Genilda Aparecida Moraes de Faria<sup>1</sup>, Gislene Alves dos Anjos<sup>1</sup>, Rose Kinue Oban Uemura<sup>1</sup>, Grazieli Benedetti Pascoal<sup>1</sup>  
1 União das Instituições de Serviço, Ensino e Pesquisa (UNISEP)

Segundo projeções da Organização Mundial de Saúde para 2025, o Brasil estará entre os dez países do mundo com maior contingente de pessoas idosas. No envelhecimento, ocorrem modificações fisiológicas significativas, como: alterações na composição corporal, no metabolismo, no paladar e nas necessidades nutricionais. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o estado nutricional de idosos institucionalizados em uma casa de repouso localizada no município de Registro, Estado de São Paulo. Avaliou-se o estado nutricional de todos os idosos (n=20), de ambos os sexos, através da aferição de medidas antropométricas e anamnese detalhada, que colheu dados clínicos, bioquímicos, diagnósticos nosológicos e hábitos alimentares. Havia 15 homens (75%) e 5 mulheres (25%), idade média de 74,4±7,07 anos, os dados do IMC indicaram que 26%, 37% e 37% dos idosos estavam desnutridos, eutróficos e com sobrepeso, respectivamente. A porcentagem de gordura corporal foi 26,28±9,28% para os homens e 39,50±3,11% para as mulheres, valores considerados abaixo da média e muito ruim, segundo critérios que levam em consideração a idade e sexo. Com relação aos sintomas gastrointestinais, observou-se que 30% dos pacientes tinham obstipação ou flatulência, 15% com náuseas ou distensão abdominal e 5% diarreia ou vômitos. Do total, 45% eram hipertensos, 10% diabéticos e 17% apresentavam gastrite. Com relação aos dados dietéticos, foi verificado que o arroz, macarrão, bolachas e bolos caseiros eram as principais fontes de carboidratos. Fonte de proteína animal geralmente era proveniente da carne bovina, aves e leite. As proteínas vegetais eram oferecidas, principalmente, pelo feijão. A ingestão de hortaliças era diária, no mínimo 01 vez por dia. Os resultados do presente trabalho mostraram moderada prevalência de desnutrição e sobrepeso. Sugere-se acompanhamento e intervenção nutricional nestes pacientes, com o intuito de melhorar o estado nutricional, a qualidade de vida e prevenir complicações das doenças já existentes.

265

### AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DE IDOSOS ACOMPANHADOS NA ATENÇÃO BÁSICA, MUNICÍPIO DE PIRACICABA – SP: UM ESTUDO LONGITUDINAL

Carla Maria Vieira 1; Mariana Vieira da Silva 2; Maria Rita Marques de Oliveira 3  
 Profa. Ms. Curso de Nutrição da Universidade Metodista de Piracicaba  
 Nutricionista recém graduada pela Universidade Metodista de Piracicaba  
 Profa. Dra. Curso de Nutrição da Universidade Estadual Paulista – UNESP

**Objetivo:** Analisar a evolução dos perfis nutricional, glicêmico, pressórico e lipídêmico dos participantes de um projeto de extensão universitária em parceria com uma unidade básica de saúde municipal para a promoção de autocuidado e da qualidade de vida envolvendo docentes e discentes de Nutrição, Farmácia, Educação Física e Enfermagem.

**Métodos:** Este estudo foi do tipo longitudinal desenvolveu uma análise das medidas antropométricas e resultados de exames bioquímicos de 22 idosos portadores de hipertensão e diabetes mellitus do tipo II, referentes ao período de 2002 a 2006. Para a análise estatística, os dados foram divididos em grupos a partir do tempo inicial, os grupos indicavam a evolução durante os períodos de 12, 24, 48 e 72 meses. Os resultados foram analisados estatisticamente com Test-t e ANOVA, com o auxílio do programa Statistica.

**Resultados:** A uma diminuição do Índice de Massa Corporal durante o período de desenvolvimento do trabalho educativo, principalmente para quem participou mais tempo das atividades do projeto de extensão universitária. Com relação aos níveis de pressão sistólica e diastólica notou-se uma queda grande na mediana dos sujeitos no primeiro ano de trabalho, sendo estabilizada durante o período de permanência no grupo. Os níveis glicêmicos apresentaram um resultado estatisticamente significativo ( $P < 0,001$ ) nos primeiros 6 meses de trabalho, acompanhado de um aumento relativo aos 24 meses de trabalho (de 158 para 167 mg/dl). Notou-se que após 48 meses, os índices glicêmicos obtiveram uma redução e estabilização até o final do trabalho.

**Conclusão:** Os achados deste estudo mostram a realização da melhora do diagnóstico do estado nutricional e de fatores de riscos de doenças crônicas não transmissíveis ao longo do tempo, sugerindo que os projetos de educação apresentam resultados a longo prazo, exigindo a manutenção do vínculo entre os idosos e a equipe de saúde, por períodos continuados.

266

### IMPLANTAÇÃO DA ROTINA DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NA PEDIATRIA NA ENTIDADE FILANTRÓPICA CASA DE CARIDADE VIÇOSA - HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO, NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA – MG

Camila Nunes Pires (Bolsista PIBEX); Tais Cristina Araújo Magalhães (Bolsista FUNARBI),  
 Luciana Ferreira da Rocha Sant'Ana (Coordenador); Sylvia do Carmo Castro Franceschini (Co-orientador); Maria Teresa Fialho de Sousa Campos (Co-orientador); Heloisa Helena Firmino (Co-orientadora).

A alimentação e nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e recuperação da saúde, em especial na população infantil. Nos países em desenvolvimento são cada vez maiores as prevalências de anemia ferropriva e desnutrição energético-proteica. A necessidade de controle dessas deficiências decorre da influência destas na saúde infantil, especialmente pelos seus efeitos deletérios no perfil de morbimortalidade de crianças. O ambiente hospitalar revela-se propício para atividades de promoção da saúde, entre elas o diagnóstico e intervenção dos déficits nutricionais. O objetivo deste trabalho é implantar uma rotina de atendimento nutricional de crianças internadas no setor pediatria do Hospital São Sebastião. Para tal, foi elaborado um questionário que compreende dados socioeconômicos e clínicos do paciente, aplicado diretamente ao responsável por este. Para avaliação e diagnóstico nutricional, a criança deveria ser submetida à avaliação antropométrica, utilizando os parâmetros de peso e comprimento/estatura; e avaliação da ingestão alimentar antes e durante a internação, a qual é relatada pelo acompanhante do paciente e registrada em formulário próprio. Além disto, esta rotina prevê a educação nutricional dos internos como uma forma de recuperar o estado nutricional debilitado e manter um nível de nutrição compatível com um bom estado de saúde. Foram atendidas 146 crianças, no período de outubro de 2006 a novembro de 2007. Espera-se ao final a identificação das deficiências nutricionais de crianças internadas e a intervenção efetiva a estas, seja em nível hospitalar ou através do encaminhamento e atendimento no PSF, de forma a promover a saúde e prevenir recidivas de internação, estabelecendo hábitos saudáveis de alimentação dentro da realidade social em que o paciente e sua família estão inseridos.

267

### INCIDÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM UNIDADES BÁSICA DE SAÚDE MARINGÁ, PARANÁ

Caroline Filla Rosaneli; Carina Raso Biancardi; Deise Rosane Bonfim; Maria Gabriela Cuesta; Karin Midori Fukushima.  
 Curso Nutrição. Pontifícia Universidade Católica do Paraná Campus Maringá

O crescente diagnóstico nutricional do aumento de peso na população revela que a epidemia da obesidade e o prognóstico associado a ela necessitam de urgentes mudanças. Esta análise transversal teve como objetivo diagnosticar o perfil de pacientes atendidos em duas Unidades Básicas de Saúde do Município de Maringá, Pr. Entre os meses de maio a novembro de 2007 foram analisados 38 pacientes que compareceram ao projeto piloto de ambulatório de nutrição, pelo menos em três consultas e idade acima de 19 anos. Da amostra participante 32 pessoas eram do sexo feminino. A renda relatada pelos entrevistados foi de 50% entre 1 a dois salários mínimos. O perfil nutricional destes indivíduos se distribuiu em 15,8% com sobrepeso, 36,8% com obesidade grau I, 28,9% grau II e 7,9% grau III. Apenas 10,5% da amostra estavam eutrófica segundo IMC. O excesso de peso foi de 73,3% entre as mulheres investigadas. As patologias auto-relatadas entre os usuários da Unidade Básica de Saúde foram de pressão arterial elevada (21%), seguida de dislipidemias (2,6%), porém a associação entre as doenças (diabetes, dislipidemias e hipertensão) também é frequentemente o motivo da procura da consulta com o nutricionista. Da amostra estudada, 65,8% são sedentários e 34,2% relatam fazer exercício leve a moderado semanalmente. Os pacientes relatam uma satisfatória melhora no quadro clínico e no consumo de alimentos a partir da participação da nutrição em sua rotina. Deve ser incentivada a adequação no consumo alimentar e na prática de atividade física. Este projeto demonstra a necessidade da implantação de ações contínuas e eficazes da nutrição nas Unidades. A demanda pelo profissional na rede pública é de extrema urgência e importância, mas deve ainda desmistificar barreiras.

268

### INSERÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DA REGIÃO OESTE DE BELO HORIZONTE/MG DURANTE O ESTÁGIO CURRICULAR SOCIAL

Alessandra Luiza Bertolino; Janaína Cristina de Souza Silva; Juliana Souza Lima; Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro<sup>1</sup>

<sup>1</sup> - Centro Universitário Newton Paiva – MG

A realidade brasileira convive atualmente com enfermidades que tem como componente básico o padrão alimentar e nutricional, por isso o nutricionista é um profissional indispensável no Programa Saúde da Família. Objetivo - Relatar a experiência da inserção do serviço de nutrição em uma Unidade Básica de Saúde – UBS, durante o estágio curricular social. Metodologia - Trata-se de um estudo qualitativo que teve como ferramenta o relato de experiência de duas alunas do oitavo período do curso de nutrição de uma instituição privada de Belo Horizonte que, através de um estágio dividido em 2 etapas, puderam desenvolver atividades comuns à rotina da unidade. Resultados - Durante o atendimento individual, houve um crescimento de 70% no número de atendimentos na segunda etapa em relação à primeira; quanto ao grupo operativo e a sala de espera também houve um aumento no número das atividades realizadas na segunda etapa em relação à primeira e no acolhimento não houve participação da segunda etapa por acontecerem em horários incompatíveis. Conclusão - O desenvolvimento de ações voltadas à alimentação e nutrição tanto em serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, é de competência do profissional nutricionista. Desta forma, faz-se necessária à inclusão deste profissional na atenção básica, para que se torne possível o desenvolvimento de ações voltadas à alimentação e nutrição. Entretanto, é importante que este serviço, seja bem implantado e sistematizado, de forma a solidificar e aperfeiçoar o Serviço de Nutrição como agente integrante da equipe multidisciplinar da UBS, uma vez que a interação com outros profissionais pode tornar mais efetivas as ações que buscam a melhora dos serviços de saúde e da qualidade de vida da comunidade.

269

**O PROGRAMA SÍMBOLO DO ÍNDICE GLICÊMICO E O CONTROLE PONDERAL***Andréa Lorenzi Berni<sup>1</sup>; Vera Silvia Frangella<sup>1</sup>*  
1UNISC

As dietas com baixo índice glicêmico baseiam-se em substâncias que parecem prolongar a saciedade favorecendo, conseqüentemente, melhor controle da ingestão alimentar. A importância do conhecimento e aplicabilidade desta dieta justifica-se pelo impacto político, econômico e na saúde, que a obesidade traz à população mundial, explicando nosso interesse pelo assunto. Este estudo procurou investigar o programa australiano referente ao índice glicêmico: "GI SYMBOL PROGRAM", especialmente no tocante ao controle ponderal. Caracteriza-se por uma pesquisa bibliográfica com revisão literária, realizada no período de 1981 a 2005 por meio da busca eletrônica e manual. Para investigação do programa símbolo do índice glicêmico, foram utilizados os sites [www.gisymbol.com.au](http://www.gisymbol.com.au) e [www.glycemindex.com](http://www.glycemindex.com). O Programa Símbolo do Índice Glicêmico foi desenvolvido em 2002, na Austrália, visando facilitar a população a utilizar esta nova dieta, por meio da escolha dos alimentos para compor suas refeições. Assim, informa, através do símbolo (IG), inserido no rótulo dos alimentos, a classificação em baixo, médio ou alto índice glicêmico. Este programa é mantido pelo Índice Glicêmico Limitado, representado pela Universidade de Sydney, Diabetes Austrália e a Fundação de Pesquisa em Diabetes Juvenil. O programa acredita que as dietas de baixo índice glicêmico ajudam também no controle ponderal, além de interferir no controle glicêmico de diabéticos e prevenção de Doenças Cardiovasculares. A Austrália é o país que mais investiga e investe neste assunto. Contudo, ainda há muitas controvérsias com relação à utilização desta dieta no controle ponderal. Por isso, torna-se necessária a realização de novas pesquisas, principalmente aquelas aplicadas em longo prazo de estudo.

Descritores: Controle ponderal, dietas com baixo índice glicêmico, nutrição, obesidade.

270

**PERFIL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO***Jackeline Lobato<sup>1</sup>; Wilma Amorim<sup>1</sup>; Serviço de Nutrição<sup>1</sup>*  
1-IEDE

O conhecimento das características dos pacientes atendidos no serviço de nutrição permite uma ação mais efetiva dos profissionais de saúde envolvidos. O objetivo do presente estudo foi traçar o perfil dos pacientes que procuram atendimento em um ambulatório de nutrição do município do Rio de Janeiro. Foram tabulados os dados de sexo, idade, peso, estatura e diagnóstico primário e secundário de pacientes de primeira consulta atendidos durante o período de março a julho de 2007 em um ambulatório de nutrição. Realizou-se uma análise exploratória utilizando o programa SPSS versão 13.0. Durante o período foram atendidos 385 pacientes, sendo 68,1% do sexo feminino com mediana de idade de 49 anos (3 a 90 anos). O diabetes tipo 2 foi encontrado em 35,1%, seguido do diabetes tipo 1 (30,9%), da obesidade (23,9%) e da dislipidemia (8,5%). Como diagnóstico secundário a hipertensão arterial sistêmica foi encontrada em 58,6% e a dislipidemia em 21,2% dos pacientes. Entre os adultos, foi encontrado 2,6% abaixo do peso, 28,4% pré-obesos e 47,1% obesos, sendo 14,8% com obesidade classe 3. Observou-se que a prevalência de obesidade é elevada no serviço, que atende principalmente diabéticos tipo 2, devendo-se pautar as ações para a prevenção das co-morbidades associadas aos agravos em questão.

271

**PERFIL DOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE HIPERTENSÃO DA UBS LUZIA – COARI – AM***Danuzi Sales Araújo Sousa & Marduce Pereira Marques*

A hipertensão arterial e o diabetes mellitus constituem os principais fatores de risco para doenças do aparelho circulatório. Entre suas complicações mais frequentes decorrentes encontram-se o infarto agudo do miocárdio, o acidente vascular cerebral, a insuficiência renal crônica, a insuficiência cardíaca, as amputações de pés e pernas, a cegueira, os abortos e as mortes perinatais. Com objetivo de acompanhar pacientes portadores dessas patologias o Ministério da Saúde criou o programa de Hipertensão de maneira sistemática do controle desses agravos. Dessa maneira, objetivou avaliar o perfil dos participantes do programa na UBS Luzia – Coari – AM. No programa existem 101 pacientes, sendo 48 ou 47,5 % do sexo masculino e 53 ou 52,5 % do feminino. Em relação à faixa etária, 6 ou 5,9 % possui idade entre 35 a 45, 23 ou 22,8 % entre 45 a 55 anos, 30 ou 29,7 % 55 a 65, 19 ou 18,8 % entre 65 a 75 anos, 15 ou 14,9 % entre 75 a 85 e 8 ou 7,9 entre 85 a 95 anos. Quanto à profissão 48 ou 47,5 % aposentados, 16 ou 15,8 % doméstica, 15 ou 14,9 % são agricultores, 4 ou 4 % autônomo, 3 ou 3 % pedreiros, 3 ou 3 % comerciantes, 3 ou 3 % funcionários públicos, outros (mestre de obra, ferreiro, carpinteiro, pescador, protético, costureira e taxista) 9 ou 9 %. Para o tratamento da hipertensão arterial, dos medicamentos estabelecido 51 pacientes fazem uso do captopril 25 mg, 24 de hidroclorotiazida 25 mg, 11 propranolol 40 mg, 7 de nifedipina e apenas 1 usa metildopa e para o tratamento do diabetes mellitus dos hipoglicemiantes orais 17 fazem uso de glibenclamida 5 mg e 24 da Metformina 850 mg. Quanto à equipe da UBS é composta de médico e enfermeiro, observando portanto a ausência de profissionais essenciais no controle dessas patologias como o nutricionista ficando limitada somente sua participação como palestrante nas reuniões esporádicas. No tratamento da hipertensão e diabetes a dieta, a avaliação nutricional, atividades física aliada aos medicamentos são mecanismos fundamentais para o sucesso do controle e prevenção das doenças associadas a essas patologias.

272

**PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES COM EXCESSO DE PESO ATENDIDOS NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO DE PROMOÇÃO E REABILITAÇÃO EM SAÚDE E INTEGRAÇÃO SOCIAL – PROMOVE SÃO CAMILO***Andréa Lorenzi Berni<sup>1</sup>; Maria do Carmo Leung<sup>1</sup>; Débora Rocha Oliveira<sup>2</sup>*  
1UNISC; 2 PROMOVE

A transição nutricional tem se tornado, nas últimas três décadas, uma epidemia global que representa ameaça à saúde e qualidade de vida da sociedade. Este trabalho procurou identificar o perfil nutricional dos pacientes adultos e idosos, de ambos os gêneros, com excesso de peso atendidos no setor de nutrição, no Promove São Camilo. Foi realizado estudo retrospectivo descritivo de fevereiro a março de 2008 com prontuários de pacientes atendidos no período de agosto a novembro de 2007. Para constituir a amostra foram considerados na primeira consulta os pacientes com termos de consentimentos assinados e com registros devidamente preenchidos. Foram analisados dos 16 prontuários os dados referentes à situação sócio-econômica, segundo ABEP, 2003 e escolaridade; estilo de vida considerou-se etilismo, tabagismo e prática de atividade física; comorbidades frequentes e, para verificar risco de doenças cardiovasculares utilizou-se o registro da circunferência abdominal, segundo OMS, 2000. Os hábitos alimentares foram obtidos do recordatório de 24 horas e analisados pelo programa Diet Win® Profissional versão 2.0 segundo calorias consumidas, distribuição de macronutrientes, número de refeições/dia e ingestão hídrica. Observou-se maior demanda de adultos (81%), do gênero feminino (94%), com ensino médio (44%) e predomínio das classes econômicas C e D. A comorbidade que prevaleceu foi hipertensão arterial (31%). Em relação a estilo de vida constatou-se que a maioria dos participantes eram sedentários (62%), não-etilistas (87%) e não-tabagistas (94%) e (94%) apresentaram risco para doenças cardiovasculares. Verificou-se o consumo médio de 1476 (±578) calorias e, em relação aos macronutrientes constatou-se uma dieta hipoglicídica, normoprotéica e normolipídica o que confere com o estudo de Lancha Júnior, A. H. e Scagliusi, F. B., 2003 com a subestimação dos relatos desta população. Quanto ao número de refeições e ingestão hídrica diárias verificou-se adequação em relação ao proposto pelo Guia Alimentar Brasileiro, 2005. A importância de uma orientação nutricional individualizada torna-se imprescindível para melhorar o hábito alimentar e promover a redução ponderal.

Palavra-chave: Excesso de peso, hábito alimentar, estilo de vida e perfil nutricional.

273

### PESO AO NASCER DE FILHOS DE MÃES ADOLESCENTES NO ESTADO DO PARÁ – 1997 A 2005

Resende, Ana Lucia; Nascimento, Ana Maria Gonçalves; Brígida, Débora Celeste Cunha; Dias, Rosa Maria. Coordenação Estadual de Alimentação e Nutrição do Estado do Pará – DN/SESPA

**INTRODUÇÃO:** Um indicador que melhor retrata o que ocorre durante a fase fetal é o peso de nascimento da criança. A Organização Mundial da Saúde classifica baixo peso ao nascer (BPN) o recém-nascido com peso menor que 2.500g, constituindo um dos mais importantes fatores de predição da sobrevivência infantil. Entre eles, destacam-se os pré-termos e aqueles que sofreram retardo de crescimento intra-uterino (RCIU). Um dos fatores de risco do baixo peso ao nascer é a idade materna, sendo discutido se a prevalência de baixo peso entre os filhos de mães adolescentes seria atribuída à idade cronológica na qual o crescimento materno ainda está acontecendo ou a outros fatores externos. A Organização Mundial de Saúde considera que o aspecto biológico não pode ser analisado de maneira isolada, pois as condições psicossociais são de igual importância. **OBJETIVO:** Verificar se a idade cronológica da mãe adolescente interfere no peso ao nascer das crianças nascidas no Estado do Pará, no período de 1997 a 2005. **METODOLOGIA:** Para realização deste estudo transversal ou de prevalência foram utilizadas as seguintes variáveis: ano de nascimento, peso do recém-nascido e idade cronológica da mãe, e como fonte de informação o Sistema de Informação de Nascidos Vivos (SINASC). Para a realização da análise das informações foi calculado o percentual de crianças nascidas com peso <2.500g e ≥2.500g dos filhos de mães adolescentes, aquelas com idade ≤19 anos, sendo esta estratificada em duas faixas, ≤14anos e de 15 a ≤19anos. Para este estudo foram consideradas as informações referentes ao peso ao nascer nos anos de 1997 a 2005, e utilizado como teste estatístico o Qui – quadrado e o Odds ratio para medir a associação entre as variáveis estudadas. **RESULTADO:** Foram avaliadas 361.070 mães adolescentes, sendo 16.838 de mães adolescentes ≤14anos e 344.232 de mães adolescentes de 15 a ≤19anos. O total de mães adolescentes com idade ≤14anos que tiveram filhos com peso abaixo de 2500g foi de 2.033 (12,07%) e na faixa etária de 15 a ≤19 anos foi de 26.698 (7,75%). Ao comparar o peso ao nascer dos filhos de mães com idade cronológica ≤14 anos e de 15 a ≤19 anos foi verificado, neste estudo, que existe significância estatística em relação ao baixo peso ao nascer e a idade cronológica das mães ( $p < 0,0001$ ), sendo que, o risco das mães adolescentes ≤14 anos é de 1,55 maior do que as mães na faixa de 15 a ≤19 anos, considerando a série histórica de 1997 a 2005. **CONCLUSÃO:** O resultado encontrado neste estudo afirma que os filhos de mães adolescentes apresentam significância estatística para nascerem de baixo peso e quando menor a faixa etária da mães esse risco é 1,55 maior.

274

### PROMOVENDO A SAÚDE E A CIDADANIA DO IDOSO: UMA EXPERIÊNCIA DE EDUCAÇÃO POPULAR EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM JOÃO PESSOA - PB

Larissa Lorena<sup>1</sup>; Daniela Gomes<sup>2</sup>; Kelly Lacerda<sup>3</sup>; Simony Guimarães<sup>4</sup>; Pedro José<sup>5</sup>  
1UFPB; 2UFPB; 3UFPB; 4UFPB; 5UFPB

Diante das crescentes demandas de cuidados com a saúde impostas pelo envelhecimento populacional, a concepção de promoção da saúde vem sendo cada vez mais incorporada nas ações direcionadas aos idosos, no âmbito da atenção básica. O presente trabalho pretende sistematizar uma experiência desenvolvida com grupos de idosos da Unidade de Saúde da Família Vila Saúde (USF), localizada no bairro do Cristo Redentor, município de João Pessoa – PB, na qual está inserido o projeto de extensão universitária PINAB (Práticas Integradas da Nutrição na Atenção Básica em Saúde), vinculado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba. O referido trabalho tem como objetivo contribuir com a promoção integral da saúde do idoso, bem como buscar a autonomia destes e estimular sua formação enquanto agentes sociais, possibilitando o reconhecimento de suas próprias necessidades. O conhecimento do perfil e da realidade social da comunidade, através do apoio dos Agentes Comunitários de Saúde e demais profissionais da USF, possibilitou o planejamento e divulgação das atividades propostas. Para tanto, foram utilizados caminhos metodológicos fundamentados na teoria da educação popular, sistematizada por Paulo Freire. Dessa forma, as ações foram estruturadas em três eixos norteadores: atividades coletivas, visitas domiciliares e aconselhamento dietético individual. As visitas constituíram o primeiro passo para o estreitamento dos laços entre extensionistas e idosos, gerando a definição das atividades coletivas através de oficinas para discussão de temas escolhidos pelos participantes do grupo, como o aproveitamento integral dos alimentos. Os resultados desses momentos tiveram, além do intuito educativo, a intenção de promover a curiosidade e participação dos idosos

na vida de sua comunidade. Destaca-se também o caráter interdisciplinar que marcou este espaço, ao ser construído não apenas pela equipe do PINAB, mas junto com ACSs, médicos, enfermeiras e odontólogos da USF. Esta experiência reafirmou a importância de integrar o conhecimento produzido na Universidade ao saber popular, esperando-se que a estruturação do conhecimento e da saúde dos idosos não seja fomentada apenas na teoria, mas que seja norteadora por uma busca pela possibilidade de superação de condições desiguais às quais muitos deles estão expostos.

275

### "INSULINA VEGETAL" (CISSUS VERTICILLATA L. NICOLSON & C. E. JARVIS SUBSP. VERTICILLATA) COMO ALIMENTO FUNCIONAL

Tatiane Braga, Tanus Nagem, Tânia Oliveira\*, Juliana Pinto,  
Rosana Rodrigues-das-Dôres.

Universidade Federal de Ouro Preto; \*Universidade Federal de Viçosa

A *Diabetes mellitus* é uma doença que atinge cerca de 177 milhões de pessoas em todo o mundo. Os pacientes diabéticos apresentam uma série de transtornos relacionados a essa patologia. Uma das complicações mais importantes são os danos sistêmicos causados pelas espécies reativas de oxigênio (ROS) que são produzidas em maior quantidade nesses pacientes, quando comparados aos eutróficos. Para minimizar os efeitos maléficos dos ROS no organismo, os antioxidantes assumem papel fundamental. A escolha adequada da fonte desse antioxidante se faz importante para que os profissionais de saúde façam a melhor prescrição dietética. Quanto mais familiarizado o paciente estiver com a fonte indicada, mais sucesso a terapia terá. *Cissus verticillata* (L.) Nicolson & C. E. Jarvis subsp. *verticillata* é uma planta conhecida pela população como "Insulina Vegetal" e utilizada como infuso das folhas. Analisando a importância dos antioxidantes para os diabéticos e o fácil acesso ao infuso da "Insulina Vegetal", determinou-se a quantidade de compostos fenólicos totais presentes nas suas folhas. Para tal, partindo-se do princípio de que, quanto maior for a quantidade dos compostos fenólicos totais, maior será a atividade antioxidante do composto, utilizou-se 0,2 mL de extrato (1,0 mg/mL) dissolvido em metanol/água (6:4), 1,0 mL do reagente de Folin-Ciocalteu (Cromoline) e 0,8 mL de solução de carbonato de sódio 7,5%. A mistura foi homogeneizada e deixada em repouso por 30 minutos à temperatura ambiente. A leitura foi realizada em espectrofotômetro Femto® na absorvância de 765 nm. A curva padrão foi feita nas mesmas condições substituindo os extratos por ácido tânico PA nas concentrações 0,2, 0,4, 0,6, 0,8, 1,0 mg/mL. As determinações foram realizadas com quatro repetições e os resultados expressos como equivalentes do ácido tânico. As folhas de *C. verticillata* subsp. *verticillata* possuem 0,67 mg/mL de compostos fenólicos totais em equivalentes de ácido tânico. Esse resultado é representativo, considerando que se trata de uma planta. Tendo em vista a epidemiologia da *Diabetes mellitus*, outros estudos são necessários no que se refere à utilização de novas fontes alimentares que atendam às necessidades dos pacientes, aliando baixo custo, fácil acesso, praticidade, aceitação e eficácia.

276

### ACONSELHAMENTO PARA PROLONGAR A DURAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO MEDIANTE APLICAÇÃO DE PROTOCOLO

Caroline Arns da Silva, Daniely Eiko Nabeyama, Ana Paula Poblacion,  
Cilene da Silva Gomes Ribeiro

Este estudo objetivou identificar as dificuldades iniciais da amamentação mediante a aplicação de protocolo preconizado pelo UNICEF e intervir nas dificuldades encontradas, através de aconselhamento. Foram selecionadas aleatoriamente 30 duplas mãe/bebê, no Hospital da Mulher e Maternidade Nossa Senhora de Fátima, Curitiba-PR. O protocolo da UNICEF utilizado foi citado e adaptado por Carvalhaes e Corrêa e readaptado pelas pesquisadoras deste trabalho. Este protocolo foi composto por uma série de comportamentos classificados em favoráveis à amamentação ou sugestivos de dificuldades, referentes à posição corporal da mãe e do recém-nascido durante a mamada, as respostas da dupla ao iniciarem à mamada, a eficiência da sucção, ao envolvimento afetivo entre a mãe e seu filho, as características da mama e a duração e forma como se dá o encerramento da mamada. As duplas mãe/bebê foram observadas quando se encontravam em alojamento conjunto. Este estudo demonstrou que as dificuldades evidenciadas na observação do ato de amamentar, podem ser esclarecidas e corrigidas através de aconselhamento, facilitando o início da amamentação e podendo, assim, diminuir os riscos de desmame precoce ou a descontinuidade do aleitamento materno exclusivo. Para evitar as dificuldades apontadas, a inclusão do tema Aleitamento Materno como parte fundamental na rotina de consultas pré-natais são de fundamental importância. Recomenda-se que o protocolo utilizado nesta pesquisa seja aplicado habitualmente nas maternidades para evitar possíveis dificuldades maternas em relação à amamentação.

277

### AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DA PRESENÇA DE ANEMIA FERROPRIVA EM GESTANTES ADOLESCENTES

*Evaluation of nutritional state and of the iron-deficiency anemia presence in pregnant teenagers*

<sup>1</sup>Juliana Parmigiani ANTUNES, <sup>2</sup>Rita Maria Monteiro GOULART,

<sup>3</sup>Glaucia Figueiredo BRAGGION

<sup>1</sup>Nutricionista Universidade Municipal de São Caetano do Sul – IMES. <sup>2</sup>Nutricionista professora Doutora do curso de Nutrição da Universidade Municipal de São Caetano do Sul – IMES. <sup>3</sup>Nutricionista professora Mestra do curso de Nutrição da Universidade Municipal de São Caetano do Sul – IMES.

#### RESUMO

A adolescência compreende a faixa etária dos 10 aos 19 anos de idade segundo a OMS, é um período significativo de crescimento e maturação, no qual ocorrem mudanças únicas, caracterizadas por importantes transformações anatômicas, fisiológicas, mentais e sociais que são acompanhadas pela descoberta da sexualidade e, muitas vezes, pela prática precoce da atividade sexual. O aumento do número de mães adolescentes está se tornando um problema de saúde pública mundial. Dos nascimentos ocorridos no Brasil em 1991, 32,5% estavam concentrados nas mães adolescentes; já em 2000, essa concentração superou os 38%. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de gestantes adolescentes e sua relação com anemia ferropriva. Foram estudadas 27 gestantes adolescentes atendidas em uma Unidade Básica de Saúde (UBS), no município de Santo André – SP, no ambulatório de pré-natal, no período de julho de 2005 a julho de 2006. Para avaliar o estado nutricional das gestantes foram medidos o peso e a estatura, para classificar o estado nutricional foi utilizada a curva de Atalah (1997), sendo as gestantes classificadas em baixo peso, adequado, sobrepeso ou obesidade. Para o diagnóstico de anemia ferropriva foram considerados deficientes os níveis de hemoglobina abaixo de 11g/dL e hematócrito abaixo de 33%. Foi realizada a análise estatística por meio do cálculo da correlação linear de *Pearson*. Do total de gestantes, 44,5% apresentaram baixo peso, 48,1% peso adequado e 7,4% sobrepeso. Observou-se maior frequência de baixo peso nos 1º e 2º trimestres, porém existe um percentual preocupante no 3º trimestre (25%). Ao se avaliar os resultados dos exames laboratoriais, foram observadas 18,5% de gestantes anêmicas, destas, 60% encontravam-se com baixo peso e 40% com peso adequado. Apesar de grande parte das gestantes adolescentes apresentarem peso adequado, foram observados percentuais semelhantes de gestantes com baixo peso, não foi encontrada correlação estatisticamente significativa do peso com a anemia ferropriva. Os resultados mostram que a atenção multidisciplinar à gestantes adolescentes deve ser expandida nas UBS com objetivo de prevenir futuras gestações nesta fase da vida, além de orientá-las na aquisição de hábitos alimentares saudáveis garantindo uma evolução satisfatória tanto para ela como para o feto.

278

### AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E DE CONSUMO ALIMENTAR DE NUTRIZES ATENDIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE SÃO CAETANO DO SUL

Rita Maria Monteiro Goulart<sup>1</sup>, Daniela Destro Francisco<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Nutricionista professora Doutora do curso de Nutrição da Universidade Municipal de São Caetano do Sul – IMES, <sup>2</sup>Nutricionista Universidade Municipal de São Caetano do Sul – IMES.

#### RESUMO

Na espécie humana o corpo da mulher se prepara para a lactação desde os primeiros momentos da gestação, sendo extremamente importante a alimentação da nutriz para uma lactação bem sucedida. As necessidades nutricionais durante a lactação dependem do volume, composição do leite produzido e do estado nutricional materno. O objetivo desta pesquisa foi avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de nutriz até seis meses pós-parto. Foi realizado estudo transversal com nutriz atendidas em três Unidades Básicas de Saúde de São Caetano do Sul. Foram consideradas elegíveis mulheres entre 15 e 45 anos, entrevistadas até seis meses pós-parto, sem doenças crônicas pré-existentes, gravidez  $\geq 35$  semanas gestacionais, gestação de feto único e que praticavam o aleitamento materno no momento da pesquisa. Foram coletados dados pessoais, clínicos, histórico nutricional, peso e estatura. Para diagnóstico do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corpórea (IMC). O consumo alimentar foi avaliado utilizando-se um recordatório de 24 horas e o "software" Diet-Pro versão 4.0. Foram avaliados o consumo total de energia, carboidratos, lipídios, proteínas, cálcio e ferro e comparado às DRIs. A média de idade foi de 28,2 anos  $\pm 5,45$ . Observou-se maior frequência de nutriz cujo estado nutricional pré-gestacional foi eutrofia (73,3%) seguida de 16,6% que apresentavam algum

grau de excesso de peso. O ganho de peso médio na gestação foi de 13,6 kg, conforme recomendado pelo Institute of Medicine (IOM). A média de perda de peso no período de lactação foi de 10,8kg  $\pm 4,4$  Kg, considerado perda rápida e indesejada segundo IOM. Observou-se que 46,7% apresentaram consumo insuficiente de energia, 26,7% consumo adequado, o mesmo percentual foi observado para as nutriz com consumo excessivo. A composição da dieta em relação ao VET mostrou consumo acima do recomendado para lipídios e proteínas e insuficiente para carboidratos. O consumo de ferro e de vitamina C atingiu a recomendação, enquanto para a Vitamina A e Cálcio foi insuficiente. A perda de peso pós-parto considerada rápida e o consumo insuficiente de energia encontrados neste estudo mostra a necessidade de atenção multidisciplinar nas UBS para nutriz com o objetivo de orientar sobre alimentação saudável e adequada nesta fase da vida a fim de garantir sua saúde e a produção de leite com composição adequada.

279

### ESTÁGIO INTEGRADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO/UFG – EXPERIÊNCIA ENSINO, SERVIÇO E COMUNIDADE

Maria Raquel Hidalgo Campos<sup>1</sup>, Estelamaris Tronco Monego<sup>1</sup>, Érika Aparecida Silveira<sup>1</sup>, Ida Helena Carvalho Francescantonio Menezes<sup>1</sup>

<sup>1</sup>FANUT/UFG

A reestruturação curricular do Curso de Nutrição/FANUT/UFG de 2004 propôs mudanças atendendo às Diretrizes Curriculares Nacionais para cursos de saúde. Assim, está em construção o Estágio Integrado (EI) que vislumbra: horizontalidade dos conhecimentos, verticalidade das disciplinas, definição de eixos temáticos inter e transdisciplinares, integração com o sistema de saúde, vinculação com a comunidade e interação com outras instituições, tendo como suporte o método científico. Visa favorecer um ensino baseado na prática, com foco no Homem enquanto ser social. O objeto é a integração das atividades práticas desenvolvidas pelos alunos à rotina dos serviços de saúde e demais espaços de prática. Isto se traduz na participação da FANUT no planejamento, intervenção, promoção, controle e avaliação das ações de saúde junto aos serviços e comunidade. O EI é composto por cinco momentos. A primeira aproximação ocorre entre o aluno e o indivíduo inserido na família, sua vizinhança e nas relações com os serviços de saúde (EI 1). A segunda ocorre na perspectiva da relação dessas famílias com os serviços, instituições e aparelhos sociais desenvolvendo atividades de promoção e prevenção da saúde (EI 2). A terceira abordagem visa promoção da saúde no âmbito do SUS na perspectiva de aproximação ensino-serviço-comunidade, compreendendo a gestão do SUS e as atividades da equipe de profissionais junto a comunidade (EI 3). O ápice das mudanças pedagógicas acontece nos semestres finais do curso, no EI 4 e EI 5 entre os diferentes níveis do *continuum* da prestação de serviços de saúde ou de produção de alimentos e refeições, buscando cumprir o modelo de atenção vigente que propugna a máxima resolutividade em cada nível de atenção. O ano final do curso se caracteriza pela oportunidade de integração teoria e prática, através de situações-problema pela experiência de campo e que levam a atividades de pesquisa, consultoria e adoção de novas condutas. A avaliação do EI está presente em todas as fases na perspectiva do "aprender a aprender" buscando a formação de um nutricionista com autonomia, discernimento, capaz de assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado ao indivíduo no contexto da família e da comunidade.

280

### FATORES BIOPSISSOCIAIS QUE INFLUENCIAM O CONTEXTO FAMILIAR DA CRIANÇA OBESA

ROSANA GIBSON DA SILVA NUNES<sup>1</sup>PATRICIA FERREIRA<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>HSE, HMHP; <sup>2</sup>CEFET

Introdução-A obesidade é uma doença crônico-degenerativa com prevalência crescente em países com diferentes níveis de desenvolvimento, atingindo crianças, adolescentes e adultos. O presente trabalho realizado na UIHP (Unidade Integrada Herculan Pinheiro) vem discutir de que forma a manutenção da obesidade na fase adulta, pode ser agravada por um conjunto de fatores biopsicossociais que ao influenciar o contexto familiar determinam hábitos nos indivíduos principalmente na infância, desta forma o objetivo geral foi discutir a importância de uma avaliação biopsicossocial da criança e da família para o sucesso de tratamento da criança obesa e sua família; buscando compreender motivações, expectativas e sentimentos dos sujeitos da pesquisa sobre obesidade e a criança obesa, descrevendo o perfil sócio-econômico, cultural e alimentar dos sujeitos da pesquisa, desenvolvendo metodologia de estudo e avaliação biopsicossocial da criança obesa e sua família. A pesquisa teve como sujeitos dez crianças e as suas famílias, numa unidade de saúde, utilizando as seguintes ferramentas: a entrevista semi-estruturada, a observação sistemática e o questionário de frequência alimentar. Foi realizada uma

intervenção nutricional e de estilo de vida através de atendimento individual e de grupo multiprofissional. Os resultados obtidos revelaram que a presença de obesos na família não foi de fato tão preponderante quanto o estilo de vida sedentário; o impacto do trabalho feminino; o desemprego dos pais; o acolhimento na casa dos avós; as separações dos pais; a dependência econômica e afetiva dos pais com os seus pais; a imagem corporal; os hábitos alimentares inadequados da família entre outros. Concluímos que os fatores biopsicossociais influenciaram o ambiente familiar determinando a sua dinâmica e os conceitos de saúde, inerentes a cada família, interferindo no tratamento da criança obesa e no apoio familiar sobre os efeitos da obesidade. Ficou evidenciado que a obesidade antes de ser uma doença do corpo é consequência de problemas emocionais e interpessoais, e que tratar a família e o contexto onde vive a criança é o ponto mais importante no tratamento da criança em si.

281

#### IMPACTO DA IMPLEMENTAÇÃO DE UMA HORTA COMUNITÁRIA NO CONSUMO ALIMENTAR E QUALIDADE DE VIDA DOS MORADORES DO CONJUNTO HABITACIONAL MORTADIAS-PR

*Anna Roberta Muffone, Ana Paula Poblacion, Cilene da Silva Gomes Ribeiro  
PUCPR*

Esse trabalho teve por objetivo avaliar o impacto de um programa de hortas comunitárias no consumo alimentar e na qualidade de vida dos moradores do conjunto habitacional Moradias Paraná, Curitiba. Para tal, foi realizada uma pesquisa transversal de caráter quantitativo e qualitativo, utilizando a entrevista como instrumento. A primeira parte da entrevista consistiu em um questionário cuja finalidade foi traçar o perfil socioeconômico e alimentar/nutricional do grupo. Posteriormente, com o intuito de avaliar a percepção dos usuários, foram realizadas entrevistas através de um roteiro que incluiu os seguintes tópicos: mudanças de vida e alimentares com a implementação da horta, assim como significado desta para os moradores. Como resultado, observou-se que apesar da população apresentar baixa renda e escolaridade, a frequência do consumo de verduras foi maior diariamente, evidenciando a importância do acesso na escolha alimentar. Apesar disso, o aporte calórico demonstrou estar insuficiente, assim como a ingestão de vitamina A e cálcio. Em relação à percepção dos moradores, a qualidade de vida (segurança, lazer, felicidade, redução do stress, entre outros), saúde e alimentação foram as mudanças mais significativas. O acesso alimentar às verduras foi citado como única fonte alimentar para algumas famílias, e também a qualidade dos produtos sem agrotóxico e a maior variedade. As palavras utilizadas pelo grupo para resumir a horta, não incluíram nenhuma citação direta à alimentação, demonstrando assim o papel simbólico e social do alimento. Com isso, é possível concluir que o programa de hortas não só assiste no seu papel do aumento do consumo alimentar, como também contribuiu para diversas áreas sociais na vida desses habitantes, muito embora ele isoladamente não assegure uma condição nutricional adequada à população.

282

#### MONITORAMENTO DE CRIANÇAS MENORES DE 5 ANOS ATENDIDAS NO HOSPITAL MATERNIDADE HERCULANO PINHEIRO (HMHP) NO ANO DE 2007

*AUTORES: ROSANA GIBSON DA SILVA NUNES1; ELIZABETH CARDOSO DA SILVA 2;  
PRISCILA BRITO3.  
1, HMHP; 2 UFRJ; 3 UGF.*

Introdução O Hospital Maternidade Herculano Pinheiro (HMHP) localizada em Madureira é uma unidade materno infantil, com atendimento ambulatorial e de maternidade possui o título de amiga da criança, cujo objetivo maior é o incentivo ao aleitamento materno. O objetivo é divulgar o monitoramento das crianças abaixo de cinco anos assistidas no ambulatório do HMHP no ano de 2007. A metodologia utilizada foi o levantamento do SIGAB. As crianças foram avaliadas antropometricamente tendo por base o NCHS. Os resultados obtidos foram 2,5%(320) de crianças abaixo do percentil 3; 3,9% (499) entre o percentil 3-10; 91,9% (117\*7) entre o percentil 10 -97 e acima do percentil 97, 1,6% (209), totalizando 12735 crianças assistidas pela unidade. Conclusão Os resultados detectados nesta população demonstram que ainda existem agravos nutricionais tanto pra desnutrição como para obesidade, e estas crianças necessitam de uma atenção multiprofissional, as que apresentaram desvios nutricionais foram acompanhadas tanto individualmente como em grupo pelo serviço de nutrição para orientação nutricional.

283

#### O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DE DUAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE LOCALIZADAS NA ZONA NORTE E ZONA OESTE NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO.

*Dolores Maria do Nascimento Carvalhosa; Patrícia de Abreu Bergamo  
SMS; SMS*

O estado nutricional expressa a relação entre os alimentos ingeridos, a capacidade do organismo em aproveitá-los e o gasto energético em cada fase do curso de vida. Este estudo objetivou analisar e avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes atendidos pelo Serviço de Nutrição de duas Unidades Básicas de Saúde da rede municipal do Rio de Janeiro, durante o ano de 2006. Foram analisadas 350 crianças e adolescentes de ambos os sexos na faixa etária de seis a 16 anos de idade. A coleta de dados (sexo / idade / estado nutricional) foi feita através do Sistema de Gerenciamento de Unidade Ambulatorial Básica (SIGAB), utilizando o Código Internacional de Doenças (CID) para obesidade e baixo peso. Foi observado que nas duas áreas estudadas, a maior parte da clientela era de adolescentes (58.8% na zona oeste e 78.5% na zona norte). Em relação ao estado nutricional, percebeu-se uma significativa prevalência de obesidade (59.7% na zona oeste e 65.4% na zona norte), com maior número de adolescentes em ambas as regiões. Os resultados confirmam a transição nutricional que já vem ocorrendo há alguns anos no Brasil e a necessidade de detecção e prevenção da obesidade na população infanto-juvenil, evitando doenças crônicas na fase adulta.

284

#### O PROJETO PRÁTICAS INTEGRAIS DA NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE: RESSIGNIFICANDO A NUTRIÇÃO A PARTIR DA EXTENSÃO POPULAR

*Pedro José Cruz1; Ana Cláudia Cavalcanti Peixoto de Vasconcelos2; Ingrid D'Avilla Freire  
Pereira3  
1 UFPB 2 UFPB 3 UFPB*

A atual conjuntura hegemônica das práticas educativas em nutrição tem se caracterizado por ações centradas no modelo prescritivo e biologicista. Considerando construir possibilidades metodológicas para se constituir esta prática em uma dimensão diferente, sendo desenvolvido o Projeto de Extensão "Práticas Integradas da Nutrição na Atenção Básica em Saúde" (PINAB), por um grupo de vinte e cinco estudantes, três nutricionistas e uma professora do Departamento de Nutrição da UFPB. O presente trabalho objetiva apresentar esta experiência, realizada na Unidade de Saúde da Família (USF) Vila Saúde e na Escola Municipal Augusto dos Anjos (EMAA), em João Pessoa-PB. O PINAB visa desenvolver ações e reflexões da nutrição no campo da saúde coletiva e da Segurança Alimentar e Nutricional, orientado pelo referencial teórico-metodológico da educação popular, entendendo que o exercício do diálogo na prática da nutrição aproxima o nutricionista dos aspectos sócio-culturais que envolvem as práticas alimentares. As ações do Projeto organizam-se em quatro frentes: 1) atividades coletivas com: gestantes, idosos, famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família, escolares e mobilização popular; 2) visitas domiciliares; 3) aconselhamento dietético individual; e 4) gestão compartilhada do PINAB. Valorizam-se nestes espaços a relação horizontal educador-educando (professor-extensão-profissionais-usuários), por acreditar que o fortalecimento da dimensão pedagógica do Projeto está em investir na capacidade de cada sujeito em ser mais, estimulando uma percepção crítica e ativa diante da realidade com a qual se trabalha. Neste sentido, optamos por envolver também estudantes do início do curso, que geralmente têm menores oportunidades de ingresso em projetos de extensão e pesquisa. Tal percurso pedagógico tem exigido cuidado com a formação permanente do estudante, trabalhando os problemas que este encontra na realidade vivenciada. Também tem sido desafiador dialogar com formas de pensar o trabalho em saúde ainda dominantes no serviço público, nas quais se encontram os entraves administrativos e a hegemonia de racionalidades biomédicas. Todavia, o PINAB tem possibilitado construir uma intervenção da nutrição de forma pedagógica e humanizadora. O Projeto tem potencializado a atuação dos docentes, técnicos e estudantes envolvidos, elaborando caminhos possíveis para uma prática comprometida com a promoção da saúde da população e com as diferenças sociais que a caracterizam.

285

**PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ADOLESCENTES ATENDIDOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO**

AUTORES: CAMILE KIRCOVE1; ROSANA NUNES2; MARISE SILVA 3.  
1,2,3 HSE

**Introdução-** A adolescência é uma fase de profundas transformações orgânicas, psicossociais e culturais do indivíduo. **Objetivo:** Traçar o perfil antropométrico dos adolescentes por uma demanda espontânea não probabilística em um serviço de referência de um hospital público de acordo com os gêneros durante 12 meses. A **Metodologia** utilizada para os dados antropométricos foi a classificação segundo o IMC (OMS). **Resultados:** A amostragem foi de 207 adolescentes dos 10 aos 19 anos incompletos, divididos em 106 do gênero feminino (51,2%) e 101 do gênero masculino (48,7%). Foi observado uma maior porcentagem de obesidade nas adolescentes (9,43%), em relação aos meninos (7,92%). O sobrepeso foi maior no sexo masculino (14,85%), contra 7,54% do sexo feminino. A normalidade em ambos os sexos foi em torno de 60% (59,43% para o feminino e 59,40% para o masculino). O baixo peso foi de 16,98% para as adolescentes e 11,88% para os adolescentes. A desnutrição no gênero feminino foi de 6,60% e 5,94% no gênero masculino. **Conclusão:** Os agravos nutricionais demonstram a influência dos hábitos de vida e da mídia sobre a formação de opinião dos adolescentes. O atendimento diferenciado ao adolescente é um investimento na promoção e prevenção em saúde.

**Palavras chaves:** adolescentes, perfil e atendimento.

286

**PERFIL NUTRICIONAL DOS FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

MARCELA GAMA DE FREITAS1; KATHIA ANGÉLICA DUARTE2; MARIA DO CARMO LEUNG3;  
LUCIANA CRISTHO GOMES4  
1 UNISC; 2 UNISC; 3 UNISC; 4 UNISC

As alterações do estado nutricional contribuem para o aumento de morbimortalidade e poucos estudos vêm sendo realizados com a finalidade de promover a saúde e a qualidade de vida em grupos específicos. O presente estudo visou identificar os desvios nutricionais dos funcionários de uma Unidade Básica de Saúde no município de São Paulo, e a partir do diagnóstico obtido propor ações educativas para conscientizá-los da importância de uma alimentação e estilo de vida saudáveis. A população abrangeu 33 funcionários que assinaram o termo de consentimento e estavam presentes na semana de 08 a 12 de setembro de 2007 na Unidade para a coleta de dados. Para a caracterização dos funcionários foi coletado dado segundo gênero, idade, escolaridade e função na unidade. Quanto ao estilo de vida foi verificado o número de refeições efetuadas por dia, dietas realizadas anteriormente, consumo habitual de alimentos e ingestão de água em número de copos. Em relação aos hábitos de vida, questionou-se a presença de tabagismo, etilismo e prática de atividade física. Foram colhidas também informações sobre comorbidades e dúvidas mais frequentes relacionadas à alimentação e nutrição. Dos participantes, observou-se maior porcentagem de indivíduos do gênero feminino (81,1%), na sua maioria adultos (93,9%) e com ensino médio completo (63,7%). A maioria não fuma (84,9%) e quase a metade (48,5%) não pratica nenhum tipo de atividade física. Verificou-se alta prevalência de excesso de peso (60,6%) e hipertensão arterial (38,5%). Foi observado que grande parcela das pessoas que fazem menos de 5 a 6 refeições ao dia apresenta excesso de peso (39,3%). Quanto ao consumo habitual de alimentos, verificou-se que a metade dos funcionários (50%) consome doces diariamente, assim como, temperos industrializados (42,3%). A realização desse estudo exploratório vem confirmar a necessidade de uma educação nutricional com enfoque na alimentação saudável e incentivo da prática de exercícios físicos para auxiliar na perda ponderal e melhorar a qualidade de vida desses trabalhadores.

287

**SITUAÇÃO DE ALEITAMENTO MATERNO ENTRE OS ANOS DE 2003 E 2006 NO MUNICÍPIO DE AREAL, RJ**

Luciana Abdu<sup>1</sup>, Nasta Nogueira<sup>1</sup>, Sílvia Magrani<sup>1</sup>, Alessandra Veggi<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>SMS Areal; <sup>2</sup>ENSP/FIOCRUZ

Apesar do aumento na mediana de aleitamento materno exclusivo observado nas últimas décadas, o Brasil ainda não alcançou as recomendações da Organização Mundial da Saúde. Considerando que esse incremento sofre variação de acordo com o local e características da população, faz-se necessário conhecer as tendências locais do padrão de amamentação a fim de avaliar os serviços e subsidiar ajustes nas práticas de promoção e incentivo ao aleitamento materno exclusivo. O presente estudo pretende comparar os padrões de aleitamento materno no município de Areal, Rio de Janeiro entre os anos de 2003 e 2006. Realizou-se um estudo seccional, onde aplicou-se um questionário "Práticas Alimentares no Primeiro Ano de Vida", que integra o "Projeto Amamentação e Municípios" das Secretarias de Saúde de São Paulo e do Rio de Janeiro, aos responsáveis pelas crianças menores de 1 ano, que compareceram aos Postos de Vacinação do Município, durante a primeira etapa de Campanha Nacional de Vacinação em 2003 e 2006 e concordaram em participar da pesquisa. O questionário incluiu questões sobre a alimentação da criança nas 24 horas precedentes e características maternas como idade, escolaridade, ordem de nascimento da criança e trabalho materno. Analisou-se a prevalência de crianças com idade inferior a 4 e 6 meses, em aleitamento materno exclusivo (AME) nas últimas 24 horas. Os resultados de 2003 indicam que 36,1%, crianças menores de 4 meses e 25,4% das crianças menores de 6 meses encontravam-se em AME nas últimas 24 horas. Em 2006 observou-se um aumento nessa prevalência. Aproximadamente 53% das crianças menores de 4 meses e 35% dos menores de 6 meses estavam em AME, nas últimas 24 horas. A melhora observada se deve as ações de Promoção, Proteção e Apoio à Amamentação no Município envolvendo parceria multidisciplinar e interinstitucional. Apesar da melhora observada no padrão de AME, conclui-se que é necessário dar continuidade intensificar ações voltadas para a promoção, proteção e apoio ao Aleitamento Materno que vêm sendo desenvolvido uma vez que os resultados observados ainda se distanciam do esperado.

288

**A NUTRIÇÃO NOS NÚCLEOS DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA**

Márcia Costa Pinheiro Reduzino<sup>1</sup>; Ana Maria Cavalcante de Lima<sup>2</sup>; Michele Lessa de Oliveira<sup>3</sup>; Karla Lisboa Ramos<sup>4</sup>.  
(1, 2, 3, 4) MS/SAS/DAB/CGPAN

Em janeiro deste ano o Ministério da Saúde, por meio da Portaria nº. 154, de 24 de janeiro de 2007, criou os Núcleos de Apoio à Saúde da Família – NASF. Nos NASF o Nutricionista figura como responsável pelas seguintes atividades: coordenação das ações de diagnóstico populacional da situação alimentar e nutricional; promoção da alimentação saudável para todas as fases do curso da vida; estímulo à produção e o consumo dos alimentos saudáveis produzidos regionalmente; capacitação da ESF e participação de ações vinculadas aos programas de controle e prevenção dos distúrbios nutricionais como carências por micronutrientes, sobrepeso, obesidade, doenças crônicas não transmissíveis e desnutrição; elaboração das rotinas de atenção nutricional e atendimento para doenças relacionadas à Alimentação e Nutrição. O presente trabalho teve por objetivo identificar o processo de instalação dos NASF nos municípios acima de 200 mil habitantes. A pesquisa foi realizada por telefone aos coordenadores das ações de alimentação e nutrição desses municípios. Os resultados apontam para a instalação de NASF em quase todos os municípios com a nutrição fazendo parte de um número considerável. Com a criação dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família, a inserção do profissional nutricionista e outros profissionais na Estratégia Saúde da Família torna-se essencial para promoção da articulação intersetorial e viabilização as ações voltadas para a Segurança Alimentar e Nutricional. Além de ampliar a abrangência e o escopo das ações da atenção básica, bem como sua resolubilidade, os NASF são uma forma de inserção da estratégia de Saúde da Família na rede de serviços e o processo de territorialização e regionalização, a partir da atenção básica.

289

### AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE E INFORMAÇÃO SOBRE NUTRIÇÃO DE IDOSOS ATENDIDOS POR UM CENTRO DE SAÚDE DA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ.

Elida Mara Braga Rocha<sup>1</sup>; Sammya Gondim Machado<sup>1,2</sup>; Wilson Max Almeida Monteiro de Moraes<sup>1</sup>; Derlange Belizário Diniz<sup>1</sup>  
1 UECE; 2 Bolsista FUNCAP

O envelhecimento populacional é um fenômeno observado mundialmente. Envelhecer é um processo natural que gera alterações fisiológicas relacionadas com a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT's). No Brasil não há nenhuma ação que promova a saúde do idoso, levando-nos a crer na necessidade de uma política de saúde voltada à terceira idade que possa gerar maior autonomia e prevenir ou atenuar as doenças. Assim, devem ser incluídas ações voltadas à educação nutricional e prática de exercícios físicos. O objetivo desta pesquisa foi avaliar as condições de saúde de idosos atendidos por um Centro de Saúde de Fortaleza-CE, e se estes receberam algum tipo de informação sobre Nutrição. Utilizou-se um questionário abordando condições de saúde, orientação nutricional e prática de atividade física a idosos que freqüentavam um Centro de Saúde do Programa de Saúde da Família, Fortaleza-CE. Foram investigados 23 idosos, com idade média de 74,18 ± 10,07 anos. Destes, 20 do sexo feminino (87%) e 3 do sexo masculino (13%). Com relação às doenças e distúrbios metabólicos, 30,73% apresentavam hipertensão arterial, 21,74% dislipidemia, 17,39% diabetes e 17,39% doenças cardiovasculares, sendo que 78,26% referiram ter outras doenças associadas (gastrite, osteoporose, problemas circulatórios ou tuberculose). Com relação à orientação sobre alimentação, 18 (78,3%) idosos nunca haviam recebido qualquer informação sobre o assunto. Daqueles que foram orientados, 2 (40%) por fisioterapeuta, 2 (40%) pela assistente social e 1 (20%) pelo médico. Quanto à orientação a fazer dieta, apenas 9 (39,1%) foram orientados. Cerca de 73,9% dos idosos praticavam algum exercício físico, dos quais 58,8% exercitavam-se 2-3 vezes/semana; 5,9% 4-5 vezes/semana e 35,3% diariamente. Os tipos de atividades referidas foram a caminhada (29,4%), alongamentos (47,1%), dança (17,7%) e ginástica (11,8%). Os dados apresentados demonstram que os idosos assistidos pela instituição, em sua maioria, têm algum problema de saúde relacionado com o envelhecimento e à falta de orientação quanto à alimentação. Isto comprova a necessidade de um programa de educação nutricional e atividade física, sob responsabilidade de profissionais capacitados, Nutricionista e Educador Físico, respectivamente, a ser desenvolvidos nas Unidades Básicas de Saúde como forma de prevenir os riscos para DCNT's.

290

### COMPARAÇÃO DOS PARÂMETROS REFERENCIAIS CDC (2000) E OMS (2006-2007) NA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRE-ESCOLARES

Fernanda Resende Pessoa<sup>1</sup>, Maria Tereza Faria Teixeira<sup>1</sup>, Milene Cristine Pessoa<sup>1</sup>, Gabriela Resende Castro<sup>1</sup>, Luana Caroline dos Santos<sup>1</sup>.  
1 UFMG

A avaliação antropométrica de crianças é fundamental para o diagnóstico de distúrbios nutricionais e definição de estratégias de intervenção na área de saúde. Nesse estágio de vida, utilizam-se preferencialmente curvas de referência de crescimento, cujas semelhanças e diferenças no diagnóstico precisam ser investigadas. O objetivo foi avaliar o estado nutricional e comparar o diagnóstico nutricional de pré-escolares pelos parâmetros referenciais do CDC (2000) e da OMS (2006-2007). Foi realizado um estudo de delineamento transversal, realizado com 36 crianças de 2 a 6 anos, institucionalizadas em uma creche comunitária da região Sudoeste de Belo Horizonte, caracterizada por alta vulnerabilidade social. Realizou-se aferição de peso e altura segundo técnicas propostas por Frisancho (1993). A partir desses dados foram calculados os índices antropométricos peso por altura (P/A, apenas para <5 anos), altura por idade (A/I) e índice de massa corporal por idade (IMC/idade). As classificações foram comparadas aos percentis das curvas referenciais do CDC e da OMS. Os dados foram analisados com o auxílio do software SPSS 12.0. Participaram do estudo 13 meninos e 23 meninas, com média de idade de 3,97 ± 1,22 anos. Observou-se média de peso, altura e IMC de 16,8 ± 2,8 kg, 1,05 ± 8,7 m e 15,1 ± 1,29 kg/m<sup>2</sup>, respectivamente, e não houve diferenças entre os sexos. Considerando o referencial do CDC 5,6% crianças foram diagnosticadas com baixo peso para altura, 2,8% com risco de baixa altura para a idade, 19,4% com baixo IMC e 2,8% com obesidade. O diagnóstico pela OMS destacou frequência similar de desvios nutricionais com elevada concordância entre os índices. Houve diferença estatística apenas quanto ao indicador altura/idade (p < 0,05), tendo em vista que crianças classificadas com risco de baixa altura para idade pelo CDC

foram consideradas pela OMS com baixa altura para a idade. Os achados do presente estudo denotam similaridade do diagnóstico nutricional pelas curvas referenciais do CDC e OMS. No entanto, a classificação pela OMS demonstrou maior sensibilidade na avaliação do índice A/I. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional adotou a OMS como padrão e esses resultados destacam a importância dessa estratégia e a necessidade de sua incorporação por todos os serviços de saúde.

291

### GANHO DE PESO DURANTE A GRAVIDEZ EM ADOLESCENTES ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Gabriella Fernandes Gachet; Gabriela Bioni e Silva; Amanda Jéssica Faria Machado; Claudia Valéria Cardim da Silva; Maria Helena Hasselmann.  
Instituto de Nutrição/UERJ

**Introdução:** O estado nutricional materno é um fator que influencia de forma significativa a saúde da mãe e da criança. No entanto, no Brasil são poucas investigações que abordam as condições nutricionais, especialmente da gestante adolescente. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional e o padrão de ganho de peso em gestantes adolescentes. **Metodologia:** Estudo seccional de 86 mães adolescentes que compareceram aos postos de saúde para o teste do pezinho ou para vacinação (BCG) do seu recém-nato no período de junho/2005 a abril/2007. Foram excluídas as mães com idade inferior a 15 anos, diabéticas, hipertensas e que tiveram parto prematuro. Para análise do estado nutricional foi adotado o Índice de Massa Corporal (IMC) pré e pós-gestacional e na avaliação da adequação do ganho de peso utilizou-se o critério do IOM (1992). **Resultados:** A prevalência referida de anemia durante a gestação foi de 53,5%. Todas as mães referiram ter realizado pré-natal e 77% compareceram a seis ou mais consultas. Apenas 1,2% dos bebês apresentaram baixo peso ao nascer. Com relação ao estado nutricional pré-gestacional, 22,1% apresentaram baixo peso; 66,3%, eutrofia; e 11,6% excesso de peso. Das adolescentes que iniciaram a gestação com baixo peso 52,6% tiveram ganho de peso insuficiente. Entre as que apresentaram excesso de peso antes da gestação observou-se a predominância do padrão de ganho de peso excessivo. **Conclusão:** O padrão de ganho de peso observado neste grupo mostra a importância do monitoramento nutricional enquanto uma das ações prioritárias na assistência pré-natal. Por outro lado, cabe uma reflexão sobre a adequação dos critérios de diagnóstico nutricional na gravidez, sobretudo para este grupo.

292

### IMPACTO DO PROGRAMA DO LEITE NO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS NO CENTRO DE SAÚDE BELA VISTA, NATAL-RN

Solange de Oliveira Rodrigues Costa<sup>1</sup>, Karla Danielly da Silva Ribeiro<sup>2</sup>  
1) SMS, Prefeitura Municipal de Natal 2) UFRN

As condições de saúde e nutrição de uma população constituem um reflexo de seu consumo alimentar, principalmente para as crianças, cuja alimentação adequada é condição fundamental para o pleno crescimento e desenvolvimento. O Programa do Leite do município de Natal-RN vem sendo uma das medidas de intervenção utilizadas contra a desnutrição infantil, e consiste na entrega diária de 1 litro de leite para crianças desnutridas dos 6 aos 59 meses. O objetivo deste trabalho foi avaliar o impacto desse Programa no estado nutricional das crianças beneficiadas e atendidas no Centro de Saúde Bela Vista, Natal-RN. Foram selecionadas 52 crianças (29 meninas e 23 meninos) de baixa condição socioeconômica cadastradas no Programa do Leite, com idade entre 15 e 48 meses e que foram avaliadas em 3 consultas com nutricionista (a primeira no momento do cadastro e 2 com diferença de no mínimo 3 meses da última consulta). Durante as consultas o peso das crianças foi avaliado e adotou-se o padrão de referência do National Center for Health Statistics para o índice peso/idade (P/I). O déficit e risco nutricional foram diagnosticados em crianças que apresentaram índices menores que percentil 3º e entre ≥3º-10º, respectivamente. Todas as crianças no início do Programa encontravam-se na faixa de desnutrição ou risco nutricional. Após serem acompanhadas durante 3 consultas, foi constatado que a maioria (42%) das crianças recuperaram seu estado nutricional (eutrofia, P/I ≥ 10º) e cerca de 31% (n = 16) conseguiram sair da margem de déficit nutricional, porém permaneceram na faixa de risco nutricional. Apenas 14 crianças permaneceram na desnutrição. Verificou-se que a distribuição do leite para crianças em déficit nutricional é uma medida de intervenção eficaz, já que o leite torna-se um alimento nutritivo e essencial nesta fase de vida, principalmente em crianças com deficiência quantitativa e/ou qualitativa do consumo de nutrientes, agravadas pelas precárias condições de vida.

293

**INFLUÊNCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NAS PRÁTICAS ALIMENTARES DAS IDOSAS DO MORRO DA PENHA, BAIRRO PONTA D'AREIA – NITERÓI / RJ***Celina Szuchmacher Oliveira<sup>1</sup>; Maria do Carmo Rebello Gomes<sup>1</sup>; Marialice Matheus Rodrigues da Silva<sup>2</sup>.**1 UNIPLI; 2 ASSOCIAÇÃO SAÚDE CRIANÇA RENASCER*

**Introdução:** Atualmente, o Brasil passa por um processo de envelhecimento populacional paralelamente à transição nutricional e epidemiológica. A implementação de práticas educativas para este segmento é fundamental, ao possibilitar a concretização de um envelhecimento saudável, respeitando a autonomia dos idosos na escolha e preparo dos alimentos. **Objetivo:** Avaliar a intervenção educativa no estado nutricional de idosas participantes do Projeto Saúde Morro da Penha, Bairro Ponta d'Areia (Niterói - RJ). **Metodologia:** As atividades educativas foram constituídas de palestras, atividades de sala de espera e oficinas para a execução de preparações saudáveis e transcorreram num período de 6 meses. As avaliações foram realizadas em dois momentos: no início e no final da intervenção. A avaliação antropométrica do estado nutricional foi obtida através do índice de massa corporal (IMC), utilizando os pontos de corte propostos por Lipschitz (1994) e pela aferição da circunferência da cintura (OMS,1998). Nas avaliações bioquímicas, analisou-se glicose, triglicerídeos e colesterol sanguíneo. **Resultados:** Iniciou-se o estudo com a participação de 25 idosas e encerrou-se com 22. No entanto nem todas as idosas participaram de todas as avaliações. A eutrofia apresentou um aumento de 12% entre as avaliações, com conseqüente redução do sobrepeso+obesidade e do baixo peso. Foram observadas pequenas reduções em relação aos valores médios referentes à circunferência da cintura (95,9cm para 94,59cm). As análises bioquímicas apresentaram, em relação às médias, as seguintes variações: glicose sanguínea de 97,27mg/dL (N=22) para 94,37mg/dL (N= 16); colesterol total de 248,2(N=22) para 225,7 mg/dL (N=15) e triglicerídeos de 171 mg/dL (N=21) para 156,2mg/dL (N= 13). **Conclusões:** No presente estudo, o desenvolvimento de práticas educativas promoveu pequenas alterações positivas em relação aos indicadores antropométricos e bioquímicos. No entanto, resultados mais expressivos podem ser obtidos através de atividades contínuas de educação nutricional com este segmento da população.

294

**INTERCONSULTA EM NUTRIÇÃO - A AÇÃO DIALÓGICA NA FORMAÇÃO DE RESIDENTES EM MEDICINA FAMILIAR E COMUNITÁRIA***Olivia Ferreira<sup>1</sup>; Vera Magalhães<sup>2</sup>; Olivia Maria Ferreira Pereira; Vera Cristina Magalhães<sup>1</sup> e 2 INU/UERJ*

**Hipótese:** O processo de formação em Saúde da Família, estimula ações criativas que recriem práticas para que oportunizem a transformação do paradigma curativista. As ações de nutrição desenvolvidas no Ambulatório de Medicina Integral do HUPE propõem-se a subsidiar a equipe de residentes em medicina familiar e comunitária, na aquisição de conhecimentos necessários à sua prática cotidiana com a comunidade, tendo como foco a alimentação saudável e nutrição, optando-se pela vivência da ação dialógica. **Objetivo:** Desenvolver ações de nutrição junto aos residentes de medicina familiar, utilizando a Teoria da ação dialógica para a construção conjunta e desenvolvimento destas. **Metodologia:** O Projeto é desenvolvido no referido ambulatório como processo interativo de formação dos residentes. Optou-se por utilizar a Teoria da ação dialógica de Paulo Freire visto que privilegiando o diálogo, a escuta e a interação dos atores envolvidos, considera este encontro uma mediação com o mundo. Os residentes solicitam a presença do profissional nutricionista, quando necessário, no momento da consulta e este esclarece dúvidas, interage com o médico e com o paciente atendido e principalmente disponibiliza ao residente os conhecimentos necessários sobre nutrição para atender as necessidades apresentadas, mas também para torná-lo autônomo e seguro em suas ações, quanto ao tema. **Resultados e conclusões:** A teoria da ação dialógica viabiliza construção conjunta das ações que envolvem questões de nutrição, sintonizadas com a clientela e a equipe, além de estabelecer uma relação horizontal entre os atores. As conversas sobre o tema tornam-se mais fluidas na medida em que os residentes entendem o propósito e a opção por este processo educativo. Neste sentido, aprendem a vivenciar as interconsultas em nível individual e familiar como instrumento para desfocar o olhar no atendimento clínico, unicamente, e para: planejar em conjunto o desenvolvimento de ações sobre o tema, estabelecer vínculos com outros profissionais e empoderar-se dos conhecimentos relevantes que contribuem para estimular a melhoria da qualidade de vida dos indivíduos e das famílias atendidas.

295

**INTERDISCIPLINARIDADE COMO AÇÃO EM SAÚDE***Karen Mello de Mattos<sup>1</sup>; Elisângela Colpo<sup>1</sup>; Ruth Maurer da Silva<sup>1</sup> Me/UNIFRA*

A educação superior visa à formação de profissionais com competências e habilidades para atuar no atual contexto político-social e econômico. Para isso, há necessidade de integração do ensino à comunidade de forma a se criar, expandir e dinamizar o conhecimento. O processo interdisciplinar rompe com a tradicional prática de ensino isolado permitindo ao aluno vivências antecipadas do papel profissional: troca de experiências, conhecer especificidades de outros cursos, vivenciando e conhecendo as interfaces complementando o conhecimento por meio da prática. O presente trabalho teve como objetivo relatar as ações interdisciplinares do Estágio Curricular de Saúde Coletiva do Curso de Nutrição. O estágio foi desenvolvido em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde de Santa Maria-RS em três Unidades Básicas de Saúde (UBS) da Região Oeste, no período de março a dezembro de 2007, com acadêmicos do sétimo e oitavo semestre do curso de Nutrição integrado aos cursos de Fisioterapia, Enfermagem, Farmácia, Psicologia e Terapia Ocupacional ambos do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA) e a equipe de saúde das unidades. As ações integradas em saúde foram desenvolvidas por meio de encontros periódicos para planejamento das ações, visitas domiciliares diárias, discussões de casos semanais com participação de todos os cursos e equipe de saúde, participação em grupos terapêuticos e atividades temáticas. As ações agregadas permitiram o enriquecimento no processo do ensino-aprendizagem através das trocas de experiências de diferentes áreas da saúde que atuam em conjunto, promovendo o vínculo entre educador e educando e auxiliando na formação de profissionais com caráter humanista e generalista. A interdisciplinaridade visou integração das disciplinas e cursos, superando a fragmentação do conhecimento aos discentes e docentes, a percepção mais integralizada de informações e da condição humana. As atividades integradoras desenvolvidas na comunidade proporcionaram oportunidades de informação e intervenção na promoção, prevenção e recuperação da saúde. Concluiu-se que a interdisciplinaridade somente foi possível devido à responsabilidade, o interesse, o comprometimento, o planejamento, a organização, o respeito e a motivação entre docentes, discentes dos cursos envolvidos, bem como usuários e a equipe de saúde.

296

**NÍVEL SOCIOECONOMICO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE CURITIBA-PR***Renata Torres<sup>1</sup>; Maria Emilia Daudt Von der Heyd<sup>2</sup> e Paulo César Barauce Bento<sup>3</sup> 1, 2, 3 UFPR.*

Diferentes causas influenciam a gênese e a manutenção da obesidade infanto-juvenil. A obesidade é uma doença crônica, prevalente em todas as classes sociais, e, não um problema somente da população de renda elevada como era considerada. O perfil da doença está dramaticamente em ascensão nos países em desenvolvimento, particularmente nas concentrações urbanas. Os hábitos alimentares tradicionalmente brasileiros estão em transição, mesmo os mais pobres tendem a seguir um padrão de alimentação mais industrializada. O objetivo do presente estudo foi avaliar o nível socioeconômico de escolares obesos da rede pública de ensino em Curitiba (PR). Foi realizado um estudo transversal analítico em uma amostra de 16 escolares com idade entre 9 e 16 anos. Para a coleta de dados aplicou-se um questionário específico para o estudo aos acompanhantes das crianças e dos adolescentes, investigando variáveis características socioeconômicas, referentes à renda familiar, escolaridade materna e moradores por domicílio. Foi observado que metade das mães possui mais de 12 anos de estudo e a renda familiar média foi de R\$ 1781 reais. A maioria das casas possui mais de 4 moradores, o que leva a uma renda média per capita de R\$ 407,55. Atualmente, mesmo nas classes sociais mais baixas, há uma maior disponibilidade de alimentos industrializados promovidos pelos preços mais acessíveis, o que aumenta substancialmente o consumo de lipídeos saturados, de carboidratos refinados e diminui a ingestão de fibras, vitaminas e minerais. A falta de acesso às informações sobre alimentação saudável permite uma maior susceptibilidade a exposição da mídia. Os dados evidenciam que nas classes sociais mais baixas a obesidade vem ganhando amplitude, principalmente nas grandes cidades, onde os preços das frutas e verduras, carnes magras e produtos lácteos tendem a aumentar mais, restando aos indivíduos de baixa renda escolher alimentos não saudáveis que satisfaçam o apetite, em consonância com seu poder aquisitivo baixo bem como seu padrão de consumo. Mesmo nos estratos socioeconômicos mais baixos a obesidade infanto-juvenil cresce em níveis alarmantes, sendo necessário uma maior atenção às estratégias de Reeducação Nutricional nessas camadas da população.

297

**PERFIL NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO RESIDENTE DO BAIRRO DO FLAMENGO, MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO - RJ**

Luciana R. T. Manhães<sup>1</sup>; Cláudia Márcia M. Cândido<sup>2</sup>; Patrícia M. L. A. Castro<sup>2</sup>; Raphaelle C. Silva<sup>2</sup>; Miriam A. Silveira<sup>2</sup>.

Docente do Curso de Nutrição do Instituto Metodista Bennett<sup>1</sup>; Discente do Curso de Nutrição do Instituto Metodista Bennett<sup>2</sup>

A obesidade e o sobrepeso estão aumentando rapidamente na América Latina, embora ainda se registre a presença da desnutrição. Paralelamente, cresce a incidência de doenças relacionadas ao excesso de adiposidade, como as doenças cardiovasculares, diabetes e dislipidemias. O conhecimento acerca da prevalência da população exposta ao risco de sobrepeso/desnutrição facilita as ações de prevenção e controle de peso, sendo assim, de grande significância para a Saúde Pública. Esse estudo objetivou caracterizar o perfil nutricional segundo índice de massa corporal (IMC) e entrevista com população residente do bairro do Flamengo, Rio de Janeiro-RJ. Esses dados foram obtidos a partir da escolha aleatória de 95 indivíduos, na faixa etária entre 20-90 anos, que passavam pelo Aterro do Flamengo para serem entrevistados. Todos tiveram seu peso e sua altura verificados e responderam o questionário que constava das seguintes variáveis: sexo, idade, peso, altura, IMC e relatos sobre existência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). A amostra utilizada nesse trabalho consistiu em 65% do sexo feminino e 35% do sexo masculino. De acordo com as faixas etárias previamente estabelecidas no questionário a amostra foi composta de 9% dos indivíduos entrevistados entre 20-29 anos, 22% entre 30-49 anos, 68% com 50 anos ou idade superior, ou seja, mais da metade, característica da população residente desse bairro. A respeito do IMC desses indivíduos, 39% encontravam-se eutróficos, enquanto 61% apresentavam-se acima do peso, representando mais da metade da amostra e representando uma preocupação ao serviço de Saúde Pública e dentre eles 9% apresentavam sobrepeso, 37% obesidade grau 1 e 15% obesidade grau 2. Não houveram indivíduos desnutridos. De toda a população estudada, 62% apresentava pelo menos alguma DCNT, entre os quais foram encontrados 25 indivíduos hipertensos, 5 diabéticos, 11 com hipertrigliceridemia e 18 hipercolesterolêmico, o que pode estar associado ao fato da metade da população desse estudo ter 50 anos ou mais, faixa etária onde há maior incidência dessas doenças. Esse estudo justifica a necessidade de programas de conscientização sobre educação nutricional e de maior número de atendimento nutricional nos postos de saúde desse bairro, afim de otimizar a qualidade de vida dessa população, reduzindo assim os fatores de risco/agravo.

298

**PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA: DESMAME PRECOCE, USO DE CHUPETAS E MAMADEIRAS**

Ana Carolina Matos Campos<sup>1</sup>; Jôsi Fernandes de Castro Rodrigues<sup>2</sup>; Roberta Sena Reis<sup>3</sup>; Fátima Aparecida Ferreira de Castro<sup>4</sup>; Luciana Ferreira da Rocha Sant'Anna<sup>5</sup>.  
<sup>1,2,3,4,5</sup> UFV

O uso de chupetas e mamadeiras é altamente difundido entre as mães brasileiras e o seu uso regular pode levar a menor frequência de amamentar e menor estímulo à produção de leite, acarretando produção de leite diminuída e conseqüente desmame. O objetivo do trabalho foi verificar o uso de chupetas e mamadeiras e o desmame precoce de crianças menores de 2 anos da zona urbana e cadastradas no Programa de Saúde da Família (PSF) de Teixeira - MG. Os dados foram obtidos através de entrevistas semi-estruturadas a 62 (55,35%) mães de crianças no período de abril a julho de 2007. A média de idade das crianças foi de 12,78 ± 7,26 meses, com mediana de 13,5 meses, variando entre 15 dias e 23 meses. A maioria dessas crianças era maior de 6 meses de idade (74,2%; n=46); enquanto 25,8% (n=16) possuía até 6 meses de idade. O número de crianças dos sexos feminino e masculino foi igual (n=31) representados por 50% cada. Quanto ao desmame de bebês, 45,2% (n=28) já haviam sido desmamados, enquanto 54,8% (n=34) continuavam a amamentação. Das crianças desmamadas, 16 (57,14%) foram desmamadas precocemente. A idade média do desmame foi de 3,85 ± 2,77 meses. 21,4% (n=6) dos bebês não chegou a amamentar ou foi desmamado antes de 1 mês de vida. Quanto ao uso de mamadeiras e chupetas, 66,1% (n=41) e 41,9% (n=26) fazem uso respectivo dos mesmos. O tempo de uso de mamadeira foi de 10,17 ± 7,02 meses e mediana de 9 meses, com tempo mínimo de ½ mês e máximo de 23 meses. Já o tempo de uso de chupeta foi de 12,86 ± 7,29 meses e mediana de 13 meses, com tempo mínimo de ½ mês e máximo de 23 meses. O uso de chupeta e mamadeira foi verificado em 87,5% (n=14) e 100% (n=16) das crianças com desmame precoce. Os resultados revelam o uso difundido de chupetas e mamadeiras em crianças desmamadas precocemente e a importância do profissional de saúde no esclarecimento das possíveis conseqüências do uso de chupetas e mamadeiras e sua associação com o desmame precoce.

299

**PRÁTICA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA COSTUREIRAS**

Cristiana de Sousa Dalton 1; Almirelle Lúcio 2; Blynya Vianna 3.  
1 Professora Nutrição UUV; 2 Estudante Nutrição UUV; 3 Estudante Nutrição UUV.

A alimentação é um objeto de extrema complexidade, suscetível de mobilizar numerosas disciplinas científicas, como a Nutrição. Qualquer que seja a perspectiva adotada, a objetivação das práticas alimentares coloca-se como uma etapa preliminar. A Educação Nutricional é de primordial importância, devendo consistir em um processo ativo, lúdico e interativo onde, à luz da ciência da nutrição, os indivíduos terão instrumentos para mudanças de atitudes e das práticas alimentares. O objetivo geral foi realizar uma intervenção nutricional com as treze costureiras. Foram realizados quatro encontros no local, com intervalos de sete dias entre eles. Os métodos utilizados incluíram: no primeiro encontro foi realizado um DIAGNÓSTICO SITUACIONAL. E nos outros, foi realizado trabalho com base na pirâmide dos alimentos para adultos. A partir dos dados coletados observamos que 3 estavam com obesidade classe 1 4 com Estado Eutrófico, 1 com Pré obesidade, 1 com Sobrepeso. Foi observado que elas tem uma alimentação bem diversificada, Cinco delas fazem Atividade Física, Cinco delas fazem Atividade Física, Uma faz (1 refeição). Uma faz (2 refeições), Três fazem (4 refeições), e Cinco fazem (5 refeições), Duas com Hipertensão. Percebeu-se que todas as treze costureiras ingerem: verduras, legumes, massas, feijão, arroz, frutas, carne, frango, ovos, ensopado, assado, frito) água, sucos industrializados, embutidos e açúcar.

300

**ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL ÀS GESTANTES: O PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM PAUTA**

Roberta Sena Reis<sup>1</sup>; Ana Carolina Matos Campos<sup>2</sup>; Jôsi Fernandes de Castro Rodrigues<sup>3</sup>; Luciana Ferreira da Rocha Sant'Anna<sup>4</sup>; Rosângela Minardi Mitre Cotta<sup>5</sup>.  
<sup>1,2,3,4,5</sup> Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, MG, Brasil

A assistência pré-natal tem papel decisivo no resultado da gestação. Diante disto, o objetivo deste trabalho foi verificar os procedimentos realizados durante a assistência pré-natal às gestantes residentes no meio urbano e cadastradas no Programa de Saúde da Família (PSF) do município de Teixeira - MG. Para coleta de dados, foram realizadas entrevistas semi-estruturadas a 80,76% (n=21) das gestantes de abril a julho de 2007. Verificou-se entre as entrevistadas idade média de 25,57 ± 6,32 anos e mediana de renda per capita de 190 reais (variando de 16,66 a 400 reais). Quanto à idade gestacional, esta foi relatada por 95,23% das entrevistadas, sendo a mediana de 26 semanas variando de 8 a 36. Em relação à realização do pré-natal, este foi realizado por 100% das entrevistadas. Dentre estas, 76,2% realizaram este no PSF do município, 9,5% no hospital do município, 9,5% em consultório particular e 4,8% em hospital de outro município. Quanto ao número de consultas realizadas 95,23% das gestantes souberam responder, e destas, 71,4% realizaram até o momento da entrevista menos de seis consultas, enquanto que 23,8% realizaram seis ou mais consultas. Das entrevistadas 66,7% relataram que as consultas são realizadas pelo médico, enquanto que 33,3% se referiram ao médico e enfermeiro. Referente aos procedimentos realizados nas consultas, 95,2% das entrevistadas relataram que são pesadas sempre enquanto que 4,8% às vezes. 100% relataram que a pressão arterial é aferida sempre nas consultas. 85,7% relataram que durante as consultas a barriga é medida sempre, 9,5% nunca e 4,8% às vezes. 66,7% das entrevistadas disseram que a barriga é auscultada (examinada) sempre nas consultas, 23,8% nunca e 9,5% às vezes. 66,7% das entrevistadas relataram que a mama nunca é examinada nas consultas, 23,8% sempre e 9,5% às vezes. 57,1% das entrevistadas relataram que durante as consultas nunca são verificados sinais de edema, e 42,9% disseram que isto sempre é realizado. Quando questionadas sobre a opinião que apresentam do pré-natal, 57,1% consideram este ótimo; 33,3% bom e apenas 9,5% ruim. Diante desses resultados, principalmente referente aos procedimentos realizados no pré-natal torna-se necessária uma padronização visando melhoria no acompanhamento das gestantes e promoção da saúde.

301

**ASSOCIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL COM DOENÇAS AUTO-REFERIDAS: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL EM ADULTOS NO SUL DO BRASIL**

Frederico Manoel Marques<sup>1</sup>, Marco Aurélio Peres<sup>2</sup>, Carmem Lucia Dutra<sup>3</sup>,  
Giana Zarbato Longo<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da Universidade do Planalto  
Catarinense, Lages, SC.

<sup>2</sup> Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública, Universidade Federal de Santa Catarina,  
Florianópolis, SC;

<sup>3</sup> Centro Colaborador em Nutrição e Alimentação do Escolar – Sul, Universidade Federal do  
Rio Grande do Sul

**Objetivo:** Estimar a prevalência do estado nutricional e sua associação com doenças auto-referidas em adultos de Lages, Santa Catarina. **Métodos:** Realizou-se estudo transversal com amostra de adultos (n = 2.022). Coletaram-se informações sócio-demográficas e medidas antropométricas por meio de entrevistas e exames físicos. O desfecho estudado foi o índice de massa corporal (IMC). Realizou-se a estatística descritiva e testaram-se associações simples do IMC com as variáveis independentes segundo sexo. Foram testadas correlações entre o IMC e perímetro da cintura e doenças auto-referidas para homens e mulheres separadamente. **Resultados:** A prevalência de eutróficos, de sobrepeso e de obesos entre homens foi de 41%, 39% e 19% respectivamente. Entre as mulheres as prevalências foram de 43%, 31% e 26%. A obesidade esteve associada a menor escolaridade. Quanto maior o IMC mais negativa foi a auto-avaliação da saúde. Encontrou-se correlação positiva entre IMC e circunferência da cintura, com diabetes melito auto-referida e com níveis pressóricos elevados. **Conclusões:** Detectou-se altas prevalências de sobrepeso e obesidade em Lages, SC. Estratégias que envolvam os diversos setores da comunidade devem ser consideradas para reverter este processo.

**Palavras-chave** - avaliação nutricional, fatores de risco, IMC, inquéritos populacionais, epidemiologia.

302

**COMPORTAMENTO ALIMENTAR E EPISÓDIOS DE COMPULSÃO ALIMENTAR EM MULHERES EM TRATAMENTO PARA PERDA DE PESO.**

Patrícia Camelo <sup>1</sup>; Ana Carolina Siqueira <sup>2</sup>; Débora dos Santos <sup>3</sup>; Sileia do Nascimento <sup>4</sup>;  
Rosely Sichieri <sup>5</sup>

<sup>1</sup>UERJ; <sup>2</sup>UERJ; <sup>3</sup>UERJ; <sup>4</sup>UERJ; <sup>5</sup>UERJ

**Introdução:** O comportamento alimentar tem bases biológicas e sociais. Os estudos sobre o comportamento alimentar assumem atualmente grande importância na compreensão da epidemia crescente de obesidade. Entre indivíduos obesos a restrição alimentar é particularmente frequente. Esta atitude geralmente é seguida por um período de "desinibição", onde o consumo alimentar é muito grande, tendendo a constituir episódios de compulsão alimentar, pois é muito difícil sustentar a restrição energética por longos períodos. **Objetivo:** Avaliar fatores comportamentais em mulheres com episódios de compulsão alimentar (ECA). **Metodologia:** Mulheres participantes de um programa de perda de peso (n=85) em uma unidade de atenção primária de saúde no município do Rio de Janeiro. Na primeira consulta, as participantes responderam a um questionário sobre a ocorrência de episódios de compulsão alimentar de acordo com os critérios diagnósticos sugeridos pelo Diagnostic and Statistical Manual, IV Edition (DSM-IV) Na segunda consulta realizaram o preenchimento do questionário dos três fatores alimentares que contempla as questões sobre desinibição, fome e restrição alimentar, previamente validado. Os valores do questionário foram categorizados em escores. Os dados foram digitados no programa Epi-Info 6.4 e analisados no software estatístico SAS 9.1. **Resultados:** As participantes apresentavam idade entre 23 e 57 anos e Índice de Massa Corporal (IMC) entre 23 e 43 kg/m<sup>2</sup>. A ocorrência de ECA foi referida por 43,9% das mulheres, sendo que destas: 13,4% responderam que nos últimos três meses tiveram este episódio duas ou mais vezes por semana, 6,1% uma vez por semana e 80,4 % menos de uma vez por semana. A associação com ECA ocorreu com os fatores de desinibição (p=0,03) e fome (p=0,02), não ocorrendo o mesmo para o fator restrição (p=0,35). **Conclusão:** Este estudo não indicou associação entre episódios de compulsão e restrição alimentar, entretanto os episódios de desinibição e fome foram positivamente associados ao ECA. As mulheres deste estudo referiram menor restrição e maiores scores de desinibição e fome.

303

**CORRELAÇÃO ENTRE O ACUMULO DE GORDURA CENTRAL COM O PERCENTUAL DE GORDURA E O ÍNDICE DE MASSA CORPÓREA EM CRIANÇAS DE 6 A 10 ANOS**

Vinicius Valois Pereira Martins <sup>1</sup>, Adriano Fortes Maia <sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UFES/UUV, <sup>2</sup>UFES

**Introdução:** O índice de massa corporal (IMC) tem sido utilizado em grande escala a fim de diagnosticar os possíveis riscos a saúde (Monteiro et al 1999). Contudo a sua interpretação deve ser feita com cautela, pois determinado índice não leva em consideração a porcentagem de massa gorda das crianças, sendo esse dado muito importante no diagnóstico e prevenção de possíveis doenças (Sotelo et al 2004). Portanto tem se recomendado adoção das medidas das dobras cutânea e equações de predição para se mensurar o índice de gordura corporal das crianças. Sendo a equação de Slaughter et al (1988) uma das mais utilizadas para se mensurar a porcentagem de gordura (Giugliano & Melo 2004). Contudo tal equação utiliza apenas a medida de duas dobras cutâneas a tricipital e subescapular, não incluindo a mensuração da gordura visceral, gordura esta, mais associada a riscos cardíacos. (Pitanga 2004) **Objetivo:** Correlacionar o Percentual de Gordura (%G) e o IMC com um indicador de acúmulo de gordura central o Perímetro da Cintura (PC) em crianças escolares. **Metodologia:** Foram 55 meninas e 42 meninos entre as idades de 6 a 10 anos. As crianças foram classificadas em dois grupos, nível desejado e acima do desejado, conforme o protocolo de Slaughter (1988). Foi utilizado o Coeficiente de Correlação de Pearson para o tratamento das variáveis. **Resultados:** Quando comparadas o (%G) e o (PC) das meninas foi encontradas uma correlação moderada nas meninas em nível desejado (r=0,61) e acima do desejado (r=0,69), enquanto que nos meninos em nível desejado a correlação foi forte (r=0,69) e acima do desejado moderada (r=0,63). Contudo a comparação entre (IMC) e o (PC) foi forte em todos os grupos sendo nas meninas em nível desejado (r=0,88) e acima do desejado (r=0,86) e nos meninos em nível desejado (r=0,92) e acima do desejado (r=0,75). **Conclusão:** Com base nos resultados obtidos conclui-se que o (IMC) possui uma correlação muito mais forte com o acúmulo de gordura abdominal representado nesse estudo pela medida do (PC) do que a equação de predição de percentual de gordura de Slaughter (1988), sendo clara a deficiência dessa equação em estimar o acúmulo de gordura abdominal.

304

**DESINIBIÇÃO E COMPORTAMENTO ALIMENTAR**

Ana Carolina Siqueira <sup>1</sup>; Patrícia Camelo <sup>2</sup>; Débora dos Santos <sup>3</sup>; Sileia do Nascimento <sup>4</sup>;  
Rosely Sichieri <sup>5</sup>

<sup>1</sup>UERJ; <sup>2</sup>UERJ; <sup>3</sup>UERJ; <sup>4</sup>UERJ; <sup>5</sup>UERJ

**Introdução:** A compreensão do comportamento alimentar é uma peça fundamental para o desenvolvimento de programas de prevenção e tratamento da obesidade. O desenvolvimento do questionário de três fatores alimentares, que avalia restrição alimentar, desinibição e fome tem sido um instrumento importante nessa direção. **Objetivo:** Avaliar se o fator desinibição associa-se ao consumo de frutas, alimentos integrais, doces, e chocolate em mulheres. **Metodologia:** Mulheres obesas com Índice de Massa Corporal (IMC >24kg/m<sup>2</sup>) estão sendo acompanhadas em uma unidade de atenção primária de saúde no município do Rio de Janeiro. Na primeira consulta, as participantes responderam a um questionário que incluía, dentre outras questões, perguntas sobre o consumo de frutas, alimentos integrais e doces e chocolate. Na consulta seguinte realizaram o preenchimento do questionário dos três fatores alimentares que contempla as questões sobre desinibição, fome e restrição alimentar, previamente validado. Os dados foram digitados no programa Epi-Info 6.4 e analisados no software estatístico SAS 9.1. **Resultados:** A média de idade das participantes foi de 40 anos e IMC de 29,4kg/m<sup>2</sup>. A desinibição e IMC associaram-se (p=0,05). Os maiores escores de desinibição ocorreram no grupo de mulheres com consumo de doces diário (p=0,02), sem associação com os outros itens avaliados: consumo de frutas (p=0,31), alimentos integrais (p=0,14) e chocolate (p=0,63). **Conclusão:** Os menores escores de desinibição no consumo de frutas e alimentos integrais, contrariamente aos escores de desinibição para consumo de doces são bem relatados na literatura e comprovados neste estudo. Estudos recentes mostram que o fator desinibição tem associação positiva com o maior consumo de alimentos não saudáveis, como os doces.

305

### EDUCAÇÃO E ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL NOS ÂMBITOS INDIVIDUAL E COLETIVO À COMUNIDADE DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DA REGIÃO SUDOESTE DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS.

Gláucia de Oliveira Melgaço<sup>1</sup>; Natália de Carvalho Teixeira<sup>1</sup>; Luana Caroline dos Santos<sup>1</sup>; Aline Cristine Souza Lopes<sup>1</sup>.  
1UFMG

**Introdução:** A promoção de modos de vida saudáveis à população é estratégia essencial para melhoria de qualidade de vida e representa importante diretriz da Organização Mundial de Saúde nesta década. A educação e atendimento nutricional encaixam-se como meios de promoção à saúde tendo em vista que visam difundir informações sobre alimentação equilibrada e possibilitar a prevenção e controle de diferentes doenças crônicas não transmissíveis. **Objetivos:** Promover educação e orientação nutricional nos âmbitos individual e coletivo à comunidade de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) da região sudoeste de Belo Horizonte, Minas Gerais. Metodologia: Estudo prospectivo, com duração de três meses, realizado em uma UBS da região sudoeste de Belo Horizonte, área de elevada carência e vulnerabilidade social. Realizou-se atendimento individual, oficinas, visitas domiciliares e capacitação de agentes comunitários de saúde (ACS). O atendimento individual foi realizado a partir de anamnese e avaliação do estado nutricional, que possibilitaram a definição de um plano alimentar e/ou orientações nutricionais específicas. As oficinas se direcionaram a pacientes diabéticos e a comunidade da UBS. Visitas domiciliares foram realizadas em conjunto com os ACS para orientação nutricional familiar. A capacitação dos ACS ocorreu em quatro encontros, totalizando 6 horas de duração e abordou aspectos gerais da alimentação saudável. Resultados: Participaram do estudo 78 indivíduos. Foram atendidos individualmente 26 usuários (65,4% adultos e 61,8% do sexo feminino). O principal motivo de busca ao atendimento foi excesso de peso (61%). Destes 14 apresentaram retornos ao atendimento no tempo do estudo e verificou-se resultados positivos em 75% destes. Realizaram-se duas oficinas para 17 pacientes com diabetes e uma oficina "Alimentação Saudável" que contou com a participação de 13 usuários da UBS. Visitas domiciliares foram efetuadas a oito famílias. A capacitação para os ACS abrangeu 14 participantes, 100% da equipe de agentes da UBS. Verificou-se boa aceitação das atividades executadas com grande interesse da comunidade participante. Conclusões: O presente estudo destaca elevada demanda para atendimento nutricional e representa a etapa inicial de um processo de educação nutricional e promoção de hábitos alimentares que deve ser contínuo e duradouro na comunidade.

306

### EXPERIMENTAÇÃO DE METODOLOGIA EDUCATIVA EM SAÚDE E NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE NITERÓI COM VISTAS À PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO E MODOS DE VIDA SAUDÁVEIS

Sheila Rotenberg<sup>1, 2</sup>; Cristina Mendonça<sup>1</sup>; Luciene Burlandy<sup>1</sup>; Enilce Sally<sup>1</sup>; Kátia Ayres<sup>1</sup>  
1- Faculdade de Nutrição da UFF 2- Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro

A educação em saúde constitui-se como uma ação estratégica para a promoção de saúde e a atenção básica como um espaço potencial para seu desenvolvimento. Este trabalho tem como objetivo apresentar resultados de uma pesquisa de promoção de alimentação saudável, planejada e implementada de forma compartilhada entre pesquisadores da Faculdade de Nutrição UFF e profissionais de saúde da rede básica de Niterói. Tal pesquisa teve como desenho metodológico o levantamento de práticas educativas em saúde-nutrição já desenvolvidas na rede básica; a realização de 5 oficinas e desenho de proposta-piloto inovadora de prática educativa que considerasse as dimensões de: autonomia no cuidado à saúde; de participação e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O mapeamento das atividades educativas foi desenvolvido em 19 Unidades Básicas (95%), através de entrevistas com gestores e profissionais das Unidades. Com base neste levantamento foram realizados encontros com a participação média de 25 profissionais, em sua maioria nutricionistas, cujos temas debatidos possibilitaram conhecer suas concepções sobre Promoção de saúde; Segurança Alimentar e Nutricional e Educação em Saúde e planejar duas atividades educativas em caráter piloto. Durante as oficinas, para cada tema, foram experimentadas diferentes vivências culinárias e dinâmicas que ampliaram a discussão sobre a alimentação saudável no dia a dia. As avaliações das oficinas e o planejamento das duas atividades educativas mostraram que as vivências serviram como exemplos de atividades que poderão ser desenvolvidas com a população usuária. As concepções de educação e promoção de saúde com vistas à SAN, indicaram que o grupo faz distinções entre: escuta, persuasão e convencimento; motivação e imposição; negociação e prescrição; troca e padrão normativo e em parte reconhece a necessidade de superar a

formação profissional tradicional, assim como os avanços que ocorrem quando os focos das atividades deixam de ser o nutriente/doença e passam a ser a alimentação/saúde tratadas de forma positiva no cotidiano de vida. A pesquisa identificou os limites e possibilidades para a promoção de alimentação saudável na rede, incluindo desde questões de infra-estrutura, de gestão, até as concepções dos profissionais sobre este processo e possibilitou a introdução de inovações metodológicas nas práticas educativas no SUS.

307

### FAZENDO A PRÁTICA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL INFANTIL UTILIZANDO O LÚDICO

Cristiana de Sousa Dalton<sup>1</sup>; Gedehy Gaspar Santos<sup>2</sup>;  
Patrícia Bittencourt Ribeiro de Oliveira<sup>3</sup>.  
1 Professora Nutrição UUV; 2 Estudante Nutrição UUV; 3 Estudante Nutrição UUV.

Educar significa ensinar e treinar promovendo trocas entre o aluno e o educador através de uma linguagem acessível e facilitada por um ambiente propício ao aprendizado. A Educação Nutricional é de primordial importância, devendo consistir em um processo ativo, lúdico e interativo onde, à luz da ciência da nutrição, os indivíduos terão instrumentos para mudanças de atitudes e das práticas alimentares. O objetivo geral foi incentivar o consumo de verduras, legumes e frutas a 25 crianças, de dois a quatro anos, em uma creche na cidade de Vila Velha - ES. Foram realizados quatro encontros no local, com intervalos de sete dias entre eles. Os métodos utilizados incluíram: no primeiro encontro foi realizado um DIAGNÓSTICO SITUACIONAL. No segundo encontro houve o TEATRO de uma coelhinha chamada "Fifi", onde uma aluna se vestiu de coelhinha e trouxe na sacola vários legumes e frutas. Em outro encontro, foi realizado um passeio fora da sala, na área externa na creche onde existe uma horta. E depois cada criança plantou uma semente de feijão em um copinho com algodão. E no último encontro foram realizadas brincadeiras de esconde-esconde com as frutas e saladas de frutas em potes fechados, e quando era encontrado por alguma criança, se falava da importância daquela fruta. A participação das crianças nas atividades foi positiva, a professora/cuidadora sempre relatava nos próximos encontros que durante a semana as crianças comentando sobre o que foi ensinado pelas alunas. Além de elas começarem a comer um pouco das verduras que vinham no prato de refeições delas. E alguns pais relataram que em casa, algumas crianças pediam para comer verduras e frutas. Concluímos que é possível estar orientando crianças, mesmo pequenas, aplicando a técnica correta de transmitir os conhecimentos da nutrição. Podemos ensinar a gostar destes alimentos de diversas formas e o lúdico é sempre adequado a esta faixa etária.

308

### IMPACTO DA IMPLEMENTAÇÃO DA INICIATIVA UNIDADE BÁSICA AMIGA DA AMAMENTAÇÃO NAS PREVALÊNCIAS DE ALEITAMENTO MATERNO E NOS MOTIVOS DE CONSULTA EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE.

Alessandra Vicente<sup>1</sup>; Letícia Cardoso<sup>2,3</sup>; Jorginete Damiano<sup>1,4</sup>; Rosane Rito<sup>1</sup>.  
1 SMS/Rio; 2 ENSP/FIOCRUZ; 3 FABA; 4 UERJ

No estado do Rio de Janeiro, uma das estratégias mais recentes adotadas na política de promoção do aleitamento materno é a Iniciativa Unidade Básica Amiga da Amamentação (IUBAAM). Esta iniciativa tem por objetivo a promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno, através da mobilização das unidades básicas de saúde para a adoção dos "Dez Passos para o Sucesso da Amamentação na Atenção Básica à Saúde". O objetivo do presente estudo foi comparar as prevalências do tipo de alimentação e das queixas principais nas consultas de puericultura de uma Unidade Básica de Saúde do Município do Rio de Janeiro, nos períodos pré e pós-certificação da Iniciativa Unidade Básica Amiga da Amamentação. Foram coletadas informações de 121 e 200 crianças menores de 1 ano de idade assistidas pela unidade nos períodos pré e pós sua certificação, respectivamente. Classificou-se o tipo de alimentação em: Aleitamento Materno Exclusivo, Aleitamento Materno Predominante e Aleitamento Materno e utilizou-se a 10ª Classificação Internacional de Doenças para categorização das queixas que motivaram as consultas de puericultura. Na análise estatística aplicou-se o teste Qui-Quadrado e considerou-se diferença estatisticamente significativa valores de p menores que 0,05. Observou-se um aumento estatisticamente significativo da prevalência de Aleitamento Materno Exclusivo tanto nos menores de 4 meses (68% versus 88%; p < 0,0001), quanto entre as crianças com idade entre 4 e 6 meses (41% versus 82; p < 0,0001) após a certificação da unidade. Além disso, foi expressivo o aumento da prevalência de Aleitamento Materno em crianças maiores de 6 meses, especialmente entre os 9 e 12 meses de vida (24% versus 82%; p < 0,0001). Houve também diminuição nas consultas motivadas por alguma doença após a certificação da unidade nos lactentes com mais de 4 meses. Conclui-se que a implantação da Iniciativa Unidade Básica Amiga da Amamentação se mostrou estratégia importante para o aumento do aleitamento materno e para a diminuição de consultas motivadas por doenças nos lactentes menores de um ano assistidos nesta unidade.

309

**O ALUNO DE NUTRIÇÃO NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA - EXPERIÊNCIA DA ARTICULAÇÃO ENSINO-SERVIÇO-COMUNIDADE**

Ida Helena Carvalho Francescantonio Menezes<sup>1</sup>; Márcia Armentano Clarck Reis<sup>1</sup>; Estelamaris Tronco Monego<sup>1</sup>; Maria Claret Costa Monteiro Hadler<sup>1</sup>  
1FANUT/UFG

A reestruturação curricular do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (FANUT/UFG), ocorrida em 2004, propôs mudanças atendendo às Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos da área da saúde. Dentre estas, a inclusão de estágios integrados capazes de estimular a articulação entre a teoria e a prática. Neste contexto está inserido o Estágio Integrado I (EI-I) que vislumbra a horizontalidade dos conhecimentos, a verticalidade das disciplinas, a integração com o sistema de saúde, a vinculação com a comunidade, tendo como suporte o método científico. O objetivo deste estudo é relatar a vivência da disciplina EI-I na grade curricular da FANUT/UFG. O EI-I ocorre no sexto semestre e visa desenvolver atividades relacionadas à promoção da saúde de indivíduos em seu domicílio. Dentre as estratégias utilizadas estão o desenvolvimento de aulas teóricas cujo conteúdo programático envolve a abordagem da família e suas interações sociais e de saúde; a elaboração de instrumentos de diagnóstico para a construção de um genograma e ecomapa e o acompanhamento de famílias de risco nutricional identificadas junto às equipes que atuam na Estratégia Saúde da Família (ESF) que atuam no Distrito Sanitário Leste de Goiânia. A disciplina já ocorreu em dois semestres e foram acompanhadas 40 famílias com crianças desnutridas, obesas, idosos acamados, gestantes, hipertensos, juntamente com a equipe da ESF. As visitas domiciliares permitiram o conhecimento das condições de vida das famílias fundamentando, assim, as atividades de intervenção. Recursos áudio-visuais como jogos, ímãs, calendários, folders, receituários, móveis foram desenvolvidos com o objetivo de sensibilizar toda família. A avaliação inclui a construção de um portfólio que retrata todas as etapas da experiência, sendo apresentado em evento onde o público inclui as ESF, os tutores, os professores e os alunos da graduação. A avaliação desta modalidade de ensino tem sido positiva, tanto para alunos, tutores e professores, sendo considerada uma parceria como positiva e enriquecedora. Os portfólios permitiram os relatos das experiências dos grupos de maneira original, criativa e crítica. A atuação junto às equipes da ESF é um novo cenário que permite uma formação mais integral do profissional nutricionista.

310

**PERFIL NUTRICIONAL DOS FUNCIONÁRIOS DA POLICLÍNICA MUNICIPAL JOSÉ PARANHOS FONTENELLE DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**

SHIRLEI DE OLIVEIRA SILVA<sup>1</sup>; ELENY BARBOSA LOBATO<sup>2</sup> E LIDIA DE SOUZA. ARAÚJO<sup>3</sup>  
1 SMS -Policlínica José Paranhos Fontenelle, 2 SMS -Policlínica José Paranhos Fontenelle, 3 Bolsista SMS -Policlínica José Paranhos Fontelle

A obesidade é considerada uma epidemia do século XXI, estimativa aponta que em 2015, metade da população será obesa. Entre as doenças mais graves decorrentes de obesidade está o Diabetes *Mellitus*, bem como problemas cardiovasculares, complicações respiratórias e digestivas. Este estudo tem como objetivo avaliar o estado nutricional dos funcionários da Policlínica José Paranhos Fontenelle em virtude do Dia Nacional de Combate ao Colesterol. Foram avaliados 63 funcionários, sendo 81% mulheres e 19% homens, da Policlínica José Paranhos Fontenelle, no ambulatório de Nutrição. Foram coletados dados pessoais (nome, idade, sexo, cargo), antropométricos (Massa corporal total, estatura, dobra cutânea tricipital, circunferência do braço e da cintura), bioquímicos (colesterol e glicose), bem como aplicação de questionário de frequência alimentar. Dos funcionários avaliados, 36,5% estão eutróficos, enquanto 36,5% estão com sobrepeso e 27% estão obesos (Obesidade grau I – 17,5%; Obesidade grau II – 9,5%; Obesidade grau III- 0%). Entre as mulheres 37,3% estão eutróficas, enquanto 39,2% estão com sobrepeso e 23,6% estão obesas, já entre os homens o percentual de eutróficos é de 33,3%, o de que estão com sobrepeso é de 25% enquanto 41,7% estão obesos. Em relação à circunferência da cintura, 45,1% das mulheres apresentam risco triplicado de desenvolver doenças cardiovasculares, 25,5% apresentam risco aumentado e 29,4% estão abaixo dos parâmetros utilizados para determinação deste risco. Entre os homens, o percentual de risco triplicado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares é de 33,3%, risco aumentado é de 41,7% e que estão abaixo dos parâmetros para determinação deste risco é de 25%. Para os exames bioquímicos avaliados, há hiperglicemia em 25,4%, já para o colesterol, 34,9% estão com hipercolesterolemia. Conclui-se que mais da metade da população estudada está com sobrepeso ou obesidade e tem risco de desenvolver doenças cardiovasculares e resistência periférica à insulina, o que vem a confirmar a importância de mudança de hábitos de vida no que diz respeito à alimentação e à atividade física, considerando que a promoção da saúde da população em geral, engloba o cuidar da saúde dos funcionários.

311

**PERFIL SOCIOECONÔMICO E GESTACIONAL DE MÃES - PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE TEIXEIRAS-MG.**

Jósi Fernandes de Castro Rodrigues<sup>1</sup>; Roberta Sena Reis<sup>2</sup>; Ana Carolina Matos Campos<sup>3</sup>;  
Fátima Aparecida Ferreira de Castro<sup>4</sup>; Rosângela Minardi Mitre Cotta<sup>5</sup>.  
<sup>1,2,3,4,5</sup> Universidade Federal de Viçosa (UFV). Viçosa, MG, Brasil

A vulnerabilidade biológica do grupo materno-infantil exige atenção especial e contínua, de acordo com a sua realidade cultural e socioeconômica. O objetivo do trabalho foi delinear o perfil socioeconômico e gestacional de mães de crianças menores de dois anos de idade residentes no meio urbano e cadastradas no PSF de Teixeira - MG. Trata-se de um estudo transversal por meio de entrevistas semi-estruturadas que ocorreram de abril a junho de 2007 a 55,53% (n=62) das mães de crianças. A idade média das entrevistadas foi de 25,69 ± 6,29 anos e a mediana da renda per capita foi de 198,96 reais, variando de 33,33 a 1013,33 reais. Em relação ao estado civil, a maioria das mães reside com companheiro (casadas e união estável), representando 82,3%. Verificou-se que 41,6% das entrevistadas possuíam ensino fundamental incompleto, seguida do ensino médio completo com 24,2%, o que permite observar um baixo nível de escolaridade. Referente aos dados gestacionais, quanto ao IMC pré-gestacional (IMCPG), observou-se que a maioria das entrevistadas que estava classificada como baixo peso (IMC < 19,8 Kg/m<sup>2</sup>) teve ganho de peso insuficiente ou excessivo, representados por 33,33% cada. Já aquelas consideradas eutróficas (19,8 Kg/m<sup>2</sup> ≤ IMC ≤ 26 Kg/m<sup>2</sup>), obtiveram, em sua maioria, ganho de peso insuficiente (40,74%), considerando que o ganho de peso adequado encontra-se entre 11,5 e 16 Kg. O sobrepeso é representado pelo IMC pré-gestacional – 26 Kg/m<sup>2</sup> < IMC ≤ 29 Kg/m<sup>2</sup>, enquanto o ganho de peso adequado para tal está entre 7 e 11,5 Kg. Observou-se que a maioria dos indivíduos sobrepeso ganhou peso excessivo (75%). No entanto, a maioria obesa (IMC > 29 Kg/m<sup>2</sup>) ganhou peso insuficiente, considerado como inferior a 7 Kg. Não foi possível calcular o IMCPG de 24,19% das entrevistadas por não terem informado sua altura durante as entrevistas. Das entrevistadas, 53,2% foram submetidas ao parto cesárea. Quanto ao peso ao nascer das crianças, 71% encontrou-se normal, de acordo com a classificação da OMS (peso ao nascer normal 3000 – 3999g). Implantar e/ou implementar ações de saúde pública direcionadas a este grupo deve ser uma premissa básica nos serviços de atenção básica do município.

312

**PESO AO NASCER E HISTÓRICO DA AMAMENTAÇÃO EM ESCOLARES OBESOS DE CURITIBA-PR**

Renata Himovski Torres<sup>1</sup>; Maria Emilia Daudt Von der Heyd<sup>2</sup> e Neiva Leite<sup>3</sup>  
1, 2, 3 UFPR.

O histórico da amamentação e o peso ao nascer são importantes fatores na evolução do curso da vida de um indivíduo e sua respectivo estado nutricional. O aleitamento materno exclusivo é uma possível estratégia na prevenção da obesidade infantil, prevalentemente as taxas de aleitamento materno exclusivo costumam ser aquém do recomendado pelo Ministério da Saúde. O objetivo do presente estudo foi avaliar o histórico da amamentação e o peso ao nascer em crianças e adolescentes obesos da rede pública de ensino em Curitiba (PR). Foi realizado um estudo transversal analítico em uma amostra de 16 escolares com idade entre 9 e 16 anos. O histórico da amamentação e o peso ao nascer foram obtidos por meio de questionário especificamente para o estudo. Os nascimentos a termo representaram 82% da população estudada, o peso ao nascer de 2,5-3 quilos foi mais prevalente com 31% da amostra. Em relação à amamentação materna exclusiva 43% das crianças receberam leite materno somente até o primeiro ou segundo mês de vida. Somente 6% da amostra não foi amamentada com leites modificados e 31% foi amamentada com leite de vaca integral sem diluições. Também foi observado que muitos alimentos foram adicionados aos leites modificados, O açúcar refinado foi ofertado a 13% das crianças e os cereais infantis 32%. Os dados sugerem que a amamentação materna exclusiva diminui a ingestão calórica das crianças, não havendo a necessidade de ofertar leites modificados e alimentos infantis às mães. No presente estudo foi encontrado um grande número de crianças amamentadas exclusivamente somente até os 2 meses de vida o que leva a ingestão precoce de carboidratos refinados e gorduras saturadas. O histórico da amamentação é uma das variáveis determinantes no estado nutricional na segunda infância e na adolescência. O excesso de peso não deve ser atribuído somente ao histórico da amamentação e ao peso ao nascer, porém são importantes fatores no desenvolvimento de uma qualidade de vida satisfatória.

**PREVALÊNCIA DE DISTÚRBIOS ALIMENTARES EM ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNICENTRO**

*Raquel Rosalva Gatti<sup>1</sup>, Marcela Bolognini<sup>1</sup>, Andréa Sczip<sup>1</sup>*  
<sup>1</sup>UNICENTRO

Os distúrbios alimentares têm maior predominância no sexo feminino, em torno de 95% dos casos e inúmeras pesquisas vem demonstrando um aumento da prevalência nas últimas décadas. Análises informais têm estabelecido que os ícones femininos devem apresentar corpos magros obtendo em contrapartida mais sucesso e felicidade em todos os aspectos, onde pessoas obesas são rejeitadas e discriminadas levando-as a realização de dietas abusivas. O alto nível de estresse dos estudantes de Nutrição em virtude da pressão social e da auto cobrança possivelmente contribui para a maior taxa de prevalência de distúrbios alimentares. O presente trabalho buscou identificar, através do questionário EAT 26 E ating attitudes test, riscos para o desenvolvimento de distúrbios alimentares em acadêmicas do curso de Nutrição da UNICENTRO. Participaram deste estudo um total de 63 acadêmicas sendo 33 alunas do 4º ano e 30 do 1º ano. Os resultados apontaram que 31,74% possuem risco para desenvolvimento de distúrbios alimentares e a maior prevalência foi observada em alunas do 4º ano onde o percentual foi de 36,4% enquanto que no 1º ano o percentual foi de 26,7%. Pode-se perceber que, devido a maior pressão social e cultural e conhecendo que a aparência do futuro profissional de Nutrição pode ser uma importante medida de valor pessoal onde, os rígidos padrões estéticos são extremamente cobrados, a ocorrência destes distúrbios, ficou nitidamente evidenciada em alunos do último ano apesar de entender-se que estes possuem maior conhecimento sobre alimentação saudável e os riscos para a saúde na presença de distúrbios alimentares.

Terça-feira - 27 de Maio de 2008

**Banco de Leite Materno - BLH e Lactários/Centrais**

314

**AValiação de Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos da Água de Abastecimento do Banco de Leite Humano***Cristiane de Albuquerque Mello<sup>1</sup>; Cristiane Nogueira<sup>2</sup>; Ana Schiffler Fragnelli<sup>3</sup>; Ângela Maria Reis<sup>4</sup>; Cíntia Aparecida Gonçalves dos Santos Mello<sup>4</sup>.**1 Professora da Faculdade Bezerra de Araújo (FABA)/Nutricionista do Hospital Maternidade Oswaldo Nazareth**2 Graduanda Centro Universitário Augusto Motta/Nutrição**3 Nutricionista do Hospital Maternidade Oswaldo Nazareth**4 Graduanda da Universidade Federal Fluminense/Nutrição*

**Introdução:** A qualidade do leite humano oferecido reflete a melhoria do quadro clínico dos bebês internados na UTI- neonatal, visto que estes pacientes são de alto risco, principalmente prematuros e recém-nascidos de baixo peso, que não sugam, recém-nascidos infectados, portadores de deficiências imunológicas, de diarreia protraída, alergia a proteínas heterólogas e gemelares. O uso do leite humano em unidades hospitalares atende as necessidades nutricionais e requer padrões higiênicos sanitários ótimos como forma de garantir um alimento seguro. É necessário, então, tomar cuidado com a água utilizada para higienização de utensílios, principalmente, por que podem ser um veículo de bactérias patogênicas e/ou alteradoras do leite. **Objetivos:** verificar a qualidade físico-química e microbiológica da amostra de água de abastecimento da área de higienização do Banco de Leite do Hospital Maternidade Oswaldo Nazareth. **Métodos:** As amostras foram colhidas no Banco de Leite Humano no ponto de saída de água que abastece a área de higienização dos utensílios, foram acondicionadas em recipiente isotérmico com gelo, e transportadas até o Laboratório de Análise do Instituto Municipal de Medicina Veterinária Jorge Vaitsman/Rj onde foram prontamente analisadas segundo aos parâmetros estabelecidos da Portaria 518/ 2004 do Ministério da Saúde. **Resultados:** As amostras avaliadas apresentaram os seguintes resultados: contagem de bactérias heterófilas (1UFC/mL), coliformes totais (ausência em 100mL), *Escherichia Coli* (ausente), dosagem de Cloro (2 mg/L), pH (6,8), Turbidez (0,77 UT). A água é um veiculador de microrganismos e como forma de se evitar ou controlar a contaminação dos leites distribuídos, recomenda-se a avaliação periódica, evitar a contaminação pós-processamento e manter o produto. Os resultados evidenciaram a boa qualidade da água do Banco de Leite Humano, sugerindo que atende os padrões de potabilidade da Portaria 518/2004 do Ministério da Saúde e as condições preconizadas no Manual de Boas Práticas. **Conclusões:** A segurança do leite humano só é efetiva, completa, se são adotadas as medidas preventivas e de controle requeridas, em cada fase do processo. Esta questão envolve como prevenção o treinamento dos manipuladores de alimentos e avaliação periódica da água. O comprometimento deve passar, necessariamente, pela equipe integrada do Banco de Leite monitorada pelo profissional Nutricionista.

315

**EFEITO DO LEITE HUMANO NA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS ABERTAS EM RATOS.***Mara Amaral<sup>1</sup>; Luisa Carneiro<sup>2</sup>; Nara Brito<sup>3</sup>; Marcus Vinícius Brito<sup>4</sup>; Mariseth Andrade<sup>5</sup>.**1FSCMPA; 2FSCMPA; 3UEPA; 4UEPA; 5FSCMPA*

A cicatrização é um fenômeno físico, químico e biológico, que se inicia logo após uma lesão tecidual, quer seja acidental ou operatória, e que tem por finalidade reconstituir o tecido de maneira mais fiel possível. Desde a antiguidade o homem utiliza de procedimentos empíricos ou intuitivos buscando a cura de moléstias. Dentre estes, encontra-se a utilização, entre outros, de óleos e plantas. O leite humano também é utilizado neste processo, sem contudo, estudos adequados sobre os seus mecanismos de ação e ou riscos de contaminação por doenças infecto-contagiosas. O objetivo desta pesquisa foi verificar o efeito do leite humano cru congelado e cru resfriado na cicatrização de feridas abertas em ratos. Método: Utilizaram-se 60 ratos, machos, adultos, distribuídos em 3 grupos, com 15 animais cada: O Grupo Controle, tratado com solução salina a 0,9%; o Grupo Cru Resfriado, tratado com Leite Humano Resfriado; o Grupo Cru Congelado, tratado com Leite Humano Cru Congelado. Em cada grupo, foi feito uso tópico de 0,1ml de cada substância correspondente ao grupo em estudo, 3 vezes ao dia, na região dorso-costalis de cada animal. A avaliação da lesão foi realizada no 7º, 14º e 21º dia de pós-operatório, no qual foi determinado o tamanho da lesão, presença ou não de pelos ao redor da ferida operatória dos respectivos grupos. Resultados: Os grupos tratados com leite nesta amostra obtiveram resultados estatisticamente significantes, quando comparado com o tratado com solução salina a 0,9% no período agudo de cicatrização. Conclusão: As feridas cutâneas

abertas na região dorso costalis de ratos tratadas com leite humano cru congelado e o leite cru resfriado utilizado nesta pesquisa, quando comparado às tratadas com solução salina a 0,9% apresentaram resultados, estatisticamente significantes, comparado ao grupo controle no período agudo de cicatrização.

DESCRITORES: Leite humano, Experimental, Macroscopia, Cicatrização de feridas.

316

**AValiação Sócio-Demográfica, Obstétrica e do Conhecimento Sobre Aleitamento Materno de Puérperas de um Hospital Amigo da Criança.***Patrícia Valéria Costa<sup>1</sup>; Thádia Turon Costa da Silva<sup>2</sup>; Anna Beatriz do Amaral Guerra;**Maiana Dias de Souza; e Marilre Rangel Maciel**1 UNPLI; 2 UNPLI e HMON*

Apesar da tendência crescente da prática da amamentação no país, estamos longe do cumprimento da recomendação da OMS, de amamentar exclusivamente até o sexto mês e dar continuidade até o segundo ano de vida. No Brasil, tem-se procurado resgatar a prática do aleitamento materno através de estratégias como o Programa Nacional de Incentivo ao Aleitamento Materno, Pacto pela Infância no Brasil, e Iniciativa Hospital Amigo da Criança. Deste modo, o presente estudo teve como objetivo avaliar as estratégias de incentivo ao aleitamento materno através do conhecimento das puérperas internadas no Hospital Maternidade Oswaldo Nazareth no município do Rio de Janeiro. Trata-se de um estudo descritivo do tipo transversal composto por 100 puérperas na faixa etária de 15 a 40 anos. Foram realizadas entrevistas através de um questionário do tipo semi-estruturado de frequência simples, abrangendo questões sócio-demográficas, obstétricas e sobre o aleitamento materno, aplicado mediante o consentimento livre e esclarecido. Observou-se, em relação aos dados sócio-demográficos, que 79% das puérperas entrevistadas eram residentes do município do Rio de Janeiro, 68% concentravam-se na faixa etária de 15 a 25 anos, 53% tinham somente o ensino fundamental incompleto e renda familiar média de 2,5 salários mínimos. Quanto às informações obstétricas das entrevistadas, 45% eram primíparas, 98% realizaram o pré-natal, destas 74% realizaram 6 ou mais consultas durante o pré-natal e 68% relataram que receberam informações sobre a amamentação durante o pré-natal. Pôde-se observar que 63% realizaram parto normal e 67% destas amamentaram seus filhos nos primeiros 30 minutos ainda na sala de parto (65%) ou na chegada à enfermaria (35%). Os resultados dos itens referentes ao aleitamento materno demonstram que as entrevistadas tinham um conhecimento satisfatório, adquiridos não somente durante o pré-natal mas também através da mídia, de experiências anteriores e pelo fato de terem realizado o parto em um Hospital Amigo da Criança. Desta forma conclui-se que o programa de apoio ao aleitamento materno desenvolvido pelos profissionais desta unidade de saúde, contribui satisfatoriamente para o aumento dos índices de aleitamento materno no município.

317

**LEITE PROCESSADO DO BANCO DE LEITE HUMANO: FONTE DE VITAMINA A PARA LACTENTES A TERMO E PRÉ-TERMO?***Fernanda Barros<sup>1</sup>, Karla Danielly Ribeiro<sup>1</sup>, Roberto Dimenstein<sup>1</sup>**1) UFRN*

A vitamina A está envolvida em processos fisiológicos como o crescimento, desenvolvimento fetal e integridade do sistema imunológico. O leite humano é a única fonte de vitamina A para o lactente totalmente alimentado ao seio e a capacidade da criança adquirir seu requerimento depende da concentração e do volume consumido. O Banco de Leite Humano coleta, processa e armazena o leite de mulheres saudáveis, para atender, principalmente, às mães de recém-nascidos pré-termo e de baixo peso. Sabe-se que essas crianças não formaram reservas hepáticas de vitamina A, ficando expostas a hipovitaminose A. Este estudo teve como objetivo analisar o efeito do processamento sobre os níveis de vitamina A no leite do BLH e verificar se este atende o requerimento neste micronutriente de lactentes a termo e pré-termo. Foram coletadas 60 amostras de leite doadas ao BLH, sendo divididas em duas alíquotas de 5 mL. Uma alíquota do leite foi extraída, enquanto que a outra fração foi submetida à pasteurização e extraída posteriormente. As amostras foram analisadas pela Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. Para a análise estatística foi utilizado o teste "t" de Student sendo significativo para p<0,05. O retinol encontrado

no leite não pasteurizado foi  $55,4 \pm 34,0 \mu\text{g}/100 \text{ mL}$ , enquanto que o presente no leite processado foi  $36,6 \pm 26,1 \mu\text{g}/100 \text{ mL}$  ( $p=0,032$ ). Quando avaliado o consumo deste leite para o lactente a termo e pré-termo, foi verificado que o mesmo não foi suficiente para atender as necessidades de vitamina A, atingindo apenas 45,8% e 43,6% da recomendação (400  $\mu\text{g}/\text{dia}$ ), respectivamente. A perda de retinol durante o processamento provavelmente é resultante da exposição dos frascos à luz, já que a vitamina A é fotossensível e a técnica de processamento acontece em ambiente bastante iluminado. A concentração de vitamina A do leite que será oferecido ao lactente não é suficiente para formação de reservas nem para garantir sua proteção da hipovitaminose A. Estes resultados sugerem uma modificação nos frascos de leite e no ambiente de processamento; ou uma possível suplementação de vitamina A para garantir ao lactente seu aporte necessário, evitando o aumento do risco de morbidade e doenças infecciosas.

318

#### PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS DE SERVIÇOS DE SAÚDE NO LACTÁRIO DE UM HOSPITAL MATERNO-INFANTIL: ETAPAS E RESULTADOS

Alice Valente da Silva<sup>1</sup>; Daniela Ferraz Amaral<sup>1</sup>; Rubens Rodrigues Barrozo<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> IFF/FIOCRUZ

O descarte inadequado de resíduos tem conseqüências como o comprometimento dos recursos naturais e da qualidade de vida. Dentre esses resíduos, os resíduos dos serviços de saúde (RSS) se destacam não pela quantidade gerada, mas por possíveis riscos biológicos, químicos ou radiológicos que representam à saúde e ao meio ambiente. Porém, nem

todos os RSS apresentam potencial infectante. Quando realizado o manejo adequado, parte desses resíduos pode ser reciclada ou reutilizada.

Dessa forma, é objetivo deste trabalho descrever as etapas e os resultados do programa de gerenciamento de RSS realizado no Serviço de Lactário do Instituto Fernandes Figueira (IFF/FIOCRUZ). Realizou-se revisão bibliográfica sobre o tema, fundamentada principalmente na resolução RDC nº 306/04 da ANVISA e na resolução 358/05 do CONAMA. Durante o período de agosto de 2007 a fevereiro de 2008, foi feito o acompanhamento do gerenciamento de RSS, da segregação à reciclagem. Foram identificados como RSS embalagens de nutrição enteral industrializada, recipientes, rótulos, impressos e produtos utilizados na paramentação, autoclavagem, limpeza e sanitização. Antes da segregação dos RSS, é feita a lavagem com água corrente e sabão daqueles que possuem alguma sobra de alimento. A segregação, realizada após a secagem dos resíduos, ocorre no momento e local de sua geração, de acordo com as características do tipo de material. Os resíduos segregados são então embalados em sacos plásticos de material resistente a ruptura e vazamento e armazenados temporariamente em recipientes de coleta identificados para cada tipo de material. A coleta e o transporte externo são realizados semanalmente pela empresa terceirizada responsável pela limpeza institucional e acompanhados pela Coordenação das Ações de Controle de Infecção Hospitalar, que também realiza a pesagem dos RSS. Os RSS foram agrupados por tipo, totalizando no período estipulado 866 quilos, sendo 18% embalagens metálicas; 31% vidro, 35% plástico e 16% papel. Os RSS foram encaminhados para o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS/FIOCRUZ), que possui o Projeto de Gerenciamento de Resíduos Sólidos. Todos os RSS deixaram, assim, de serem considerados "lixo" e se converteram em 10 cestas básicas que foram sorteadas entre os funcionários participantes do projeto no Serviço de Lactário.

## Composição de Alimentos

319

#### AVLIAÇÃO DO CRESCIMENTO E PH DE KEFIR NÃO LÁCTEO EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE AÇÚCAR

Cíntia Azara<sup>1</sup>; Thalita Rocha<sup>2</sup>; Roberta Christ<sup>3</sup>  
<sup>1</sup> UFRJ; <sup>2</sup> FASE; <sup>3</sup> FASE

Kefir é uma bebida fermentada e efervescente que tem sido apontada como um probiótico, uma vez que deriva da associação simbiótica de bactérias ácido láctica, ácido acético e leveduras, envoltas por uma matriz polissacarídica. O objetivo deste trabalho foi avaliar o crescimento dos grãos de kefir não lácteo e o pH da bebida em diferentes intervalos de tempo e concentrações de açúcar mascavo. Utilizou-se balança analítica para pesagem dos grãos e do açúcar, proveta para a quantificação do volume de água e fitas de pH-Fix 0-14. Foram avaliadas amostras de kefir não lácteo com 24 e 48 horas de fermentação na água com concentrações de 5%, 10% e 15% de açúcar mascavo. A proporção utilizada de grãos de kefir para água foi de 1:10 (p/v). Observamos que houve redução de pH de 6 no início da fermentação para 4 em 48 horas de fermentação em todas as concentrações de açúcar. O maior crescimento dos grãos se deu na concentração de 15% de açúcar representando 169,98% em 24 horas e 316,02% em 48 horas. Entretanto, houve crescimento também nas concentrações de 5% e 10% de açúcar com 77,33% e 159,05% em 24 horas e 169,87% e 316,46% em 48 horas, respectivamente. Podemos concluir que o crescimento se dá com mais eficiência em maiores concentrações de açúcar, devido este ser o substrato dos lactobacilos encontrados nos grãos de kefir.

320

#### AVLIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE BISCOITOS.

Maria Eliza Assis dos Passos<sup>1</sup>; Carolina Ferraz Figueiredo Moreira<sup>1</sup>; Maria Lúcia Mendes Lopes<sup>1</sup>; Vera Lúcia Valente Mesquita<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UFRJ

Os biscoitos são produtos alimentícios popularmente consumidos por pessoas de diferentes faixas etárias e classes sociais. As razões para o elevado consumo são o baixo custo, quando comparado a outros produtos processados, sabores variados, praticidade e longo prazo de validade. No Brasil, a produção e o consumo de biscoitos têm aumentado ao longo dos anos. Os biscoitos, em geral, são ricos em sal, gorduras e glicídeos refinados. O consumo excessivo e freqüente destes pode, portanto, estar associado a um incremento de energia e gordura na alimentação, o que pode vir a comprometer a saúde. O objetivo deste trabalho foi determinar a composição centesimal de diferentes tipos de biscoitos e compará-los com os valores descritos nos rótulos. Foram analisados oito tipos de biscoitos, sendo três lotes de cada tipo. Os teores de umidade (estufa a 105°C), lipídeos (método

de Soxhlet), proteínas (método Kjeldahl) e o resíduo mineral fixo (teor de cinzas) foram determinados de acordo com a Association of Official Analytical Chemists. A fração Nifex foi obtida pelo cálculo da diferença das outras frações analisadas. O valor calórico total foi calculado a partir dos fatores de conversão de Atwater. O teor médio de lipídeos variou, entre os diferentes tipos de biscoito, de 17,18 a 23,23 g%. O teor de lipídeos obtido nas análises foi diferente dos descritos nos rótulos para todos os biscoitos. Esta diferença atingiu 45% e 37%, respectivamente para os biscoitos tipo queijo e ervas finas. O teor médio de proteínas, exceto dos biscoitos tipo queijo e leite maltado, e o teor médio de glicídeos também foram estatisticamente diferentes dos descritos nos rótulos. O valor calórico obtido com base nas análises, do biscoito tipo queijo, foi 24% maior que o valor descrito na informação nutricional do produto. Para as outras amostras, os valores obtidos foram menores que os descritos no rótulo, com diferença máxima de 6%. As variações encontradas entre análises e valores descritos nos rótulos dos biscoitos podem acarretar erros na estimativa de consumo calórico e de macronutrientes de indivíduos e populações.

321

#### COMPARAÇÃO DOS TEORES DE CINZAS, PROTEÍNAS E LIPÍDIOS ENTRE AMOSTRAS DE CAFÉ (COFFEA ARÁBICA) ORGÂNICO E CONVENCIONAL PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE IBICOARA – BA.

Julyane Leite Pita<sup>1</sup>; Poliana da Silveira Silva<sup>1</sup>; Raquel Ruas de Oliveira Tigre<sup>1</sup>; Adriana Novais Xavier Fernandes<sup>1</sup>; Paulo Sérgio Monteiro Mascarenhas<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> FTC - VCA

O café é considerado como a bebida preferida dos brasileiros, sendo obtida a partir do grão do café torrado e moído. Embora os consumidores não estejam habituados ao consumo de produtos orgânicos verifica-se ser esta uma tendência mundial. Aliado a este fato, a busca pela qualidade em produtos alimentícios tem mostrando um crescimento constante nas últimas décadas. Visando este mercado diferenciado, muitos produtores têm adotado o modo de produção de maneira orgânica. Tendo em vista tais aspectos, este estudo objetivou verificar se há diferença entre os teores de cinzas, lipídeos e proteínas entre o café produzido de forma convencional e orgânico do Município de Ibicoara-BA. As amostras obtidas diretamente com produtores foram levadas ao Laboratório de Bromatologia da Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC-VCA) e ao Laboratório de Nutrição Animal da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). As amostras de café orgânico possuem selo de certificação do Ministério da Agricultura. Dos resultados obtidos foram calculados a média e o desvio padrão. Na determinação de cinzas, o café convencional apresentou média superior ao orgânico: 5,2% e 4,7% respectivamente. Em relação aos teores de proteínas tal fato se repetiu: o café convencional apresentou 16,7% e o orgânico 14,8%. Já na determinação de lipídeos não foi verificado nenhuma diferença entre as amostras analisadas, sendo a média do café convencional 16,03% e no café orgânico 15,7%. Conclui-se que as amostras de café convencional produzidos no Município de

Ibicoara –BA apresentaram médias mais elevadas de cinzas e proteínas. As amostras não apresentaram diferença em relação aos teores de lipídios.

**Palavras-chaves:** nutrição, análise centesimal e bromatologia.

322

### DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FITATOS E DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E MINERAL DA MULTIMISTURA ELABORADA PELA PASTORAL DA CRIANÇA DO MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS –BAHIA.

Laise Cedraz Pinto<sup>1</sup>; Mariângela Vieira Lopes<sup>1,2</sup>  
1- UNIME; 2- UNEB

A multimistura consiste na homogeneização de partes de vegetais e alimentos, normalmente descartados, devidamente processados como farelo de trigo, farinha de trigo, fubá, folha de mandioca desidratada, arroz integral e sementes de vegetais, sendo utilizada como complemento alimentar. Apesar de poder apresentar qualidade nutricional, esse complemento tem sido motivo de discussão em todo Brasil por conter fatores anti-nutricionais, agentes quelantes de metais, que podem causar carências nutricionais específicas. O objetivo do trabalho foi de avaliar as qualidades nutricionais e anti-nutricionais da multimistura produzida e distribuída pela Pastoral da Criança no município de Lauro de Freitas, BA. Foram analisados quatro lotes de multimistura quanto à determinação de proteínas, umidade, cinzas, minerais, lipídios, carboidratos e fibras, seguindo a metodologia das Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2004). A determinação de fitatos foi feita por absorção molecular a 490 nm utilizando o reagente de Wade. A determinação de minerais foi feita por ICP OES após as amostras sofrerem digestão ácida (HNO<sub>3</sub> e H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>). Todas as determinações foram realizadas em triplicata. Os valores médios (%) e desvios padrões obtidos foram: umidade 2,9±1,4; cinzas 2,4 ±0,1; lipídios 9,7 ±1,1; proteína 15,0±0,8; fibras 11,4±3,3; carboidratos 59±5; fitatos 1,5±0,3. Para os minerais (mg/100g da amostra): Ca 83±0,7; Cu 0,67 ±0,02; Fe 3,64 ±0,01; Mg 145 ±1; Mn 4,51 ±0,09; Na 4,47 ±0,05; Zn 3,62 ±0,08; Al 3,17 ±0,95; Ba 0,08 ± 0,02. A partir dos resultados, pode-se inferir que a utilização da multimistura, não atinge o objetivo, como complemento alimentar, baseado nas quantidades recomendadas pela Pastoral (20g ao dia). Dessa forma, não contribui para a redução da desnutrição infantil, a qual constitui o principal argumento para elaboração e distribuição da multimistura. O percentual de fitatos nas amostras é semelhante aos encontrados em sementes e grãos em geral. O elevado consumo de alimentos contendo fitatos pode diminuir a biodisponibilidade de minerais ingeridos. Assim, o trabalho voluntário da Pastoral da Criança, no qual reúne ações básicas de saúde, parece ser o fator mais determinante para o aumento de peso das crianças e melhorias nos padrões de vida das famílias assistidas e não o consumo, apenas, da multimistura.

323

### EFEITO DO PROCESSAMENTO TÉRMICO SOBRE A ESTABILIDADE DO ÁCIDO ASCÓRBICO DO SUCO DE CAJU (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*, L.) UTILIZADO COMO INGREDIENTE NA ELABORAÇÃO DE DOCE DE CAJU

Tatiane Helena Perovano da Silva<sup>1</sup>; Luciana dos Santos Gomes<sup>1</sup>; Paula Martins Pedrote<sup>1</sup>; Maria Lúcia Mendes Lopes<sup>1</sup>; Vera Lúcia Valente Mesquita.  
INJC/UFRJ

O processamento industrial ou doméstico pode tornar os alimentos mais atraentes ao paladar e aumentar a vida-de-prateleira dos mesmos. No entanto, pode levar a perdas, que podem comprometer a qualidade nutricional do produto final. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito do processamento térmico sobre a estabilidade do ácido ascórbico (AA) em doce de caju elaborado a partir do suco do fruto *in natura*. O doce foi preparado em três repetições, com adição de açúcar e água ao suco de caju *in natura* e cocção em fogo brando por 25 minutos. Aliquotas das preparações foram analisadas em triplicata. Foram determinados os teores de AA; de Sólidos Solúveis Totais (SST); e de umidade. O suco de caju *in natura* apresentou teor de ácido ascórbico (AA) de 83 mg/100mL de suco. No doce de caju, o teor de AA antes e depois da reconstituição do Brix foi de 72 e 50mg de AA/100mL de suco, respectivamente. Ao comparar o teor de AA do doce de caju com o do suco *in natura*, observou-se percentual de redução de 40% no doce analisado após reconstituição do Brix e 13% no doce não reconstituído. O teor de SST no suco de caju *in natura* foi de 14,0 °Brix, enquanto que no doce de caju antes e depois do aquecimento foi de 28,5 e 48,3 °Brix, respectivamente. Para cada repetição, a umidade obtida foi, respectivamente, de 47,2; 50,2 e 50,2%. O estudo demonstrou que houve redução no teor de AA da preparação, mesmo considerando a desidratação durante o processamento térmico e a consequente concentração dos nutrientes.

**Palavras-chave:** caju, ácido ascórbico, processamento térmico, preparações

Financiadores: FAPERJ

324

### PERFIL DE ELEMENTOS TRAÇO DE SUBSTITUTOS DO LEITE MATERNO

Milena Lima de Moraes<sup>1</sup>; Márcia Barreto da Silva Feijó<sup>2</sup>; Reinaldo Calixto de Campos<sup>3</sup>  
1 PG/UFRJ; 2 UNIRIO; 3 PUC-Rio

Os elementos traço são micronutrientes com importante papel no crescimento e desenvolvimento na infância. O ferro, o cobre e o zinco são necessários em quantidades diárias bem menores que 100mg, embora imprescindíveis para o funcionamento normal do organismo humano. Este estudo objetivou investigar os teores de ferro, cobre e zinco de fórmulas infantis para lactentes e leites em pó, disponíveis no mercado, realizando uma análise comparativa entre os teores encontrados, a ingestão diária recomendada (IDR) e a ingestão diária máxima tolerável (IDMT) segundo o *Institute of Medicine* (2002). Foram selecionadas uma amostra de leite de vaca, uma amostra de leite de cabra, uma fórmula infantil para lactente com até seis meses, e uma fórmula infantil para lactentes com mais de seis meses. As amostras foram digeridas por via úmida. A determinação dos elementos traço foi realizada por espectrofotometria de absorção atômica. As análises foram feitas em triplicata. Quanto aos produtos analisados observou-se que o aporte de ferro desses produtos geralmente é baixo, o qual pode levar a deficiência de ferro, e conseqüentemente, anemia ferropriva no segundo semestre de vida, se a dieta oferecida ao lactente não possuir outros alimentos que sejam fontes de ferro. Já o fornecimento de cobre foi baixo nos leites em pó (principalmente até os 6 meses de idade) e excessivo nas fórmulas infantis para lactentes (de 0 a 11 meses houve excesso). O zinco foi o elemento que se mostrou a maior causa de preocupação no uso em longo prazo desses produtos, visto que seus teores estavam elevados em todos os produtos. Conclui-se que indiscutivelmente, o leite materno é o alimento ideal sob o ponto de vista nutricional para alimentação infantil, já que sua composição é específica para atender as necessidades de nossa espécie, enquanto que os alimentos substitutos estudados ainda necessitam de ajustes quanto sua composição mineral.

325

### UTILIZAÇÃO DA SEMENTE DE LINHAÇA REDUZ O COLESTEROL SERICO DE RATOS HIPERCOLESTEROLEMICOS

Vanessa Misan<sup>1</sup>; Natália Corrêa Fonseca<sup>1</sup>; Vilma Blondet Azeredo<sup>1</sup>; Gilson Teles Boaventura<sup>1</sup>; Armando U. O. Sabaa Srur<sup>2</sup>  
1-LABNE/UFRJ; 2-UFRJ

A semente da linhaça (*Linum usitatissimum*) possui 60% de ômega-3 na sua composição. Pesquisas vêm estabelecendo que a ingestão de ácidos graxos ômega-3 na alimentação pode levar a redução de fatores de risco de doenças cardiovasculares. Com o objetivo de avaliar se a utilização da semente de Linhaça e do óleo de linhaça reduziria o colesterol de ratos *Wistar* hipercolesterolemicos, desenvolveu-se um ensaio com 36 ratos recém-desmamados, mantidos em gaiolas individuais, à temperatura 22±2°C, ciclo claro-escuro de 12hrs. Durante 56 dias foram divididos em 2 grupos: Caseína Normal (GCN) (n=12), recebendo ração a base de caseína; e Colesterol (GCol) (n=24), recebendo a ração de caseína adicionada de 1% de colesterol cristalino e banha de porco, substituindo óleo de soja, para implantação da hipercolesterolemia. Ao final desse período, 6 animais por grupo foram sacrificados para determinação do colesterol. Após esta etapa, o GCN (n=6) continuou com a mesma ração, e o GCol foi dividido em 3 grupos (n=6): Linhaça (GL), recebendo ração à base de linhaça; Óleo de Linhaça (GOL), recebendo ração a base de óleo de linhaça e Controle Colesterol (GCC), recebendo ração à base de caseína, todas isoproteicas (10%), ofertadas *ad libitum*. Ao final de 28 dias, coletou-se sangue para a determinação sérica de colesterol total (mg/dL). Nos dados, aplicou-se a Análise de Variância utilizando o coeficiente de Bonferroni ao nível de p≤0,05, através do software Prism 4. Os resultados sobre colesterol encontram-se dentro da faixa de normalidade para ratos *Wistar* adultos (40-130mg/100ml). Na primeira etapa do experimento o colesterol do GCol (114,3±17,1mg/dL) foi significativamente superior (p≤0,05) ao GCN (69,00±10,0mg/dL) demonstrando uma tendência a hipercolesterolemia. Na etapa seguinte o colesterol dos GC (69±10,9 mg/dL), GCC (83,17±10,6mg/dL), GOL (81±14,1mg/dL) não foram diferentes, embora o GL (68 ±7,6 mg/dL) tenha apresentado uma redução numérica de 18,23%, quando comparado ao GCC e reduzido aos níveis do GCN. A semente de linhaça foi eficaz na redução do colesterol de ratos participantes da primeira etapa do experimento.

326

### ALTERAÇÕES NAS CONCENTRAÇÕES DE MICRONUTRIENTES DECORRENTES DO PROCESSAMENTO CULINÁRIO HABITUALMENTE UTILIZADO EM DOMICÍLIOS DO NORDESTE BRASILEIRO.

Marisilda Ribeiro<sup>1</sup>; Carolina Fernandes<sup>2</sup>; Margarida Vasconcelos<sup>3</sup>; Tharciana Cavalcante<sup>4</sup>  
<sup>1</sup>UFPE; <sup>2</sup>PG/UFPE; <sup>3</sup>UFPE; <sup>4</sup>CG/UFPE

A diversidade de alimentos e os inúmeros métodos eleitos para o seu preparo determinam uma grande diferenciação de pratos tradicionalmente consumidos nas diversas regiões do Brasil, constituindo-se em um componente relevante da cultura do país. Aliado ao aspecto cultural existe, atualmente, um forte apelo às questões nutricionais da alimentação e à associação entre dieta e saúde. Face ao exposto, a análise nutricional do alimento na sua forma crua, tem sido discutida quando da avaliação nutricional de dietas, tanto no âmbito nacional quanto mundial. Este trabalho teve como objetivo avaliar mudanças nas concentrações dos micronutrientes cálcio, ferro e zinco em decorrência da prática habitual de preparo de alimentos utilizada pelas populações das áreas rural e urbana dos municípios de Gameleira - PE e de São João do Tigre - PB, na Região da Zona da Mata e Semi-árido do Nordeste, respectivamente. Determinação das concentrações de Ca, Fe e Zn, pela técnica de espectrofotometria de absorção atômica, foram realizadas em 20 tipos de preparações, incluídas as duas regiões. Mudanças significantes foram encontradas nas concentrações dos micronutrientes estudados, como consequência do processamento culinário empregado. Verificou-se que alimentos de origem animal submetidos à fritura (cocção seca), resultaram preparações com teores de Ca, Fe e Zn aumentados, com diferença significativa quando comparados com as preparações do citado grupo de alimentos processados por cocção úmida ou aos alimentos na sua forma crua. Tais resultados enfatizam a importância e influência da técnica culinária na preservação do nutriente e principalmente, na composição nutricional da dieta, sugerindo mais trabalhos nesta área.

327

### ANÁLISE DA QUANTIDADE DE ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO CONSUMIDO NO BRASIL ATRAVÉS DO IOGURTE

Daniella Cristine Fialho LOPES<sup>1,2</sup>; Priscila Guimarães OLIVEIRA<sup>1</sup>; Caroline Schilling SOARES<sup>1</sup>; Laurentine Batista TEODORO<sup>1</sup>; Marialice Pinto Coelho SILVESTRE<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Centro Universitário de Belo Horizonte – Uni-BH  
<sup>2</sup>Faculdade de Farmácia da UFMG.

#### RESUMO

O ácido linoléico conjugado é um ácido graxo insaturado presente no iogurte derivado de leite de ruminantes que produz efeitos benéficos para o organismo humano, incluindo alterações na composição corporal e efeito anticarcinogênico. O presente estudo teve como objetivo a avaliação da quantidade de CLA presente no iogurte e sua ingestão diária per capita no Brasil e nas cinco regiões: Norte, Nordeste, Sul, Sudeste e Centro-oeste. Para estimar a ingestão de CLA no Brasil foi realizado cruzamento de dados sobre a aquisição de iogurte, disponibilizadas pela "Pesquisa de Orçamento Familiar" de 2002-2003 e o teor de CLA neste alimento foi obtido através de tabelas e artigos publicados em periódicos nacionais e internacionais sobre o teor de CLA no iogurte. No Brasil, nos últimos 30 anos houve aumento significativo na aquisição de iogurte pela população, o que pode significar acréscimo do consumo de CLA ao longo dos anos por esta fonte. Se comparados os anos de 1974 e 2003, o aumento no consumo chega a 625%. Em associação a este fato, estudos afirmam que a pasteurização do leite pode aumentar o teor de CLA no iogurte fabricado a partir dele. Apesar disso, tem-se que consumo de CLA pelo brasileiro, através de iogurte natural, encontra-se em 0,283 mg anuais, sendo que deste o maior consumo se concentra na região Sul, seguido pela região Sudeste, devido à maior aquisição do produto per capita. Já a região Norte apresenta o menor consumo. A ingestão nacional média diária do CLA presente no iogurte é de 0,001 mg. Dessa forma conclui-se que a ingestão diária de CLA no Brasil através do iogurte é extremamente inferior às doses relatadas em estudos que comprovam efeitos benéficos do CLA, que é em torno de 3 g/dia. Porém, deve-se considerar que o iogurte é apenas mais um alimento que contém o CLA, além do leite e seus outros derivados e da carne de animais ruminantes.

Palavras-chave: ácido linoléico conjugado, iogurte, consumo de alimentos, composição de alimentos.

328

### ANÁLISE DO PERFIL PROTEICO DE AMOSTRAS DE SOJA GM E PARENTAL

Valdinéia Aparecida Oliveira Teixeira de Castro, Flavio Finardi Filho.  
 FCF/USP

A segurança de alimentos geneticamente modificados (GM) tem sido investigada quanto a aspectos nutricionais, toxicológicos e alergênicos. A análise da composição protéica pode indicar mudanças no perfil protéico de variedades GM em relação às convencionais. O presente trabalho tem como objetivo a análise comparativa do perfil protéico de amostras de soja convencionais e GM através do emprego de eletroforese bidimensional. Foram analisadas amostras de soja isogênicas parentais e suas derivadas GM tolerantes ao herbicida glifosato. O extrato bruto foi obtido a partir da farinha desengordurada do grão em tampão fosfato e analisado por eletroforese dissociante (SDS-PAGE). Em uma segunda etapa o extrato bruto de proteínas foi obtido a partir do grão em meio contendo uréia e TCA e submetido à análise por eletroforese bidimensional (2DE). A eletroforese SDS-PAGE não permitiu a separação detalhada de diferentes isoformas protéicas, mas apenas a visualização de grupos protéicos sem diferenças no perfil de bandas. A partir da análise por 2DE foram identificadas as formas peptídicas correspondentes às frações de  $\beta$ -conglícinina e glicinina bem como diversas outras proteínas encontradas na soja como o inibidor de tripsina. Utilizando software de análise foi possível observar que não houve diferença significativa entre as principais frações protéicas das sementes isogênicas e transgênicas. Este resultado demonstra que as amostras de soja GM e suas parentais isogênicas apresentam um perfil protéico semelhante, no entanto através de análise estatística é possível identificar diferenças no padrão de expressão protéica tanto entre as amostras isogênicas em relação as suas correspondentes GM, quanto entre as variedades isogênicas analisadas.

329

### COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CASCA DE BANANA-PRATA VISANDO ELABORAÇÃO DE SUBPRODUTOS

Felipe Reis Rodrigues 1; Márcia Barreto da Silva Feijó 2; Sidinéa Cordeiro de Freitas 3  
 1 UNIRIO/ EMBRAPA; 2 UNIRIO; 3 EMBRAPA - CTAA

Com o objetivo de mostrar que determinadas partes dos alimentos não utilizadas pela população em geral (como casca, bagaço e afins) possuem riqueza nutricional, e ainda para contribuir com a redução dos resíduos alimentícios, a fim de que possam ser reaproveitados tanto ao nível residencial, como em maior escala na elaboração de subprodutos pelas indústrias alimentícias, o presente estudo tem como principal foco analisar a composição centesimal e teor de fibra alimentar da casca de banana-prata (*Musa balbisiana Colla*), alimento este de fácil acesso para toda população, tanto por sua alta aceitabilidade quanto por seu baixo custo. Para tal estudo, as amostras foram adquiridas em mercado popular da cidade do Rio de Janeiro, e analisadas quanto ao teor de umidade, mineral, extrato etéreo e proteína de acordo com as recomendações da *Association of Official Analytical Chemists - AOAC*, (1995) e por diferença a fração glicídios mais fibra alimentar no laboratório de físico-química da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos - RJ durante o primeiro semestre de 2008. Os seguintes resultados foram encontrados: umidade 84,70%, mineral 2,10%, extrato etéreo 1,31%, proteína 0,98% e glicídios mais fibra alimentar 10,91%. Com essa prévia dos resultados, podemos ressaltar o valor significativo de minerais encontrado. Se formos analisar tais frações no extrato seco, teremos os seguintes resultados: mineral 13,69%, extrato etéreo 8,54%, proteína 6,44% e glicídios mais fibra alimentar 71,33%, mostrando novamente um valor significativo para mineral e neste caso também para glicídios e fibra alimentar. Para complementação futura, a análise de fibra alimentar (solúvel e insolúvel) se faz necessária para que possa ser dosada sua real fração na composição da casca de banana-prata, aonde possivelmente seu teor venha estabelecer a utilização do produto em questão como um produto viável na suplementação de fibra na alimentação da população brasileira.

330

**EFEITO DE DIFERENTES TEMPERATURAS DE ESTOCAGEM SOBRE A ESTABILIDADE QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DO SUCO DE TANGERINA PONKAN**

Tatiane Helena Perovano da Silva; Luciana dos Santos Gomes; Paula Martins Pedrote; Maria Lúcia Mendes Lopes; Vera Lúcia Valente Mesquita  
INJC/UFRJ

O Brasil é o quarto produtor mundial de tangerinas, sendo que mais de 60 % da produção se refere à cultivar Ponkan. São escassos os estudos sobre estabilidade do suco de tangerina e não foram encontrados estudos que avaliem a estabilidade das frutas íntegras durante a estocagem. O objetivo deste estudo foi avaliar a estabilidade química e físico-química de suco de tangerina Ponkan mantido em diferentes condições de armazenamento (temperatura ambiente, sob refrigeração e sob congelamento) por diferentes períodos, bem como dos frutos armazenados íntegros sob refrigeração por até 30 dias. Foram determinados os teores de ácido ascórbico (AA), por método titulométrico; de sólidos solúveis totais (SST), em refratômetro; a acidez total titulável (ATT), em NaOH 0,1N; e pH, em pHmetro. As análises foram realizadas em triplicata e os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e ao Teste de Tukey. Os valores médios de SST, ATT e pH apresentaram variações durante o período estudado. O teor médio inicial de AA do suco foi de 56,3 mg/100 mL. As taxas de redução desta vitamina nos sucos armazenados em temperatura ambiente, sob refrigeração e sob congelamento foram de 0,319; 0,299; e 0,095 mg%/h, respectivamente, e, nos frutos mantidos íntegros durante a estocagem, foi de 0,061 mg%/h. A retenção de AA foi inversamente proporcional à temperatura de estocagem. Logo, o congelamento demonstrou ser a opção de conservação que permite maior retenção de AA no suco de tangerina Ponkan.

Palavras-chave: tangerina Ponkan, ácido ascórbico, estabilidade

331

**EFEITOS DA LINHAÇA UTILIZADA DURANTE A LACTAÇÃO: ESTUDO DO VALOR DE LACTÂNCIA E CRESCIMENTO EM RATOS**

Ludmila Ferreira Medeiros de França Cardozo<sup>1</sup>; Lavinia Leal Soares<sup>1</sup>; Aline Andrade Troina<sup>2</sup>; Mariá Gonçalves Pereira da Silva<sup>1</sup>; Gilson Teles Boaventura<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> LabNE/UFF; <sup>2</sup> IBRAG/LFE - UERJ

A linhaça (*Linum usitatissimum*) é um alimento funcional por conter componentes com atividades fisiológicas que proporcionam benefícios na saúde além da nutrição básica. Fonte de proteínas, fibras, ácidos graxos ômega 3 e 6, ácidos fenólicos e lignanas. Pequenas modificações na dieta de animais na lactação podem promover o *imprinting* metabólico, que relaciona experiências nutricionais no início da vida com doenças no adulto. O objetivo deste trabalho foi avaliar o valor de lactância (VL) do leite de ratas que receberam ração com semente de linhaça exclusivamente durante a lactação e o crescimento dos filhotes. Após o parto, 22 ratas Wistar do LABNE/UFF formaram aleatoriamente 3 grupos: Grupo Controle (GC), recebendo ração à base de caseína; Grupo Linhaça (GL), adicionada de 5% linhaça, e Grupo Pair-feed (GPF), mesma ração do GC ofertada segundo o consumo do GL, as rações eram isocalóricas e isoprotéicas (17%), adicionadas de mistura de vitaminas e minerais segundo o *Committee on Laboratory Animal Diets* (1979), e modificadas conforme AIN-93G. O consumo de ração da mãe foi coletado para calcular a proteína ingerida até o 14º dia após o parto e foram coletados o peso dos filhotes e peso das mães para determinação do VL. Ao término da lactação, filhotes machos continuaram nos grupos formados anteriormente, porém recebendo ração comercial. Para o cálculo do índice de crescimento (IC) coletaram-se peso e consumo de ração durante 28 dias. Aplicou-se aos resultados a Análise de Variância (One Way), o Teste de Shefé e o Teste Coeficiente de Bonferroni, através do software *Statgraphics Plus versão 6.0*. Não foram encontradas diferenças na variação de peso das mães, no ganho de peso da ninhada e no VL. Somente o consumo de proteína do GPF foi inferior aos demais grupos ( $p < 0,005$ ). Em relação aos filhotes, o IC foi semelhante entre os grupos (GL =  $1,12 \pm 0,10$ ; GPF =  $1,16 \pm 0,19$  comparados ao GC =  $1,21 \pm 0,90$ ). O estudo sugere que a utilização da linhaça durante o período de lactação não promoveu resultados expressivos em relação aos possíveis efeitos causados pelo *imprinting*, não interferindo no crescimento dos filhotes machos, pois este grupo obteve aproveitamento semelhante aos dos animais alimentados exclusivamente com caseína.

332

**ESTABILIDADE DO SUCO DE TAPEREBÁ (*SPONDIA LÚTEA*, L.) TRATADO TERMICAMENTE.**

Helena Moreira de PAULA<sup>1</sup>; Fabiana da Silva RODRIGUES<sup>2</sup>; Gabriela Fernandes SAMICO<sup>2</sup>; Mauricio Montes REZA<sup>2</sup>; Armando Ubirajara Oliveira SABAA SRUR<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> UFRA; <sup>2</sup> DNBE/UFRJ

Taperebás (*Spondia lútea*, L.) também conhecidos como cajás são frutas muito consumidas nas regiões do Norte e Nordeste, normalmente, na forma de suco preparado à partir de polpa recém obtida e/ou congelada. Produtos industriais derivados dessa matéria-prima, principalmente na forma de suco e/ou néctar não são encontrados no mercado doméstico. Por esta razão, foi desenvolvida a presente pesquisa para avaliar a estabilidade do suco de taperebá tratado termicamente. Frutos ótimos para o consumo, adquiridos no mercado de Belém-PA, depois de selecionados, lavados e desinfetados foram despolpados e o suco obtido transferidos para garrafas de vidro, que depois de submetidos a exaustão foram fechados e tratadas à 85°C durante 10, 20, 30 e 40 minutos, tendo como controle, suco *in natura* que não foi submetido ao tratamento térmico. Após esfriamento, as garrafas foram armazenadas a temperatura ambiente durante 90 dias e avaliadas nos tempos zero, 15, 30, 60 e 90 dias. O rendimento médio em termos de suco integral em relação ao peso de frutos foi de  $55,85 \pm 1,02$  %, o restante correspondia a  $7,84 \pm 0,52$  % de cascas e  $36,31 \pm 0,89$  % de caroços. No tempo zero, tanto o suco *in natura*, como os processados termicamente apresentaram ausência de coliformes a 45°C. Os sucos tratados termicamente durante 30 e 40 minutos mostraram ausência de coliformes fecais e bolores e leveduras. Os resultados das determinações analíticas realizadas no tempo zero mostraram que 100 g de suco *in-natura* continha  $4,36 \pm 0,01$  g de sólidos solúveis e  $6,38 \pm 0,02$  g de sólidos totais,  $0,70 \pm 0,001$  g ácido cítrico (acidez total),  $9,36 \pm 0,35$  mg ácido ascórbico,  $1,04 \pm 0,003$  g açúcares redutores expresso como glicose e traços de açúcares não redutores expressos em sacarose. A densidade ( $\text{gr}/\text{cm}^3$ ) média de  $1,0171 \pm 0,0002$ , o pH  $2,62 \pm 0,03$ . Os resultados das análises químicas e físicas dos sucos tratados termicamente, quando comparados com os dados do suco *in-natura*, permaneceram estáveis ao longo dos 90 dias de armazenamento, com exceção para a concentração do teor de ácido ascórbico. Que decresceu ao longo do armazenamento com o aumento da temperatura utilizada no processamento.

333

**OBTENÇÃO DE HIDROLISADO PROTÉICO DE WPC COM ELEVADO TEOR DE DIETRIPEPTÍDEOS EMPREGANDO-SE ENZIMA SUBTILISINA**

Letícia Menicucci Gerald<sup>1</sup>, Wendel de Oliveira Afonso<sup>1</sup>, Regiane Bouzada Dias Campos<sup>1</sup>, Viviane Dias Medeiros Silva<sup>1</sup>, Marialice Pinto Coelho Silvestre<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> Faculdade de Farmácia da UFMG.

**RESUMO**

Visando a obtenção de um teor elevado de di e tripeptídeos, aminoácidos livres e redução no teor de grandes peptídeos, associados à diminuição dos custos para produção em larga escala, diferentes condições hidrolíticas foram empregadas na obtenção de hidrolisados enzimáticos do concentrado protéico do soro de leite, WPC, por meio da aplicação da subtilisina. Avaliaram-se o tempo de hidrólise (5 h, 10 h e 15 h), a relação enzima:substrato (E:S) (1:100, 2:100 e 4:100) e a concentração do substrato (CS = 10 % e 15 %). Determinou-se o perfil peptídico pelo fracionamento dos hidrolisados por cromatografia líquida de alta eficiência de exclusão molecular (SE-HPLC) e, para a quantificação dos componentes das frações cromatográficas, empregou-se o método rápido da Área Corrigida da Fração. Para os parâmetros estudados, observaram-se efeitos variados da subtilisina sobre o perfil peptídico, sendo que o melhor resultado foi encontrado ao se empregar CS de 10%, E:S de 4:100, após 5 horas de reação, tendo obtido 13,34% de oligopeptídeos, 45,56 % aminoácidos livres e pequena porcentagem de grandes peptídeos, 12,28 %.

Palavras chave: hidrolisados protéicos, subtilisina, concentrado protéico do soro de leite, di-tripeptídeos, perfil peptídico.

334

**AGARICUS BLAZEI: NUTRIÇÃO E SUSTENTABILIDADE**

Regiane Bouzada Dias Campos<sup>1</sup>; Tatiane Salgado Guerra Lares<sup>2</sup>; Viviane Dias Medeiros Silva<sup>1</sup>; Wendel de Oliveira Afonso<sup>1</sup>; Marialice Pinto Coelho Silvestre<sup>1</sup>  
1UFMG; 2

O cogumelo *Agaricus blazei*, conhecido como Cogumelo do Sol®, apresenta altos teores de proteínas, fibras, minerais e baixo percentual lipídico, o que o torna altamente nutritivo. Possui, também, propriedades preventivas colaboradoras à saúde do indivíduo (SOUZA-PACCOLA et al., 2004). Além de ser considerado importante alternativa de alimento saudável, possui características agrônômicas que permitem grande potencialidade de cultivo, em larga escala, no território brasileiro (DIAS et al., 2004). Seu cultivo é interessante, proporcionando bioconversão de resíduos de biomassa lignocelulósica em alimentos e outros produtos de alto valor econômico – ração animal, fertilizantes – causando impacto ecológico positivo (CHANG, 1998). Segundo HERRERA (2001), cogumelos medicinais podem ser importantes aliados na resolução de problemas como aproveitamento de resíduos agroindustriais e produção de medicamentos, considerando o desenvolvimento sustentável gerado pelo cultivo de cogumelos a “revolução não-verde”, que, consolidada por tecnologias multidisciplinares, pode auxiliar no crescimento econômico, proteção e recuperação do meio ambiente. Para POPPE (2000), alguns dos benefícios atribuídos pela conversão de resíduos em cogumelos são: provisão de alimentos, empregos, melhoria da renda familiar, controle na geração de resíduos. Este trabalho objetivou o estudo da arte sobre o *Agaricus blazei*, determinação de sua composição química e avaliação de parâmetros de extração enzimática de suas proteínas, a fim de obter uma matéria-prima de alto valor nutricional. A partir dos métodos preconizados pela AOAC (1995), em matéria seca, obteve-se 12,5% de umidade, 3,4% de cinzas, 23,7% de proteínas, 1,6% de lipídeos e 58,8% de carboidratos. Conflitando-se estes dados à literatura, observaram-se semelhanças e diferenças, o que é justificado pelas variações entre maturação e linhagem (EIRA et al., 1996). Para extração protéica com a endopeptidase originada da cepa de *Bacillus licheniformis*, utilizando a relação enzima:substrato 1:10, variou-se parâmetros tempo, temperatura, pH e velocidade de centrifugação. Obtiveram-se extratos com teores protéicos superiores a 80%, tendo-se observado que variações dos parâmetros avaliados influenciaram nos rendimentos de extração. Concluiu-se que o *Agaricus blazei* é um produto de alto valor nutricional, evidenciado pelo teor protéico, e graças ao elevado rendimento da extração dessas proteínas, releva-se como alternativa alimentar à dietas restritas em alimentos de origem animal.

335

**AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, E PERFIL DE MINERAIS DE CALDOS PURÍNICOS E APURÍNICOS UTILIZADOS EM DIETOTERAPIA**

MOURA, L.S.M 1.; POMBO, N.C.L 2.; FEIJÓ, M.B.S 3; MARQUES, S.S.B.A 4; CALDAS, L.G.A 5.  
1,2,3,4,5 UNIRIO

Quando se planeja adequar a alimentação de uma coletividade específica, costuma-se debruar com questões que vão muito além do aspecto puramente técnico. Uma destas limitações é a falta de informações a cerca da composição centesimal dos caldos purínicos e apurínicos, comumente utilizadas nas dietas hospitalares, destinadas a pacientes com algum tipo de restrição alimentar, em função da patologia presente (dieta para diabético, hipossódica, hipogordurosa, obstipante, entre outras). Devido à importância das dietas especiais serem equilibradas nutricionalmente, os caldos (preparações líquidas resultantes da cocção de alimentos como carnes, aves, peixes, hortaliças e frutas), prescritos com objetivo terapêutico, especialmente em dietas líquidas, necessitam de padronização e de conhecimento da sua composição química, ao nível hospitalar e ambulatorial, sendo este o objetivo desse trabalho. Os caldos foram preparados utilizando-se músculo bovino de 1ª; peito de frango; filé de pescada para os caldos purínicos (em concentrações de 10%, 30% e 50%), e agrião; cenoura; batata-inglesa; beralha; espinafre; abóbora; inhame; abobrinha; chuchu; cenoura; batata-asterix e aipim, para os caldos apurínicos (de 40%, 50% e 60% em relação ao volume de caldo prescrito ao paciente). Foram feitas análises de Umidade (Voláteis a 105°C), Mineral (Incinerção em Mufla a 550°C) de acordo com as recomendações da Association of Official Analytical Chemists- AOAC, (1995). Os resultados encontrados demonstram que a composição média dos caldos apurínicos é de 97,61% de água e 2,39% de extrato seco, sendo este constituído de 0,31% de mineral e 2,08% de proteína, lipídeo, glicídios e fibras. Os caldos purínicos são compostos de 98,46% de água e 1,54% de extrato seco; deste 0,32% é de mineral e 1,22% de proteína, e lipídeos. Os dados obtidos, embora incompletos, foram importantes para alertar que os caldos contêm quantidades ínfimas de proteínas, gorduras e sais minerais, e devem ser utilizados com o objetivo de hidratar o paciente ou servir de base para preparações artesanais. A análise

dos demais constituintes do extrato seco estão sendo realizadas e irão complementar e preencher uma lacuna importante nos serviços de alimentação hospitalar e ambulatorial, bem como, subsidiar Tabelas de Composição de Alimentos, que ainda não contemplaram tais preparações.

336

**COMPOSIÇÃO QUÍMICA-CENTESIMAL DE TALOS, CASCAS, FOLHAS E SEMENTES DE ALGUMAS FRUTAS E HORTALIÇAS**

Synara Lopes, Tânia Ferreira  
fanut-ufg

A fome e o desperdício de alimentos são dois problemas concomitantes que o Brasil enfrenta e se constituem em um importante paradoxo de nosso país. Uma alternativa para se diminuir o desperdício, reduzir o gasto com alimentos, com a produção de resíduos e aumentar a qualidade nutricional do cardápio e a oferta de alimentos de baixo custo é o aproveitamento integral dos alimentos. Contudo, existem poucos dados disponíveis na literatura sobre a composição química de partes habitualmente não-consumidas. No presente estudo foi determinada a composição química-centesimal (carboidratos, umidade, cinzas, lipídeos e proteínas) de dezesseis amostras: casca de chuchu, abóbora kabutiá, abobrinha italiana, pepino; casca verde e branca da melancia; talo ou pecíolos de agrião, coentro, espinafre e salsa; talo ou bainha de acelga, couve e da folha da couve-flor; talo ou pedúnculo do brócolis; folha da couve-flor e a semente de mamão. Estes dados foram comparados com informações da parte habitualmente comestível oriundas de tabelas de composição de alimentos pelo teste t, com  $p \leq 0,05$ . As amostras foram adquiridas no comércio local em verdurões e supermercados. As amostras foram previamente higienizadas, sanitizadas e separadas das partes não analisadas, moidas, secas em estufa de circulação forçada e moidas novamente. As análises foram realizadas em triplicata, segundo métodos descritos pelo Instituto Adolfo Lutz e *Association of Official Analytical Chemists*. Os resultados foram expressos em base seca e base úmida. De forma geral, o teor de cinzas observado nas amostras de cascas, talos, folhas e sementes foi sempre maior, de forma estatística significativa, que suas respectivas partes comestíveis, com exceção das amostras de talo de acelga, de agrião, de brócolis e de couve, e em metade das amostras, foi igual em níveis de carboidratos, proteínas e lipídeos. As partes usualmente descartadas são importantes fontes de nutrientes, principalmente de minerais e podem complementar a dieta de forma nutritiva e com baixo custo. Mais estudos são necessários para a determinação dos minerais específicos presentes, fibra alimentar além de outras fontes de alimentos habitualmente descartadas.

337

**DETERMINAÇÃO DA DIGESTIBILIDADE PROTÉICA DE SOJA E DE PEIXE ATRAVÉS DO MÉTODO IN VITRO DE PH ESTÁTICO DE FONTES INTEGRAIS E DESENGORDURADAS**

Rita de Cássia Oliveira Sant'Ana<sup>1</sup>, Maria Goreti de Almeida Oliveira<sup>1</sup>, Júlia Carraro<sup>1</sup>, Christiano Vieira Pires<sup>2</sup>, Zaira Bruna Hoffmann<sup>1</sup>  
1UFV; 2 UFVJM

A principal função da proteína na dieta é suprir o organismo de aminoácidos essenciais em quantidades adequadas para síntese e manutenção dos tecidos corporais. Isto pode ser avaliado pela concentração de aminoácidos essenciais presentes em sua constituição e pela sua digestibilidade. A determinação da digestibilidade protéica de um alimento é um fator importante para estimar a sua qualidade, sendo o método *in vitro* uma alternativa rápida e fácil. O presente trabalho objetivou determinar digestibilidade protéica da carne de peixe e de três variedades de soja, utilizando amostras integrais e desengorduradas. A determinação de proteína das amostras foi feita pelo método semimicro Kjeldhal, usando o fator 6,25 para conversão de nitrogênio em proteína bruta, tendo sido encontrados para as amostras de soja teores de 42, 44 e 45% de proteína e para a carne de peixe 72%. Para desengordurar e quantificar os lipídeos totais das amostras utilizou-se o método de Soxhlet, obtendo-se 11,8; 15,9 e 16,2% de lipídeo para as sojas e 1,4% para a carne de peixe. A digestibilidade foi determinada pelo método *in vitro* de pH estático, quantificando-se o volume de NaOH 0,1M usado para manter o pH em 8,0. Para as amostras integrais foram encontrados 72,5; 72,3 e 72,8% de digestibilidade para as variedades de soja e 79,2% de digestibilidade para a carne de peixe. Já para as amostras desengorduradas, encontrou-se nas variedades de soja a digestibilidade de 71,4; 71,6 e 72,7% e na carne de peixe 80,5% de digestibilidade. Os dados obtidos foram submetidos à análise pelo Teste de Tukey por meio do programa estatístico SAEG versão 9.1 – 2007. Os resultados mostraram que não houve diferença estatística ( $p > 0,01$ ) entre as amostras analisadas. Sendo assim, pode-se concluir que o lipídeo contido nas amostras de soja e na carne de peixe não influencia a digestibilidade protéica desses alimentos. Apoio financeiro: FAPEMIG/CNPq

338

**DETERMINAÇÃO DA DIGESTIBILIDADE, PER E NPR EM DIFERENTES FONTES PROTEICAS**

Fabírcia Queiroz Mendes<sup>1</sup>, Maria Goreti de Almeida Oliveira<sup>1</sup>, Patrícia Aparecida Fontes Vieira<sup>1</sup>, Neuza Maria Brunoro Costa<sup>1</sup>, Isabela Alves de Melo Zeferino<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UFV

A qualidade da proteína refere-se à sua capacidade de satisfazer os requerimentos nutricionais por aminoácidos essenciais e nitrogênio não-essencial. Pode ser avaliado, entre outros, pela composição aminoacídica, pela digestibilidade da proteína, por parâmetros como PER e NPR. A digestibilidade é determinada em função da fração do nitrogênio ingerido que o animal absorve. O PER é o ganho de peso dividido pela quantidade de proteína ingerida e o NPR soma-se ao ganho do grupo teste a perda de peso do grupo em dieta aprotéica. O objetivo desse trabalho foi avaliar o grau de digestibilidade protéica, o PER e NPR das seguintes fontes de proteína: caseína, albumina, proteína de soro de leite, leite em pó, aveia, quinoa e duas variedades de soja. A avaliação da qualidade protéica foi conduzida por meio de ensaios biológicos, durante 14 dias, utilizando-se ratos machos, raça Wistar, recém desmamados. As dietas continham teores de 9 a 10% de proteína. Para o cálculo da digestibilidade, as dietas foram marcadas com índigo-carmim e as fezes coletadas do 8º ao 11º dia do experimento, acondicionadas individualmente sob refrigeração. Após o período de coleta, foram secas em estufa a 105°C durante 24 horas. Foram resfriadas, pesadas e moídas para determinação do teor de nitrogênio, utilizando o método semimicro Kjeldhal. As dietas de caseína, albumina e proteína de soro de leite apresentaram maiores valores de digestibilidade, não diferindo entre si e apresentando valores entre 92,84% a 95,54%. Já as que continham soja foram as que apresentaram menor valor de digestibilidade (76,38% e 77,70%). Para valores de PER e NPR, leite em pó, caseína, albumina e proteína de soro apresentaram os maiores valores. O fato de alimentos de origem animal não conterem fibra alimentar e fatores antinutricionais faz com que a velocidade de trânsito intestinal seja mais lenta e, em consequência, obtenha-se maior absorção dos nutrientes e maior digestibilidade. Apoio financeiro: FAPEMIG/CNPq

339

**DISPONIBILIDADE DE CÁLCIO, FERRO E ZINCO EM ALIMENTOS DA CESTA BÁSICA SEMANAL DE FAMÍLIAS DA REGIÃO NORDESTE DO BRASIL.**

Carolina Fernandes<sup>1</sup>; Marisilda Ribeiro<sup>2</sup>; Margarida Vasconcelos<sup>3</sup>; Renata Arcoverde<sup>4</sup>; Neale Costa<sup>5</sup>  
<sup>1</sup>PG/UFPE; <sup>2</sup>UFPE; <sup>3</sup>UFPE; <sup>4</sup>G/UFPE; <sup>5</sup>G/UFPE

A despeito dos avanços tecnológicos e expansão do conhecimento relativos à alimentação e nutrição, a ingestão insuficiente de nutrientes, em especial de micronutrientes, ainda atinge parcela significativa da população brasileira e mundial, sendo considerada um grave problema de saúde pública. Neste sentido, a pesquisa envolvendo a análise de nutrientes tem como premissa subsidiar a tomada de decisões de políticas públicas na busca de soluções para as principais carências nutricionais. Este trabalho teve como objetivo caracterizar a composição de micronutrientes em alimentos disponíveis na cesta básica semanal de famílias dos municípios de Gameleira - PE (Zona da Mata) e São João do Tigre - PB (Semi-árido), incluindo as áreas rural e urbana, localidades da região Nordeste do Brasil com baixo IDH (Índice de Desenvolvimento Humano). Para tanto foi utilizado um banco de dados de trabalho realizado nos citados municípios, pelo Grupo de Pesquisa em Nutrição em Saúde Pública do Departamento de Nutrição da UFPE. Concentrações de Ca, Fe e Zn foram determinadas em 11 tipos de alimentos pela técnica de espectrofotometria de absorção atômica. A análise qualitativa da dieta e o quantitativo desses minerais identificados nos alimentos corroboram o precário estado nutricional encontrado nesta região do país, de baixo desenvolvimento sócio-econômico. Ao reduzido número de alimentos disponíveis nos domicílios, especialmente aqueles de origem animal ricos nestes minerais, soma-se à baixa disponibilidade de hortaliças e frutas, responsáveis pelo complemento de outros micronutrientes ao organismo. Os resultados encontrados em análise direta, quando comparados com as tabelas de referência, mostraram-se ora subestimados, ora superestimados, mostrando a importância e necessidade de mais estudos analíticos da composição e qualidade nutricional de alimentos de consumo regional. Da avaliação do perfil alimentar da população de Gameleira - PE, e São João do Tigre - PB, regiões da Zona da Mata e Semi-árido, respectivamente, quando considerados os alimentos fonte de Ca, Fe Zn, disponíveis na maioria dos domicílios, é possível inferir situação de risco para a deficiência desses minerais em ambas as localidades.

340

**IMPRINTING METABÓLICO DURANTE A LACTAÇÃO UTILIZANDO O CONSUMO DA SEMENTE DE LINHAÇA (*LINUM USITATISSIMUM*)**

Mariá Gonçalves Pereira da Silva<sup>1</sup>; Ludmila Ferreira Medeiros de França Cardozo<sup>2</sup>; Gilson Teles Boaventura<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup>LabNE-UFF

Segundo conceitos de *imprinting* metabólico, o período lactacional pode ser crítico para o futuro desenvolvimento nutricional da prole. Entre os possíveis fatores de impressão metabólica destaca-se, entre outros, a nutrição. A farinha da semente de linhaça, classificada como alimento funcional, é rica em lipídeos, proteínas, fibras dietéticas, minerais, vitaminas, ácidos graxos poliinsaturados e lignanas. O objetivo deste trabalho foi avaliar o Coeficiente de Eficácia Alimentar (CEA), que determina quanto um grama de ração ingerida promove de aumento no peso corporal e é determinado pela relação entre a variação de peso dos animais (VP) e a ração consumida durante 28 dias; e o peso após o desmame de animais submetidos ao imprinting metabólico durante a lactação. Após o parto, 18 ratas Wistar do LABNE/UFF formaram aleatoriamente 3 grupos: Grupo Controle (GC), recebendo ração à base de caseína; Grupo Linhaça (GL), adicionada de 5% linhaça, e Grupo Pair-feed (GPF), com a mesma ração do GC ofertada segundo o consumo do GL. Os grupos se alimentaram exclusivamente com as rações descritas durante todo o período de lactação, sendo estas isocalóricas e isoprotéicas (17% de proteína, AIN-93G), adicionadas de mistura de vitaminas e minerais segundo o *Commitee on Laboratory Animal Diets* (1979), e modificadas conforme a AIN-93G. Após o desmame (21 dias) todos os filhotes passaram a receber ração comercial e foram colocados em gaiolas individuais. Ao 28º dia pós desmame foi avaliado o CEA e o peso dos animais. Aplicou-se aos resultados a análise de Variância (One Way), o Teste de Shefé e o Coeficiente de Bonferroni, através do software Statgraphics Plus versão 6.0. Não foram encontradas diferenças no peso dos animais após o desmame (GL=170,25 ± 7,41; GC=182,70 ± 9,44; GPF=157,67 ± 7,60) nem no CEA (GL=0,22±0,007; GC=0,22±7,60; GPF=0,23±0,019). Neste ensaio a ração experimental, quando comparada à ração padrão, foi igualmente eficaz no crescimento dos animais, sem qualquer deficiência no que diz respeito ao peso dos mesmos.

341

**A NECESSIDADE DE CÁLCIO NA TERCEIRA IDADE**

Daniela de Freitas Vieira Dacoregio, Fernanda Bittencourt da Silva, Nazareth Damin, Juliana Lora, Fernanda Salvador Alves  
UNESC

O presente trabalho buscou analisar qual marca de leite seria a mais adequada para o consumo na terceira idade, oferecendo os micronutrientes necessários para prevenir ou corrigir certas deficiências. Para tanto, foi realizada uma pesquisa de campo em um supermercado, no qual foram analisadas 40 marcas de leite. Por intermédio dos rótulos deu-se enfoque a quantidade de cálcio que era informada, observando-se também os demais micronutrientes e sua relação com o cálcio. Assim, pretendeu-se com a pesquisa determinar a importância e os benefícios de um consumo saudável de leite para uma população acima dos sessenta anos. Para a coleta de dados foram observadas as informações fornecidas nos rótulos, dos diferentes tipos de leites disponíveis (desnatados, semidesnatados, integral) e de alimentos com soja, popularmente conhecidos como "leite de soja" - que se dividiam em longa vida (1 litro) e em pó (lata de 300g). Os dados das informações nutricionais das 40 marcas analisadas foram reunidos numa tabela, onde se observou sete (07) exemplares: leite de cabra, de vaca e alimento com soja. Conforme a pesquisa, foi efetuado um comparativo entre as marcas descritas no trabalho objetivando localizar as que tinham maior quantidade de cálcio. Conforme recomenda a RDA/AI, a quantidade de cálcio adequada de ingestão para uma pessoa idosa é de 1.200mg por dia, sendo que, se o leite fosse a única fonte desse mineral, seriam necessários de 3 a 4 copos diários dos produtos pesquisados para suprir as necessidades de cálcio. Das marcas analisadas, o leite Molico Extra Cálcio seguido pelo Elege Extra Cálcio Desnatado, se apresentaram como os mais indicados para a ingestão dos idosos, por ter grande quantidade de cálcio e pouca quantidade de gordura, respectivamente. Constatamos que a nutrição e o nutricionista, profissão e ciência novas, podem ajudar no sentido preventivo, orientando os pacientes com o objetivo principal de garantir uma alimentação adequada e, em consequência, contribuir para uma vida mais saudável.

342

### AVLIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO FILÉ MIGNON DA CARNE DE AVESTRUZ COMPARADO COM FILÉ MIGNON DA CARNE BOVINA.

Edvaldo Carvalho Vasconcelos<sup>1</sup>; Mayara Queiroga Barbosa<sup>2</sup>; Elciane Nóbrega<sup>3</sup>; Nilcimmelly Donato<sup>4</sup>; João Andrade da Silva<sup>5</sup>.  
1PG/UFPB; 2 UFPB; 3 PG/UFPB; 4 PG/UFPB; PG/ UFPB.

A carne é um alimento preferido pela maioria dos consumidores, sendo classificada como alimento de alto teor de colesterol, gordura e ácidos graxos saturados. O consumo de carne de avestruz vem crescendo constantemente em muitos países, inclusive no Brasil. O maior mercado consumidor está nos E.U.A. e Europa. O colesterol contido nas carnes desempenham várias funções fisiológicas importantes. O seu aumento na corrente sanguínea predispõe ao surgimento de problemas cardiovasculares. Dessa forma o consumo de carnes que proporcionem dietas mais saudáveis é alvo de interesse da população e dos pesquisadores.

OBJETIVOS: Avaliar e comparar a composição nutricional e os teores de colesterol nas carnes de avestruz e bovina.

METODOLOGIA: Foram utilizados filé mignon de avestruz (*Liofemuralis internus*) e filé mignon bovino (*Psoas major*). Na determinação da composição centesimal, as amostras foram homogeneizadas e então, utilizada a técnica de quarteamento. Foi quantificada, a proteína bruta pelo método de Kjeldahl, os lipídeos totais pelo método de Soxhlet, a umidade em estufa a 105°C, as cinzas em mufla a 550°C, os carboidratos totais por subtração e o colesterol total por colorimetria, em espectrofotômetro (Micronal B395). Para análise dos dados, aplicou-se o Teste t de Student, ( $p < 0,05$ ).

RESULTADOS: Em relação à umidade, a carne de avestruz apresentou o maior valor ( $75,16 \pm 4,38$  g/100g) que a bovina ( $73,76 \pm 1,79$  g/100g). Não foram constatadas diferenças significativas para análise de cinzas das carnes de avestruz ( $1,21 \pm 1,21$  g/100g) e bovina ( $1,04 \pm 0,19$  g/100g). Em relação aos lipídeos, a carne de avestruz apresentou o menor percentual ( $7,31 \pm 0,23$  g/100g) diferindo significativamente do encontrado na carne bovina ( $11,95 \pm 0,26$  g/100g). A carne de avestruz apresentou um teor de proteína inferior ( $20,32 \pm 1,16$  g/100g), diferindo significativamente da carne bovina ( $21,78 \pm 1,51$  g/100g). A carne de avestruz apresentou o percentual de colesterol total estatisticamente inferior  $154,39 \pm 0,00$  mg/100g comparado com a carne bovina  $160,64 \pm 0,00$  mg/100g.

CONCLUSÃO: A carne de avestruz apresenta uma maior qualidade nutricional em sua composição química em relação à carne de bovina, portanto, pode ser uma alternativa para promoção de dietas que visem melhores propriedades lipídicas no organismo.

343

### BIODISPONIBILIDADE DE SAIS DE FERRO EM SUPLEMENTO ALIMENTAR DESTINADO A IDOSOS

Gilson Irineu Oliveira Junior; Poliane Osmira Sakon; Neuza Maria Brunoro Costa, Hércia Stampini Duarte Martino, Cassiano Oliveira da Silva.  
Universidade Federal de Viçosa

A população idosa é passível de carências nutricionais, dentre elas a anemia ferropriva, cuja prevalência pode ser reduzida por meio de medidas preventivas e curativas. A administração de sais de ferro como suplemento medicamentoso e/ou fortificação de alimentos são medidas promissoras. A biodisponibilidade dos sais de ferro usados na suplementação ou fortificação é um fator preponderante para sua eficácia no combate à anemia. O objetivo deste estudo foi avaliar a biodisponibilidade de ferro de um suplemento alimentar protéico destinado a idosos, contendo ferro aminoácido quelato ou fumarato ferroso. Metodologia: O suplemento continha os seguintes ingredientes: leite em pó desnatado, proteína de soro de leite, albumina, colágeno, inulina, polidextrose, maltodextrina, frutose, sacarina e mistura de minerais e vitaminas e fornecia 8 mg de ferro/100g. Foi utilizada a técnica de depleção e repleção de hemoglobina em ratos. No período de depleção, 72 ratos machos *Wistar* com 28 dias de idade foram alimentados durante 28 dias com dieta AIN-93 sem adição de ferro, recebendo água deionizada e dieta *ad libitum*. Na fase de repleção (14 dias), os animais foram subdivididos em 9 grupos com oito ratos, recebendo dietas que continham 6, 12 ou 18 ppm de ferro provenientes dos produtos-testes ou de sulfato ferroso, utilizado como controle. Determinou-se o hematócrito em microcentrífuga e a concentração de hemoglobina por espectrofotometria, ao final de cada período. Realizou-se análise de regressão linear para determinar a variação da concentração de hemoglobina em relação à concentração de ferro. As medianas de ganho de peso, ganho de hemoglobina e hematócrito foram comparadas pelo teste de Kolmogorov-Smirnov e Kruskal-Wallis, ao nível de 5%. Resultados: Não houve diferença significativa ( $p > 0,05$ ) quanto ao consumo alimentar, ganho de peso, coeficiente de eficácia alimentar, hematócrito e concentração de hemoglobina em função da ingestão de ferro nos diferentes tratamentos, apresentando uma relação dose-efeito equiparáveis. Conclui-se que o suplemento proposto é um bom veículo para ser fortificado com ferro tanto na forma de ferro aminoácido quelato quanto fumarato ferroso.

345

### COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA CASCA DE MANGA TOMMY (MANGIFERA INDICA L) E DA CASCA DE MELANCIA (CITRULLUS LANATUS) COM SUAS RESPECTIVAS POLPAS

Adriana Marques<sup>1</sup>; Gustavo Chicaybam<sup>1</sup>; Mariana Taranto<sup>1</sup>; Luciana R. T. Manhães<sup>2</sup>;  
1 Universidade Veiga de Almeida - U.V.A.; 2 Instituto Metodista Bennett – IMB

O Brasil produz cerca de 140 milhões de toneladas de alimento por ano, entretanto, a fome ainda é um dos maiores problemas enfrentados nesse país. Bastante contraditório a esse quadro de fome é a prática do desperdício, muito comum na cultura brasileira. Hoje o aproveitamento integral de alimentos vem sendo uma alternativa para suprir as necessidades nutricionais e para reduzir o lixo orgânico. Este trabalho tem como objetivo determinar a composição centesimal da casca de manga e da casca de melancia e comparar com a composição da polpa das respectivas frutas. A umidade foi determinada em estufa a 105°C por gravimetria e os resultados revelaram teores de 78,67% e 94,33% na casca da manga e da melancia respectivamente, sendo por isso o maior componente de ambas as composições. O teor de cinzas foi determinado por incineração em forno mufla a 550°C e obteve-se 0,99% e 0,71% de cinzas nas cascas de manga e na melancia. O teor de lipídeos foi realizado pelo método de Soxhlet e revelou que as cascas de manga e de melancia possuem 0,18% e 0,10%, respectivamente. O percentual de proteína encontrado nessas cascas, determinado pelo método de Kjeldahl, revelou ser de 1,24% para manga e 1,16% para melancia. O teor de carboidratos totais foi obtido pelo somatório dos teores de glicídeos redutores, não redutores e amido, determinado pelo método de Somogy, e de fibras determinado pelo método gravimétrico não enzimático, resultaram em 13,44% na casca de manga e 3,27% na casca de melancia. Dentre todos os componentes da composição dessas cascas, as proteínas, fibras e minerais apresentam teores superiores aos encontrados nas suas respectivas polpas, o que não foi observado nos teores de lipídeos e de carboidratos totais. No entanto, é importante ressaltar que os teores de fibras totais das cascas também foram superiores aos encontrados nas suas respectivas polpas, ressaltando sua contribuição para alimentação humana. Este estudo conclui que essas cascas podem ser utilizadas como fonte alternativa de nutrientes e assim contribuir para a redução dos agravos causados pela fome no Brasil, além de reduzir o desperdício de alimentos e o acúmulo de lixos orgânicos.

346

### EFEITO DE PARÂMETROS HIDROLÍTICOS NA OBTENÇÃO DE HIDROLISADOS PROTÉICOS DE FARINHA DE TRIGO COM BAIXO TEOR DE FENILALANINA

Camila Salles Ramos<sup>1</sup>; Raquel Linhares Carreira<sup>1</sup>; Aline Cristina Pinheiro Amorim<sup>1</sup>; Lydiane Amorim Mundim<sup>1</sup>; Marialice Pinto Coelho Silvestre<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> FAFAR – UFMG

A fenilcetonúria é uma doença autossômica recessiva caracterizada pela ausência ou deficiência da atividade da enzima hepática fenilalanina-hidroxilase, que converte a fenilalanina (Phe) em tirosina. O tratamento da fenilcetonúria é essencialmente dietético e baseia-se na restrição da ingestão de Phe. Assim sendo, seria de grande interesse a obtenção de uma farinha de trigo com baixo teor de Phe, para ser incorporada, sem restrição, na dieta destes pacientes. Para isto, foram preparados, pela ação de uma protease de *Bacillus licheniformis*, extratos protéicos deste alimento. Em seguida, estes extratos foram hidrolisados sob ação do extrato bruto (EB) obtido de casca de abacaxi, seguido de uma pancreatina comercial, tendo sido avaliados alguns parâmetros hidrolíticos, tais como temperatura (30, 35, 40, 50 e 70 °C), tempo (1h 30min, 2h 30min, 3h 30min), e pH de reação (6,0; 7,0; 8,0 e 9,0). Para a remoção de Phe, empregou-se o carvão ativado (CA) e a eficiência deste processo foi avaliada determinando-se o teor de Phe por espectrofotometria derivada segunda, na farinha de trigo, assim como nos hidrolisados após tratamento com CA. O hidrolisado que apresentou o menor teor final deste aminoácido (522,44 mg/100g), correspondendo a 66,28% de remoção, foi obtido empregando-se a associação sucessiva do EB e da pancreatina por 1h30min e 3h30min, respectivamente, no pH 7,0, a 50°C.

Palavras-chave: farinha de trigo, extratos protéicos, hidrólise, fenilalanina, remoção.

347

**EFEITOS DA RADIAÇÃO GAMA NO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM DOIS CULTIVARES DE AMENDOIM (*ARACHIS HYPOGAEA* L.)**

Adriano Costa de Camargo<sup>1</sup>; Solange Guidolin Canniatti Brazaca<sup>1</sup>; Débora Niero Mansi<sup>1</sup>; Valter Arthur<sup>2</sup>; Maria Antonia Calori Domingues<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>ESALQ/USP; <sup>2</sup>CENA/USP

A radiação gama é uma forma eficiente para desinfestação fúngica em amendoins. Entretanto, a qualidade físico-química dos amendoins irradiados merece atenção, uma vez que esta leguminosa apresenta alta concentração de ácidos graxos e estes, por sua vez, podem sofrer reações químicas durante o processo. Nesse sentido, este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da irradiação nas características físico-químicas de dois cultivares de amendoim (*Arachis hypogaea* L.). Foram estudadas as variáveis atividade antioxidante e perfil de ácidos graxos. Os cultivares estudados foram Tatu Vermelho e Runner, provenientes da região de Ribeirão Preto – SP. Os cultivares foram submetidos a tratamentos com doses de radiação gama de 0 (controle); 5,0; 7,5; 10,0 e 15,0 kGy, com taxa de doses de 0,635 kGy/h e armazenados a temperatura ambiente. A atividade antioxidante foi analisada pelos métodos de DPPH e ABTS e o perfil de ácidos graxos foi analisado por cromatografia gasosa. Os dados foram analisados por meio do Teste de Tukey (5%), com emprego do programa estatístico SAS. A atividade antioxidante pelo método DPPH não apresentou diferenças significativas para o cultivar Tatu Vermelho, enquanto que o cultivar Runner diferiu do controle para a dose de 15,0 kGy. Com o método ABTS não foram detectadas diferenças significativas, em ambos os cultivares, para nenhuma das doses utilizadas. Com relação ao perfil de ácidos graxos, verificamos que este apresentou alterações de ordem qualitativa e quantitativa. A relação de ácido oleico/linoléico diminuiu para todas as doses em ambos os cultivares, em relação ao controle, isto pode ser indicativo da diminuição da estabilidade autooxidativa. Entretanto, a atividade antioxidante não tendo sido afetada, atua como coadjuvante para controlar a oxidação do produto oleaginoso. O total de ácidos graxos saturados diminuiu para o cultivar Tatu Vermelho a partir de 10,0 kGy, enquanto que para o cultivar Runner diminuiu a partir de 5,0 kGy. O total de ácidos graxos insaturados aumentou em todas as doses para ambos os cultivares. Em ambos os cultivares houve aumento da concentração de ácido linoléico, precursor de ácidos graxos de cadeia muito longa que desempenham funções no desenvolvimento e funcionamento do cérebro e da retina.

348

**O CONSUMO DE DIETAS COM GORDURA DE CARNE DE AVESTRUZ E BOVINA POR LONGO PERÍODO NÃO ALTERA FUNÇÃO A HEPÁTICA EM RATOS ADULTOS.**

Edvaldo Carvalho Vasconcelos<sup>1</sup>; Mayara Queiroga Barbosa<sup>2</sup>; Emerson Dunda<sup>3</sup>; Gabriela Pontes<sup>4</sup>; João Andrade da Silva.  
<sup>1</sup>PG/UFPB; <sup>2</sup>UFPB; <sup>3</sup>UFPB; <sup>4</sup>UFPB; PG/UFPB.

Os níveis séricos de aminotransferases são indicadores confiáveis de alterações funcionais ou estruturais da célula hepática, decorrentes de uma dieta com elevado teor de ácidos graxo saturado consumido por longo período. OBJETIVOS: Investigar se o consumo de gordura das carnes de avestruz (*Ilofemuralis internus*) e bovina (*Psoas major*), em dietas consumidas diariamente ocasionam algum efeito nos níveis séricos de alanina aminotransferase (ALT) e aspartato aminotransferase (AST) em ratos adultos normais. METODOLOGIA: Foram utilizados 42 ratos machos da linhagem Wistar, com 150 dias de idade. Foram distribuídos 3 grupos de animais que receberam dietas: grupo I-controle (Dieta com caseína), grupo II (Dieta com carne de avestruz) e grupo III (Dieta com carne bovina) por um período de 90 dias. Ao término do experimento, os animais ficaram em jejum por 12 horas e em seguida foram anestesiados com éter etílico e o sangue coletado por punção cardíaca e posteriormente retirado o fígado. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa Animal-CEPA-UFPB sob número 0203/06. O sangue foi acondicionado sob refrigeração e na seqüência centrifugado. As dosagens da atividade da AST e ALT foram feitas utilizando o kit (Biolab Mérieux®). O peso e a densidade dos fígados foram determinados em balança analítica (Marte AL500) com kit para pesagem hidrostática. Para análise dos dados, aplicou-se a Análise de Variância (ANOVA), seguida do Teste de Tukey ( $p < 0,05$ ). RESULTADOS: Nos grupos avaliados não houve diferenças estatísticas no peso de fígado  $31,13 \pm 13,49$  g/100g (grupo I),  $27,99 \pm 9,27$  g/100g, (Grupo II) e  $28,24 \pm 10,83$  g/100g (grupo III). Na densidade do fígado, houve diferenças estatísticas entre o grupo II ( $0,85 \pm 0,02$  g/cm<sup>3</sup>) e o grupo I ( $0,83 \pm 0,02$  g/cm<sup>3</sup>). Os níveis de AST foram  $50,57 \pm 9,21$  F.R./mL (Grupo I);  $61,14 \pm 5,78$  F.R./mL (Grupo II); e  $55,28 \pm 7,12$  F.R./mL (Grupo III) e os de ALT foram  $46,85 \pm 6,66$  F.R./mL (Grupo I);  $47,57 \pm 5,61$  F.R./mL (Grupo II) e  $47,85 \pm 6,97$  F.R./mL (Grupo III), não diferindo estatisticamente. CONCLUSÃO: Neste experimento o consumo permanente de uma dieta com carne de avestruz ou bovina por ratos não interferiram significativamente nos valores destas transaminases hepáticas.

349

**COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E PERCENTUAL DE ABSORÇÃO DE GORDURA DE ALIMENTOS FRITOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Marina Maria Lelis da Silva, Céphora Maria Sabarense, Joana de Mendonça Kamil DNS/UFV.

Uma das principais características do processo de fritura é a absorção do óleo de cocção pelo alimento frito, aumentando seu teor lipídico e alterando suas características sensoriais. Com isto a qualidade do óleo de fritura é um fator fundamental para a qualidade final do produto. O presente trabalho determinou a absorção de gordura de alimentos fritos em um Restaurante Universitário em Viçosa, MG. Foi determinada a composição centesimal de 6 tipos de alimentos, crus e fritos, distribuídos em 10 frituras (batata palha, almôndega, steak de frango, espetinho de frango empanado, bife à milanesa e cortes de coxa e sobre-coxa de frango). As frituras foram realizadas sucessivamente no mesmo meio até o descarte do óleo. Foram determinados os índices de qualidade do óleo. O conteúdo de lipídios dos alimentos diferiu significativamente ( $p < 0,05$ ) para cada amostra, após o preparo. Dentre os alimentos, a batata palha apresentou maior absorção de lipídios (41,6%), fato justificado pelo alto teor de água da amostra crua, que em grande parte é substituída pelo óleo durante a cocção. O bife à milanesa apresentou a segunda maior retenção de gordura (12,56%), pois também possui grande conteúdo de água, e uma capa de farinha adquirida ao ser empanado. O alimento que apresentou menor retenção de gordura foi o steak de frango, provavelmente porque possui grande conteúdo inicial de gordura em função da sua comercialização pré-preparado. Os cortes de coxa e sobre-coxa de frango apresentaram comportamento inverso, os seus teores de gordura diminuíram após a fritura, provavelmente devido à presença da pele, que por possuir elevada quantidade de água e ser um depósito de gordura para a ave, durante a cocção por calor seco, perdeu tanto a água como o lipídio de constituição para o meio de cocção. Apesar do óleo de fritura não ter atingido o ponto de degradação o descarte foi determinado pela presença de resíduos. Pode-se concluir que os alimentos analisados sofreram modificações em sua composição centesimal em decorrência do processo de fritura e que apresentaram comportamentos variados em relação à absorção de gordura após o processo de cocção em função das suas características químicas.

350

**DETERMINAÇÃO DO PH E UMIDADE ENTRE AMOSTRAS DE CAFÉ (*COFFEA ARÁBICA*) ORGÂNICO E CONVENCIONAL DO MUNICÍPIO DE IBICOARA – BA.**

Poliana da Silveira Silva<sup>1</sup>; Julyane Leite Pita<sup>1</sup>; Raquel Ruas de Oliveira Tigre<sup>1</sup>; Adriana Novais Xavier Fernandes<sup>1</sup>; Paulo Sérgio Monteiro Mascarenhas<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>FTC - VCA

O café é umas das bebidas mais consumidas em todo o mundo, é um produto de complexa composição química, e que assume importante papel na economia do Brasil. Atualmente a cafeicultura tem apresentado evoluções devido às novas exigências do consumidor de consumir cafés de qualidade. Visando atender o consumidor alguns produtores adotaram uma das formas mais antigas da agricultura, a orgânica. Tendo em vista estes aspectos, este estudo objetivou verificar se há diferenças entre os teores de pH e umidade entre o café produzido de forma convencional e orgânico. Para estas determinações as amostras foram encaminhadas ao Laboratório de Bromatologia da Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC) e Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). As amostras foram obtidas diretamente com produtores do Município de Ibicoara – BA, sendo que, o café orgânico possui selo de certificação do Ministério da Agricultura. Dos resultados obtidos foram calculados a média e a diferença percentual entre os tratamentos. Os resultados obtidos de pH demonstraram uma pequena diferença percentual (0,75%) entre o café orgânico (6,67) e o café convencional (6,62). O mesmo foi observado nos dados de umidade em que o café orgânico (98,779%) e o café convencional (98,897) apontaram uma diferença percentual de 0,1%. Conclui-se que não há diferença em termos de pH e umidade entre os dois processos de produção do café.

351

### INFLUÊNCIA DA INGESTÃO DE ESPIRULINA E CHLORELLA NO PESO E COMPOSIÇÃO CORPORAIS DE RATOS

Autores

SOUZA, L.F.; GEWEHR, M.F.; SILVEIRA, V.V.; GOMES, A.S.; KONRAD, S.P.  
 Lab. de Nutrição Experimental, Curso de Nutrição, UNISINOS, RS

**Introdução:** A importância das microalgas na nutrição humana vem sendo estudada há décadas, sendo estas fontes de vitaminas, minerais e aminoácidos, tendo uso farmacológico. O presente trabalho objetivou avaliar a influência da ingestão de biomassas de espirulina e chlorella no peso e composição corporais de ratos submetidos à dieta enriquecida com colesterol.

**Material e métodos:** Foram utilizados vinte e quatro ratos da linhagem Wistar, desmamados aos vinte e cinco dias, abrigados em gaiolas individuais de polipropileno, divididos em quatro grupos de seis(6): Padrão, Controle, *Chlorella* e *Spirulina*. Sob temperatura de 23°C, umidade 70-80%, fotoperíodo 12h. Dieta formulada de acordo com AIN/ 93. Livre acesso às dietas/água. Registro do PC, consumo alimentar e administração das dietas em dias alternados. Análise estatística: dados apresentados c/ médios  $\pm$  DP, teste "t" de Student, p/ amostras não pareadas (P<0,05).

**Resultados:** Ao analisarmos a massa magra, representada pelos músculos gatrocnêmio e miocárdio, e massa gorda, representada pelo tecido adiposo marrom(TAM) e tecido adiposo branco(TAB), verificamos que não houve diferença significativa entre os grupos (P>0,05). Com relação ao peso do fígado, verificamos que os grupos Padrão e Controle e Padrão e *Spirulina* diferiram significativamente (P<0,05), entre os demais grupos não houve diferença expressiva. Na análise do rim, os resultados mostraram não ter tido diferença significativa entre os grupos. Os valores do coeficiente de eficiência alimentar(CEA) diferiram significativamente entre os grupos (P<0,05) Padrão do Controle, Controle do *Spirulina* e *Chlorella*, entre os demais grupos não houve diferença significativa.

**Conclusão:** A realização das diferentes dietas não promoveu alterações com significância estatística na massa gorda, massa magra e no peso dos rins entre os quatro grupos estudados. Essa não significância nos dados pode ter ocorrido pelo curto período do experimento. Porém no coeficiente de eficiência alimentar (CEA) e no peso do fígado, foram encontradas diferenças significativas (P<0,05). Sendo assim, o presente estudo não confirma a influência da ingestão de biomassas de *Spirulina* e *Chlorella* no peso e composição de ratos submetidos a dietas enriquecidas com colesterol, sugerindo que são necessários novos estudos para verificar a aplicabilidade das algas.

352

### QUALIDADE PROTÉICA DE FARINHAS DE SOJA DESENVOLVIDAS A PARTIR DE NOVAS VARIEDADES DE SOJA.

Gláucia Ferreira Andrade, Cassiano Oliveira da Silva, Maria do Carmo Gouveia Peluzio, Neuza Maria Brunoro Costa, Hércia Stampini Duarte martino.  
 Universidade Federal de Viçosa

A soja é uma importante alternativa alimentar para nutrição humana devido ao seu alto teor de proteína, porém a presença de fatores antinutricionais interfere na sua biodisponibilidade. O trabalho objetivou avaliar a qualidade protéica de farinhas de soja, elaboradas com variedades destinadas à alimentação humana, submetidas a diferentes tratamentos térmicos. Os grãos de soja, das variedades Embrapa 48, BRS-213, BRS-155 e UFVTN-105 sofreram tratamento térmico em diferentes temperaturas, 130°C e 150°C, em seguida moídos, para obtenção de farinhas com casca e sem casca. Foram utilizados ratos da raça Wistar, machos (56,27  $\pm$  0,91 g), distribuídos ao acaso em 16 grupos (n = 6), mantidos em temperatura controlada (25  $\pm$  2°C) e ciclo claro-escuro de 12 horas durante 14 dias. O grupo padrão recebeu dieta à base de caseína, o grupo controle dieta livre de nitrogênio e os outros 14 grupos, dietas à base de farinhas de soja, de quatro variedades, com e sem casca, a 130°C e 150°C. Para avaliar a qualidade protéica utilizaram-se os métodos biológicos PER (Coeficiente de Eficiência Protéica), NPR (Razão Protéica Líquida) e digestibilidade verdadeira. Os valores de PER, NPR e digestibilidade das farinhas de soja foram inferiores (p<0,05) aos da caseína. Entre os grupos experimentais tratados com farinha de soja os resultados foram superiores (p<0,05) para as farinhas, com casca, à 150°C. O PER e o NPR foi maior (p<0,05) para a Embrapa 48 e a BRS-155 em comparação com as demais. Para a digestibilidade, a farinha a 130°C da variedade UFVTN-105 apresentou melhor resultado (p<0,05), enquanto no tratamento das farinhas a 150 °C, a digestibilidade foi significativamente inferior apenas para a variedade BRS-213. Conclui-se que a obtenção de farinha de soja de grãos com casca, tratados à 150°C foi provavelmente eficaz para inibir fatores antinutricionais, apresentando melhor qualidade protéica.

353

### VALOR PROTÉICO DO GRÃO INTEGRAL E DA FRAÇÃO GÉRMEN COM PERICARPO DE MILHOS QPM E COMUM

Maiza Vieira Leão de Castro<sup>1</sup>, Luciana Froes de Oliveira<sup>1</sup>, Maria Margareth Veloso Naves<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UFG

O processamento industrial do milho pelo método de moagem a seco gera uma fração contendo gérmen com pericarpo, usada na produção de ração animal e na extração de óleo. O objetivo deste estudo foi determinar o valor protéico do grão integral e da fração gérmen com pericarpo de milhos QPM (*Quality Protein Maize*) e comum, parcialmente desengordurada. Foi conduzido um ensaio biológico com trinta e seis ratos Wistar, machos, em fase de crescimento, com peso médio de 64,4g. Os animais foram divididos aleatoriamente em seis grupos de seis ratos, que foram mantidos por quatorze dias em condições ambientais controladas, e tratados com dietas formuladas segundo AIN-93G, sendo: padrão (caseína), milho integral QPM e comum, gérmen de milhos QPM e comum, com 7 % de proteína e dieta aprotéica. Estimou-se a utilização protéica mediante os índices de Digestibilidade Verdadeira (Dv) e NPR (*Net Protein Ratio*). Constatou-se um conteúdo considerável de proteína nas frações gérmen com pericarpo de milhos QPM e comum (16,84 $\pm$ 1,6 g/100 g; 13,08 $\pm$ 0,25 g/100 g, respectivamente). Os teores de lipídios ficaram entre 5,84 e 6,94 g/100 g nas fontes protéicas analisadas. Os valores de Digestibilidade Verdadeira das proteínas dos grãos integrais de milhos QPM e comum foram semelhantes entre si, com cerca de 85 %, os gérmen QPM e comum também tiveram valores similares, com aproximadamente 80 %, sendo todos menores em relação à caseína (93 %). Os valores de NPR para as dietas com milho integral QPM, gérmen QPM e comum (3,53 $\pm$ 0,11; 3,26 $\pm$ 0,21 e 3,44 $\pm$ 0,33, respectivamente), foram semelhantes entre si, significativamente inferiores ao do grupo padrão (4,85  $\pm$  0,25), e superiores ao do grupo tratado com milho integral comum (2,88 $\pm$ 0,17). O grão integral do milho QPM e as frações gérmen com pericarpo desengorduradas de milhos QPM e comum são fonte de proteína de melhor qualidade quando comparados ao milho comum (superior em 20%), podendo ser utilizados como matéria-prima na indústria de alimentos com o objetivo de agregar valor aos produtos elaborados.

## Controle de Qualidade

354

### AValiação HigIÊNICO-SANITÁRIA DO COMÉRCIO DE AMBULANTESEM UMA CIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Camila Elias Ferraz; Claudia Araújo Carneiro; Jucimara Martins dos Santos UBM

A hipótese a ser testada foi a conformidade e adequação dos vendedores ambulantes com a RDCO 216. O objetivo do trabalho foi avaliar as condições higiênicas-sanitárias dos manipuladores, dos alimentos e das técnicas de preparo dos lanches comercializados de forma ambulante. Foi escolhido avaliar ambulantes de cachorro quente numa cidade do Interior do Estado do Rio de Janeiro, através de um questionário contendo perguntas abertas e fechadas e através de avaliações visuais. Analisou-se 08 ambulantes: 04 carros, 02 trailers, 02 carrocinhas. Agentes de risco: 28,5% perto de posto de gasolina, 28,6% não tinham toldo, 85,7% não tinham proteção contra insetos. Em 42,8% o local de trabalho são limpos. 71,4% guardam os materiais de limpeza em casa; e os outros 28,5% guardam próximo a área de preparo ou embaixo da pia. 71,4% usam lixeira de plástico aberta. Em relação a água, 14,2% tem abastecimento de água; 42,8% trazem água de casa e 42,8% não usam água no local; nenhum local usa gelo potável, sendo que 42,8% armazenam o gelo e frios em caixa térmica, 42,8% armazenam em isopor e 14,2% não usam gelo. Quanto aos utensílios, 71,4% deles estão em bom estado de conservação e 85,7% alegam ter utensílios em número suficiente. 85,7% dos estabelecimentos higienizam os utensílios todos os dias e 14,3% higieniza de dois em dois dias. 71,4% dos manipuladores usam uniformes, 28,5% usam luvas para manipular alimentos e 28,5% lavam as mãos antes de manipular os alimentos. Quanto a ambiência 85,7% não tinham pia, 57,1% não tinham local para armazenar material de limpeza e produtos alimentares e nenhum deles têm sanitário próprio. Conclui-se que os regulamentos da ANVISA não podem ser realizados devido a estrutura do comércio ambulante, e que outros como higiene pessoal, das mãos, de utensílios não o são devido falta de informação em relação as práticas higiênicas.

355

### CARACTERIZAÇÃO DE ASPECTO HigIÊNICO SANITÁRIO DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM AMBIENTES PÚBLICOS EM VITÓRIA DA CONQUISTA – BAHIA

Milena Chagas Lima<sup>1</sup>; Aline de Oliveira Araújo<sup>2</sup>; Bruna de Andrade Braga<sup>3</sup>; Thaise Costa Almeida<sup>4</sup>; Sônia Regina da Silva Matos<sup>5</sup>  
1 FTC; 2 FTC; 3 FTC; 4 FTC; 5 FTC

O preparo e comércio de alimentos em ambientes públicos é um fenômeno mundial, tendo especial importância nos países em desenvolvimento. A segurança alimentar é uma característica da qualidade dos alimentos devido a ausência de contaminantes. Procedimentos simples como a lavagem das mãos adequadamente, já foram provados que garantem a higiene no preparo dos alimentos. Esse trabalho tem o objetivo de verificar o aspecto higiênico sanitário dos alimentos comercializados em ambientes públicos no município de Vitória da Conquista na Bahia, com a relevância de identificar situações nas quais existem riscos dos alimentos estarem contaminados. O trabalho delimita-se como quantitativo, tendo como objeto de estudo 40 comerciantes ambulantes selecionados de forma aleatória, trabalhistas em vias públicas do município de Vitória da Conquista Bahia. Foi utilizado como instrumento de coleta de dados um questionário semi-estruturado com 10 perguntas referentes ao tema. O estudo seguiu as normas éticas de pesquisa envolvendo seres humanos do conselho nacional de saúde (Resolução nº 196/96). Os resultados mostram que relacionado ao grau de formação; 22,5% dos comerciantes têm até 4ª série fundamental; 25% cursaram da 5ª a 8ª série; 45% ensino fundamental e 7,5% ensino superior. Dos comerciantes que já realizou algum treinamento na área, foram 62,5% nenhuma vez; 22,5%, 1 vez; 2,5% 2 vezes e 12,5% 3 vezes. Relacionado ao armazenamento dos gêneros alimentícios durante a festa, 15% dos comerciantes guardam em caixas; 2,5% em armário; 10% geladeira; 60% freezer e 12,5% isopor. Em se tratando do transporte dos alimentos 67,5% em carro; 15% em caminhão fechado; 2,5 em caminhonetes; 15% em carrinho de mão. O seu entendimento sobre bactérias, 55% acham que é algo que causa doença; 40% microorganismo que se multiplica rapidamente e 5% não entende nada. É quando os manipuladores se deparam com um fermento no dedo 37,5% acham que deve cobrir o dedo e 62,5% acham que não. A partir dos dados extraídos verificou-se que, embora a maioria dos entrevistados possuía ensino médio completo ou superior, a falta de conhecimento no que diz respeito aos processos higiênicos-sanitários é nítida quando questionados sobre os procedimentos adequados durante a manipulação e armazenamento dos alimentos.

356

### CARACTERIZAÇÃO FÍSICO E QUÍMICA DE FEIJÕES ( *PHASEOLUS VULGARIS*, L.) COMERCIALIZADOS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO.

Maria Cristina Jesus Freitas<sup>1</sup>; Vera Lúcia Mathias da Silva<sup>1</sup>; Juliana Costa Peçanha<sup>2</sup>; Verena Duarte de Moraes<sup>2</sup>  
1 DNBE/INJC/UFRJ; 2 G/UFRJ

O feijão gênero essencial da alimentação brasileira, sendo largamente utilizado em serviços de alimentação comercial e coletiva. Deve ser alvo de estudos em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). O presente trabalho tem por objetivo estudar parâmetros do controle de qualidade de feijões comercializados da espécie *Phaseolus vulgaris*, L. Os produtos avaliados feijões preto de quatro marcas codificadas como A, B, C e D, sendo A e D consideradas de maior e B e C de menor custo comercial no mercado varejista do Rio de Janeiro. As amostras foram extraídas de acordo com o plano de amostragem onde foram homogeneizadas e quarteadas. Reduzidas as subamostras identificadas e hermeticamente fechadas para as análises físicas e químicas bem como as variáveis presentes na embalagem e rotulagem do produto. Tais análises foram realizadas no Laboratório de Análise e Processamento de Alimentos do INJC/UFRJ seguindo as normas do Instituto Adolfo Lutz, 2005 (pH e umidade); Elias *et al.*, 1986 (peso, tamanho, porosidade, densidade dos grãos e grãos avariados) e Carrilo & Ramos, 1992 (absorção de água) e comparados com a Legislação Brasileira do Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA-Portaria nº 161/87) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria SARC nº 085/2005). Os dados foram avaliados por ANOVA e Tukey a 5% de significância. Os resultados revelaram classificação tipo I dos feijões, com tamanho de grão pequeno variando nas marcas de menor e maior custo 0,14 e 0,17 mm, respectivamente, correlacionado fortemente com a densidade e porosidade. As amostras consideradas B e C apresentaram maior percentual de grãos avariados sendo 8 e 18%, respectivamente, porém, quando macerados apresentaram maior fator de hidratação, chegando a 1,6 vezes o peso inicial, com melhor rendimento final. As amostras de menor custo comercial apresentaram melhores índices relacionados ao cozimento e rendimento total (peso do grão, absorção, maceração e pH) enquanto os feijões de maior custo comercial apresentaram melhores índices físicos relacionados com aparência (porosidade, densidade, tamanho do grão e grãos avariados). Conclui-se a viabilidade da aplicação desses parâmetros como instrumental metodológico no controle de qualidade de gêneros e de produtos acabados em UAN.

Palavras Chaves: Controle de qualidade, feijões e UAN

357

### INFLUÊNCIA DA SEMENTE DE LINHAÇA NO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS NO LEITE DE RATAS

Carine Leite<sup>1</sup>; Kátia Lenzi<sup>2</sup>; Juliana Azevedo<sup>3</sup>; Gilson Boaventura<sup>4</sup>; Maria Angélica Guzmán-Silva<sup>5</sup>  
1,2,3,4,5 UFF

**Introdução:** A semente de linhaça (*Linum usitatissimum*) é considerada um alimento funcional, devido seu alto teor de ácidos graxos poliinsaturados, com ênfase para os da série  $\omega$ -3, que apresenta influência no desenvolvimento cerebral já descrito na literatura. O acúmulo de  $\omega$ -3 no cérebro em desenvolvimento tem como fonte, em parte, os captados da circulação e do leite materno. **Objetivo:** Avaliar o efeito da semente de linhaça na composição de ácidos graxos no leite de ratas. **Material e Métodos:** 18 fêmeas Wistar divididas em 3 grupos (n = 6): Controle (GC), recebendo ração à base de caseína; Linhaça (GL), recebendo ração à base de linhaça adicionada de 5,43% de caseína; Controle Modificado (GCM), recebendo ração à base de caseína adicionada de 4% de fibras e 2% de óleo de soja, objetivando atingir uma distribuição de macronutrientes semelhante ao GL. As rações foram isoprotéicas (17%) e isocalóricas, e seguiram AIN-93G. As ratas ficaram em gaiolas individuais com seus filhotes, temperatura constante e iluminação controlada. GL e GC receberam ração e água ad libitum, enquanto o GCM passou pelo pair feeding, com oferta baseada no consumo do GL. No dia do desmame, as ratas foram ordenhadas e após a coleta foi realizado o perfil lipídico por cromatografia. Aplicou-se análise de variância (ANOVA - One Way), **Testes de Scheffe e Bonferroni** ao nível de  $p \leq 0,005$ , com uso do Software SPSS-Plus. **Resultados:** O GL apresentou teor superior de DHA ( $0,48 \pm 0,10$ ) comparado ao GC ( $0,27 \pm 0,03$ ) e GCM ( $0,32 \pm 0,15$ ); maior  $\Sigma$  n-3 ( $23,01 \pm 4,33$ ), diferindo do GC ( $2,15 \pm 0,62$ ) e GCM ( $2,12 \pm 0,34$ ) e maior  $\Sigma$  LC-PUFA ( $3,26 \pm 0,77$ ), diferente do GC ( $2,26 \pm 0,33$ ) e GCM ( $2,46 \pm 1,30$ ). **Conclusão:** O leite materno de ratas alimentadas com linhaça apresentou maior incorporação de DHA,  $\Sigma$  n-3 e  $\Sigma$  LC-PUFA, assegurando uma maior oferta destes aos filhotes, apontando assim para um melhor desenvolvimento cerebral.

358

### PREVALÊNCIA DE TRANSTORNO E EPISÓDIOS DE COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA E ASSOCIAÇÃO COM A MÍDIA EM UNIVERSITÁRIAS DE UMA FACULDADE PARTICULAR DO RIO DE JANEIRO

Margarida Medeiros dos Reis<sup>1</sup>, Mirian Regina M. Azara Nestor<sup>1</sup>, Mônica Célia de A. Fernandes<sup>1</sup>, Adriana Simone da Cunha<sup>1,2</sup>, Kamile Santos Siqueira<sup>2</sup>.  
1 FABA, 2 SES/RJ

**(Introdução)** Estudos realizados no Brasil e no mundo demonstram um aumento na prevalência dos transtornos alimentares, principalmente em mulheres jovens, resultando na necessidade de um diagnóstico precoce, a fim de evitar doenças crônicas decorrentes de maus hábitos alimentares. **(Objetivos)** O presente trabalho objetivava avaliar a prevalência de Transtorno e Episódios de Compulsão Alimentar (ECA) Periódica e verificar a associação da presença de ECA e a mídia em mulheres de uma universidade particular. **(Metodologia)** Foram avaliadas alunas do ciclo básico de nutrição de uma faculdade particular do Rio de Janeiro, com idade mínima de 18 anos. Mensurou-se o peso e a estatura, e utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC – kg/m<sup>2</sup>) para a avaliação do estado nutricional. Para o diagnóstico do ECA, utilizou-se perguntas baseadas no critério da DSM IV (*Diagnostic and Statistical Manual, IV edition – American Psychiatric Association*). A análise dos dados foi realizada através do software Epi info 6.04. **(Resultados)** Vinte e cinco por cento das alunas avaliadas tiveram pelo menos um Episódio de Compulsão Alimentar (ECA) nos últimos 6 meses e a prevalência de Transtorno de Compulsão Alimentar Periódico foi de 11,4% (n=8). As alunas que referiram ter tido algum Episódio de Compulsão Alimentar nos últimos 6 meses, apresentaram maior frequência de sobrepeso (33,3%) do que as que não apresentaram ECA (17,3%). Observamos que pessoas que relataram ter tido pelo menos um Episódio de Compulsão Alimentar nos últimos 6 meses, foram mais expostas a veículos da mídia direcionados para dieta e perda de peso de forma geral. No entanto, a diferença se mostrou significativa somente para consumo de produtos de emagrecimento veiculados pela mídia (p = 0,03). **(Conclusões)** As importantes prevalências de transtorno alimentar e ECA, relacionadas à associação observada com a mídia direcionada para dieta e perda de peso de forma geral, apontam para a necessidade de proposição de ações educativas em âmbito escolar e universitário, considerando a informação obtida. Entretanto, mais estudos tornam-se necessários para confirmar os achados.

359

### QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE LEITE PASTEURIZADO PRODUZIDO NA CIDADE DE VITÓRIA DA CONQUISTA - BA.

Sá Isabella Pinheiro de Souza<sup>1</sup>, Margutti, Erlí Marques<sup>1</sup>, Santana, Jaqueline Lima<sup>1</sup>, Fernandes, Adriana Novais Xavier<sup>2</sup>.  
<sup>1</sup>FTC; <sup>2</sup>FTC

O leite é um alimento de fundamental importância sob os aspectos nutricionais, econômicos, sociais e de saúde pública e a qualidade desse produto tem merecido a atenção de inúmeros estudiosos em todo o mundo. O leite de vaca pasteurizado é um alimento muito utilizado pelo brasileiro, muitas vezes sendo a única fonte de alimentação para lactentes de famílias menos favorecidas, implicando diretamente na saúde desta população. A pasteurização, método de conservação é obrigatória e tem a finalidade de reduzir os microorganismos patogênicos em padrões aceitáveis pela legislação vigente. Portanto este trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade físico-química e microbiológica de leites pasteurizados produzidos na cidade de Vitória da Conquista – BA. Foram avaliadas um total de 54 amostras de leite (27 para acidez titulável e 27 para coliformes totais nos laboratórios de Bromatologia e Microbiologia, respectivamente, no campus da FTC – Vitória da Conquista – BA), através da acidez titulável que é uma das medidas mais usadas no controle da matéria-prima pela indústria leiteira, utilizando-se o método de titulação expressa em % ácido láctico – tendo o resultado em °T: graus Thorne, e também a determinação de coliformes totais, que está diretamente ligado a higiene durante toda cadeia produtiva. Com base na Instrução Normativa nº. 51, os resultados de acidez titulável mostraram que 44% das amostras do leite marca A, 56% das amostras do leite marca B e 67% das amostras do leite marca C, apresentaram valores inferiores a 0,14 - 0,18g de ácido láctico/ 100 ml (Brasil, 2002). Para coliformes totais, todas as amostras foram negativas. Portanto, com este trabalho foi possível perceber que a higiene aplicada nas indústrias de laticínios está sendo eficaz, devido à totalidade das amostras apresentarem resultados negativos para a presença de coliformes totais. No entanto, com relação à acidez titulável as amostras encontram-se na maioria alcalina (15 amostras - 56%), em desacordo com os padrões estabelecidos pela legislação (0,14 - 0,18g ácido láctico / 100ml), as amostras não passaram por análises para determinação do agente causador da alcalinidade apresentada, porém este determinante trás prejuízos econômicos e a saúde dos consumidores.

360

### AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-ESTRUTURAIS DE UM RESTAURANTE DE COMIDA JAPONESA.

Fabiane Back<sup>1</sup>; Aline Oliveira<sup>2</sup>; Luciléia Colares<sup>3</sup>  
1.PG/UVA; 2.PG/INCQS-Fiocruz; 3. UFRJ

O interesse pelo consumo de pescado vem aumentando nos últimos anos devido à disseminação dos restaurantes de culinária japonesa, levando ao consumo de pratos típicos, como o *sushi* e o *sashimi*. Estes pratos são preparados com pescado cru, produto altamente perecível, consumido *in natura*, ligeiramente resfriado. Desta forma, os aspectos higiênico-sanitários envolvidos no preparo e conservação exigem cuidados e conhecimento para que não ocorra contaminação. O objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais de um restaurante de comida japonesa. Trata-se de um estudo de caso desenvolvido durante o mês de abril de 2006 em um restaurante de comida japonesa localizado na cidade do Rio de Janeiro. Utilizou-se para a coleta de dados a Ficha de Inspeção de Estabelecimentos da Área de Alimentos (FIEAA), constante na Resolução SS 196/1998. Esta ficha é dividida em cinco blocos: 1) situação e condições da edificação; 2) equipamentos e utensílios; 3) pessoal na área de produção/manipulação/venda; 4) matérias-primas/produtos expostos à venda; 5) fluxo de produção/manipulação/venda e controle de qualidade. Para cada bloco avaliado aplicou-se a fórmula sugerida pelo próprio roteiro, sendo a nota total do estabelecimento o somatório das notas de cada bloco. O restaurante obteve nota 34,23, sendo classificado como deficiente. Entre as deficiências encontradas destacam-se: inexistência de limpeza adequada dos equipamentos e utensílios utilizados no preparo do *sushi* e *sashimi*; temperatura inadequada na conservação sob refrigeração; utensílios de material poroso (madeira); utilização de produtos de limpeza sem registro no Ministério da Saúde; higiene pessoal dos manipuladores deficiente; fluxo cruzado na produção; binômio tempo X temperatura não respeitado; conservação inadequada da matéria-prima perecível, entre outros. Conclui-se que é importante um controle rigoroso nos restaurantes de culinária japonesa, uma vez que os pratos são de alto risco para saúde, já que as preparações não são submetidas à cocção. Quanto ao instrumento utilizado seria interessante desenvolver um roteiro específico para este tipo de estabelecimento, por apresentarem peculiaridades próprias devido ao tipo de preparações oferecidas.

361

### AVALIAÇÃO DO TEMPO DE PRATELEIRA DE BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN À BASE DE CASCAS, FARINHAS DE FRUTAS E ERVAS MEDICINAIS EM RELAÇÃO À QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA

Édira Castello Branco de Andrade Gonçalves<sup>1</sup>; Bárbara de Freitas Moura<sup>1</sup>; Roberta Melquides Silva de Andrade<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UNIRIO

No desenvolvimento de novos produtos um ponto chave é a determinação da vida-de-prateleira. Visando a utilização de todas as frações de alimentos para gerar o desenvolvimento de novos produtos evitando a perda de matéria-prima com importante valor nutricional criou-se dois tipos de biscoitos ambos isentos de glúten. O primeiro produzido com cascas e farinhas de frutas, e o segundo com farinha de arroz e ervas medicinais. A composição centesimal de ambos foi previamente realizada verificando que a fração lipídica correspondeu a cerca de 40%. Esta fração está passível de processos de degradação hidrolítica e oxidativa. Assim o objetivo deste trabalho foi verificar o tempo de prateleira dos biscoitos elaborados quando aos aspectos físico-químicos pelo período de 60 dias. Foram avaliados acidez e índice de peróxido dos produtos nos tempos 0, 15, 30 e 60 dias; e no tempo 0 para o azeite utilizado na fabricação dos biscoitos. Foram feitos também testes de aceitação sensorial para cada tempo comparando os produtos armazenados com produtos recém elaborados. As análises foram feitas em quadruplicatas e aplicaram-se os testes de Dixon e t de Student. A análise sensorial foi feita em cada tempo com 20 provadores não treinados e os resultados obtidos foram apresentados em escala hedônica de 9 pontos. Quanto a acidez não foi observada variação significativa desde o tempo 0 até 60 dias, com teor médio de 91,48mg KOH%. Comparando os resultados com as legislações de farináceos e óleos os mesmos estavam em acordo com o preconizado. Quanto ao índice de peróxido em todos os momentos o mesmo foi inexistente. Analisando teste de aceitação pode-se observar que os produtos apresentam bom potencial de crescimento sensorial onde as pontuações 6 e 7 foram indicadas por mais de 70% dos avaliadores em todos os períodos estudados, em relação ao biscoito de frutas e para os biscoitos de ervas 5, 6 e 7. Acima de 60% dos provadores não identificaram diferença sensorial entre os produtos armazenados por até 60 dias e produtos recém elaborados. Com isto é possível afirmar que os produtos apresentaram estabilidade físico-química e mantiveram bom padrão de aceitação sensorial. Estudos adicionais até o tempo de 180 dias serão ainda realizados.

362

**BANCO DE ALIMENTOS: PRÁTICA EDUCATIVA COMO EXPERIÊNCIA PARA A CONSTRUÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.**

Fernanda Roberta Daniel da Silva<sup>1</sup>; Ana Gabriela de Souza Fernandes<sup>1</sup>;  
Daniela Sanches Frozi<sup>1</sup>.  
INJC/UFRJ.

**Introdução.** A função do Banco de Alimentos (BA) envolve a perspectiva do combate à fome, assim como ao desperdício dentro da cadeia alimentar, permitindo assim, o acesso a alimentos em qualidade e quantidade capaz de garantir a complementação alimentar às instituições receptoras dos alimentos distribuídos pelos BA. O descompasso entre a qualidade nutricional e a sanitária dos alimentos coletados e distribuídos pelo BA é uma problemática para a construção das ações da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dentro do contexto do BA. O estudo foi do tipo Pesquisa/Ação. A unidade escolhida para o desenvolvimento da ação educativa foi o Banco Rio de Alimentos que está ligado à rede SESC, e que possui uma abrangência ampla no território do município do Rio de Janeiro. O **objetivo** foi desenvolver uma ação educativa baseada na teoria construtivista da educação, dentro da proposta de educação continuada já existente na rede BA do SESC. **Métodos.** Partiu-se de um diagnóstico educacional que identificou a necessidade do aprimoramento do conteúdo "qualidade sanitária X qualidade nutricional". A proposta de prática educacional baseada no construtivismo se deu em cinco momentos: **Inicial:** dinâmica de boas vindas, **Intermediário 1:** Apresentação de vídeo- abordagem holística sobre desigualdades sociais; **Intermediário 2:** Diálogo sobre desperdício e função do BA. **Final 1:** Contestação das idéias acertadas e equivocadas levantadas pelo grupo. **Final 2:** Avaliação do conteúdo como recurso didático. Privilegiou o uso de instrumentos de apoio pedagógico, recurso áudio visual eletrônico, bem como dinâmicas criativas e jogos lúdicos. **Resultados.** Participaram da pesquisa 20 homens 15 mulheres, entre 25 e 80 anos, com baixo e médio grau de escolaridade, voluntários que trabalhavam na coleta e distribuição dos alimentos do BA. A intervenção durou 15 horas distribuídas em 3 dias. Verificou-se a efetiva participação dos sujeitos educandos na construção do saber dialogado e reflexivo sobre como viabilizar um alimento a ser distribuído pelo BA seguro e nutritivo. **Conclusão.** A prática educativa possibilitou ir além da informação para encontrar a possibilidade da construção do significado do alimento produtor de saúde ajudando a elaboração de uma das ações de segurança alimentar e nutricional dentro do contexto do BA.

363

**CONTROLE DE QUALIDADE: A INFLUÊNCIA DA QUALIDADE PESSOAL NA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE PRODUTOS E SERVIÇOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO(UAN) – RJ.**

Ana Maria Mendes Monteiro Wandell<sup>1</sup>; Daniella Ferreira Barreiros<sup>1</sup>  
UNIRIO

A competitividade das Empresas tem relação com a melhoria da Qualidade e da Segurança. O Controle de Qualidade Higiênico-sanitário é fundamental em todas as etapas do processo produtivo, com a implantação do Sistema APPCC, sendo a Qualidade Pessoal um pré-requisito facilitador da Qualidade de Produtos e Serviços. A presente pesquisa objetiva verificar e comparar o nível de Qualidade Pessoal com o nível de Qualidade Higiênico-sanitário em Unidade que já desenvolve o Sistema APPCC. Trata-se de uma Pesquisa descritivo observacional, do tipo Estudo de Caso, com dois pontos de corte (PC), representados por dois níveis hierárquicos: nutricionistas e equipe para Desempenho Pessoal e aplicação de três questionários: Q1 (Desempenho Pessoal/Auto-estima), Q2 (Desempenho Real) e Q3 (Desempenho Percebido). Resultados demonstram que existe uma correlação positiva entre o Desempenho Pessoal dos dois níveis estudados, com 60% dos nutricionistas com Nível Alto para 51% na equipe; 40% de Nível Médio para 39% nos subordinados e nenhum nutricionista com Nível Baixo de desempenho para 10% na equipe, supondo-se que um clima de gestão participativa e liderança democrática facilita o crescimento da equipe. A análise dos resultados do **Check-list:** Desempenho Real (Q2), comparados a Q3 (Desempenho Percebido), atestam níveis muito altos em Q2, com a totalidade da equipe entre 80% e 100% de acertos no total dos itens do **Check-List**, quando, no Desempenho Percebido (Q3), 55% da equipe se encontra abaixo de 60% de acertos, 29% entre 60 e 80% e apenas 16% com mais de 80%, contra 100% de conformidades no **Check-list**. Conclui-se que as pessoas estão num nível de Desempenho Percebido abaixo do verificado no instrumento que mede Desempenho Real, fazendo crer que o treinamento realizado para obter os resultados de Higiene e Segurança não partiu de um reforço da visão interpessoal, se prendendo a técnicas a serem absorvidas, controladas e registradas diariamente. A baixa auto-estima retratada nos níveis de respostas de Q3 podem tornar provisórios e não assumidos os resultados encontrados em Q2, comprometendo o sistema. Recomendam-se novos estudos, preferencialmente longitudinais, que garantam rigor metodológico e relacionem dados de Q2/Q3 com os níveis hierárquicos estudados em Q1.

364

**O USO DO POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE E SUA IMPORTÂNCIA EM EMBALAGENS DE ALIMENTOS HORTÍCULAS.**

Sangela Maria Silva<sup>(1)</sup>, Vanessa Vasconcelos Fonseca<sup>(2)</sup>.  
<sup>(1)</sup>Acadêmica de Nutrição do UBM – RJ.  
<sup>(2)</sup>Docente UBM-RJ, Especialista MBA em Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos - UVA.

As embalagens para alimentos têm uma grande utilização devido à facilidade de deterioração dos produtos hortícolas, sendo assim, constatou a importância do uso da embalagem de PEBD (polietileno de baixa densidade) para a conservação dos produtos hortícolas. Tendo como função a atração da atenção do consumidor e descrever as características próprias do produto. O objetivo do presente estudo foi demonstrar a importância das embalagens de PEBD para a conservação de determinados alimentos hortícolas, mais utilizados segundo referências como: caqui, jiló, melão, abacaxi, morango, repolho, carambola, tomate e jabuticaba, verificando as vantagens das embalagens e os aspectos que contribuem para uma boa conservação dos alimentos. Observou-se que a embalagem PEBD proporcionou aumento da vida útil do produto por um tempo mais longo, sendo uma embalagem de plástico flexível e transparente que age como atmosfera modificada que aumenta o CO<sub>2</sub> e diminui o O<sub>2</sub> retardando assim o amadurecimento, a perda da clorofila, e umidade, o escurecimento enzimático, a perda de peso, firmeza da polpa dos produtos hortícolas. O PEBD é muito utilizado em pós-colheita porque tem resultados promissores trazendo uma ótima qualidade para os produtos hortícolas, oferecendo uma vida de prateleira mais longa, sendo usado como um conjunto envolvendo temperatura, umidade relativa do ar e espessura onde constatou que os produtos embalados com PEBD obtiveram resultados muito bons, mantendo as características qualitativas e aparência do produto por um período mais prolongado, reduzindo a deterioração dos produtos hortícolas. Conclui-se que os principais hortícolas que apresentam um ótimo resultado com o uso do PEBD foram caqui que foi embalado com o filme de espessura de 60-80 µm com temperatura de 0°C a uma umidade relativa do ar de 95% e com uma vida de prateleira de 4 meses e meio; carambola foi embalada com filme de 0,05 mm com armazenamento a temperatura 15 °C, com a umidade relativa do ar de 90% com uma durabilidade de 28 dias, tomate embalado com filme de 40 µm com uma temperatura em torno de 13 °C a umidade relativa do ar de 90% mantendo a sua característica própria por 21 dias. Sendo assim foi constatado que o PEBD junto com a temperatura, espessura e umidade relativa do ar é uma embalagem perfeita para a conservação dos produtos hortícolas.

Palavras-chave: Polietileno de baixa densidade, embalagem, hortícolas.

365

**PERCEPÇÃO DOS CLIENTES SOBRE A QUALIDADE DOS SERVIÇOS EM CANTINAS SITUADAS EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA.**

Kraemer, F.B.; Perez, P.M.P.; Padrão, S.M.; Oliveira, L.T.; Mendonça, E.P.S.  
Universidade do Estado do Rio de Janeiro

**INTRODUÇÃO:** a qualidade em serviços é uma das principais formas de uma empresa se auto diferenciar num mercado competitivo. O conhecimento da opinião dos clientes neste contexto é de relevância, pois se a empresa pretende satisfazê-los é necessário questionar sobre os produtos e serviços oferecidos. A mensuração da qualidade dos serviços, portanto, tem se tornado um importante construto para aquelas empresas que buscam a melhoria contínua. **OBJETIVO:** verificar como a comunidade de uma universidade pública localizada no estado do Rio de Janeiro percebe a qualidade dos serviços prestados pelas cantinas que fornecem serviços de alimentação tipo fast food. **METODOLOGIA:** aplicou-se o instrumento SERVQUAL adaptado às especificações das empresas fast food (Machado et al., 1996) em uma amostra definida (n = 30). As dimensões da qualidade utilizadas foram: tangibilidade, food, confiabilidade, presteza, cortesia e empatia. Cada item foi desenvolvido no formato de duas declarações: expectativa do cliente (E) sobre o serviço e percepção de desempenho (P) da qualidade da cantina. Adotou-se a escala do tipo Likert com 7 pontos: "1" equivalente a discordo totalmente e "7" a concordo totalmente. A comparação entre a percepção e a expectativa do cliente em relação a cada item de serviço fornecerá o Gap (lacuna) de satisfação. **RESULTADOS:** do total de entrevistados 66,6% foram discentes, 16,7% docentes e 16,7% técnico-administrativos, sendo 60% do sexo feminino e 40% do sexo masculino. Quanto a frequência às cantinas 76,7% utilizam-na mais de 3 vezes na semana. As duas dimensões que obtiveram GAP positivo foram presteza e empatia. No entanto estes fatores estão entre os que geram menor expectativa, sendo de pouca relevância para os respondentes. Questões relacionadas à tangibilidade foram as que demonstraram maior média de insatisfação (-2,0). Estas questões remetem-se à higiene do ambiente e ao asseio dos funcionários, fornecimento de suprimentos, disponibilidade de lugares para todos. Outras três dimensões também apresentaram uma avaliação negativa, dentre elas a food. **CONCLUSÃO:** as empresas devem buscar realizar ações de melhoria da qualidade dos serviços, em especial ao aspecto da tangibilidade, a fim de satisfazer efetivamente os clientes.

366

**PESQUISA DE SUJIDADES EM ÁGUA DE COCO COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ-MT.**

Nayara Campos Mascarenhas<sup>1</sup>; Paula Peixe Alves<sup>1</sup>; Paulo Afonso Rossignoli<sup>1</sup>.  
1 UFMT

Atualmente, a água de coco verde representa um significativo volume de comercialização no país, podendo ser consumida tanto na forma *in natura* (artesanal) quanto processada e sua vida de prateleira dependerá dos métodos de conservação aplicados. O valor nutricional do coco varia de acordo com seu estado de maturação, apresentando de maneira geral bom teor de sais minerais (potássio, sódio, fósforo e cloro), e fibras, importantes para o estímulo da atividade intestinal. Objetivou-se avaliar as condições higiênicas através da presença de matérias estranhas e sujidades em água de coco *in natura* e industrializada, comercializadas na cidade de Cuiabá-MT. Foram adquiridas 10 amostras sendo 6 *in natura* e 4 industrializadas no período de fevereiro a março de 2008. Utilizou-se os métodos microscópicos descritos pelo Instituto Adolf Lutz, Seção de Microscopia Alimentar, 1999, sendo as análises realizadas no laboratório de microscopia do Departamento de Alimentos e Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso. Para as 10 amostras analisadas (200 mL por amostra) demonstrou-se que: 100 % apresentaram fragmentos de vegetais variando de 4 a 177 fragmentos, 50 % apresentaram fragmentos de insetos, 100 % apresentaram fragmentos sintéticos, 80 % partículas escuras e em 30 % foram encontradas partículas metálicas. Diante desses resultados, fica demonstrado o grave perigo à saúde dos consumidores, devido ao precário sistema de manipulação e preparo do alimento, principalmente das amostras artesanais que são manipuladas quase sempre em condições insatisfatórias.

367

**VALIDAÇÃO DE UM MÉTODO COMPLEXOMÉTRICO PARA DETERMINAÇÃO DE CÁLCIO EM LEITE**

Martins,R.F.S.; Moraes,O.M.G.  
UNIRIO

O estudo teve por objetivo determinar a exatidão e a repetibilidade de um método complexométrico para a determinação de cálcio em leite sem que a amostra fosse submetida a nenhum preparo prévio. Avaliou-se a exatidão de três métodos para a determinação complexométrica do cálcio com o sal sódico do ácido etileno diamino tetracético (Na<sub>2</sub>EDTA) comparando-se estatisticamente, através do teste t de Student, as médias calculadas com os resultados obtidos por estes métodos com aquela calculada para os resultados obtidos pela análise, de uma mesma amostra de leite, por espectrofotometria de absorção atômica em chama. O método de absorção atômica foi escolhido por ser um método capaz de produzir, no caso do cálcio, resultados exatos e precisos. No estudo da exatidão, foram analisadas 15 diferentes alíquotas de uma mesma amostra por espectrofotometria de absorção atômica em chama e pelos seguintes métodos complexométricos: titulação direta com Na<sub>2</sub>EDTA usando-se calcon como indicador, o mesmo método usando-se murexida no lugar do calcon e titulação por retorno utilizando murexida como indicador. Os valores calculados para t indicaram que o método de titulação complexométrica por retorno apresenta exatidão idêntica àquela do método por espectrofotometria de absorção atômica em chama. A repetibilidade do método foi determinada analisando-se em paralelo no mesmo dia, sob as mesmas condições, 8 diferentes alíquotas de uma mesma amostra. O valor de 3,76% calculado para o coeficiente de variação indica que o método apresenta uma boa repetibilidade. O método complexométrico por retorno além de ser um método simples, de fácil execução e barato, revelou-se também capaz de produzir resultados precisos e tão exatos quanto àqueles obtidos por espectrofotometria de absorção atômica em chama.

368

**ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE CARNES BOVINAS MOÍDAS DE PRIMEIRA E SEGUNDA**

Gisele Rodrigues de Oliveira<sup>1</sup>; Paulo Cesar Castro<sup>1</sup>; Anderson Junger Teodoro<sup>2</sup>; Flávia Fioruci Bezerra<sup>2</sup>; Roberta Santos Fontanive<sup>2</sup>  
1- INU/UERJ; 2- Departamento de Nutrição Básica e Experimental – INU/UERJ;

A carne moída comercializada na maioria dos supermercados é encontrada com diferenças de qualidade, preço e condições higiênicas-sanitárias. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade de carnes moídas de primeira e de segunda. Dois diferentes tipos de carnes bovinas moídas, classificadas como de primeira e segunda qualidade, foram submetidas a análises físico-químicas através da avaliação da temperatura das carnes, prova de filtração, determinação do pH, prova de Nessler, prova para gás sulfídrico e presença de sulfitos. A análise microbiológica baseou-se na contagem de bactérias mesófilas e presença de coliformes fecais. A análise físico-química revelou diferenças significativas entre as amostras analisadas. A carne de segunda apresentou valores médios de pH de 6,49, presença de gás amoníaco e tempo de filtração longo, apresentando filtrado turvo e odor amoniacal, enquanto a carne de primeira obteve tempo de filtração curto, com odor característico e filtrado límpido, ausência de gás amoníaco e valores médios de pH de 6,09. Ambas as amostras apresentaram resultados negativos na pesquisa de gás sulfídrico e sulfito. A temperatura das carnes no local de aquisição não estava em conformidade com a legislação vigente, com valores médios de 11,5°C. Com relação às análises microbiológicas, foram encontrados valores superiores a 10<sup>6</sup> para bactérias mesófilas e ausência de coliformes fecais em ambas as amostras. Através dos resultados obtidos, concluiu-se que a amostra de carne de segunda encontrava-se em condições impróprias para consumo. É importante ressaltar que o manuseio das carnes moídas deve ser realizado de maneira criteriosa, obedecendo a critérios de conservação a frio e manipulação, para obtenção de um produto final de qualidade.

369

**ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS DA MATÉRIA-PRIMA "INSULINA VEGETAL"**

Juliana Pinto, Tanus Nagem, Tânia Oliveira\*, Tatiane Braga, Rosana Rodrigues-das-Dôres.  
UFOP, \*UFV

O hábito popular de consumo de bebidas à base de plantas é muito antigo, e subsiste apoiado principalmente em tradições, na facilidade do uso e no preço de aquisição acessível. Por sua própria origem, as plantas estão sujeitas a contaminação por microrganismos provenientes do solo e da água, que podem ser potencialmente patogênicos para o homem. O presente trabalho objetivou avaliar, quanto à qualidade microbiológica, três amostras comerciais das folhas para infusão de *Cissus verticillata* (L.), popularmente conhecida como "Insulina Vegetal" e largamente utilizada como hipoglicemiante. Duas amostras foram adquiridas no Mercado Municipal da cidade de Belo Horizonte, e a terceira em Ervanaria na cidade de Viçosa-MG. Investigou-se a contaminação por mesófilos aeróbios totais, bolores e leveduras. Pesou-se asepticamente 2g de cada amostra que foram trituradas e diluídas em 18 mL de água peptonada 0,1%. A diluição obtida correspondeu à diluição 10<sup>-1</sup>, a partir da qual foram obtidas as demais diluições decimais até 10<sup>-4</sup>. Na pesquisa de mesófilos aeróbios totais as diluições de cada amostra foram semeadas, em duplicata, utilizando-se a técnica em profundidade, empregando-se o meio PCA (*plate count agar*) fundido. As placas foram incubadas a 35°C por 48 horas. Para a pesquisa de bolores e leveduras utilizou-se agar batata dextrose acidificado com ácido tartárico a 10%. O método empregado foi o de plaqueamento em superfície. As placas foram incubadas a 25°C por 96h. A contagem de mesófilos aeróbios totais foi de 4,7 log UFC/g para a menos contaminada (amostra III), passando por 5,8 log UFC/g (amostra II) e 6,1 log UFC/g na mais contaminada (amostra I). Nenhum tratamento se adequou ao valor preconizado para carga de mesófilos (3,7 log UFC/g). No referente à contagem de bolores e leveduras, na amostra II não houve número significativo de colônias. As amostras I e III mostraram 4,6 log UFC/g e 2,5 log UFC/g, respectivamente, sendo considerado fora do padrão (2,7 log UFC/g), apenas a amostra I. Os altos valores encontrados para a carga de mesófilos aeróbios indicam que as plantas foram expostas a condições higiênicas sanitárias precárias durante o processamento, tornando esses produtos impróprios para o consumo humano.

370

**AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM AMBULANTES DA CIDADE DE SANTIAGO (RS)**

Mara Rúbia Doeber Da Cas1; Ana Lúcia de Freitas Saccol2; Ana Lúcia Serafim3  
1 UFSM/Sebrae/SENAI; 2 Unifra; 3 UFSM

Em decorrência de novas demandas geradas pelas mudanças ocorridas no comportamento humano, ocorreu um crescimento do número de pessoas que realizam sua alimentação fora de casa e que buscam opções rápidas e de baixo custo. Neste contexto, os serviços de alimentação assumem um papel importante na saúde pública. Desta forma, o objetivo deste estudo foi avaliar as Boas Práticas em ambulantes que comercializam lanches rápidos na cidade de Santiago (RS). O presente trabalho foi realizado de julho a novembro de 2007 em 10 ambulantes da cidade. Inicialmente fez-se uma sensibilização de 4 horas, com noções básicas para a manipulação de alimentos para todos participantes. Após realizou-se a primeira visita técnica no local de trabalho, com a aplicação de uma lista de avaliação em Boas Práticas, baseada na legislação vigente, elaborada especificamente para o setor em questão. Após este momento deu-se continuidade ao trabalho de sensibilização, de mais 4 horas, aprofundando os requisitos exigidos legalmente. Por fim, realizou a segunda visita com a aplicação da mesma lista, com o objetivo de avaliar as adequações alcançadas pelos ambulantes. Nas duas aplicações calculou-se os percentuais de adequação e classificou-se os ambulantes em três grupos: grupo 1 com mais de 75% de adequação, grupo 2 entre 50% e 75% e no grupo 3 os estabelecimentos com menos de 50% de adequação em Boas Práticas. De acordo com os resultados obtidos, verificou-se uma melhoria relevante no percentual de adequação nos estabelecimentos estudados, pois 50% das empresas encontravam-se classificadas no grupo 3, ou seja, com um baixo índice de conformidade com a legislação, entretanto na segunda aplicação este percentual reduziu para 20%. Assim como, na primeira aplicação obteve-se apenas 10% dos ambulantes no grupo 1, após a segunda avaliação observou-se que 60% dos estabelecimentos encontravam-se neste grupo, ou seja, com mais de 75% de conformidade. Pode-se concluir, com o estudo realizado que as orientações fornecidas apresentaram importante interferência no cumprimento das Boas Práticas nos estabelecimentos estudados.

371

**AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM GRUPO DE FEIRANTES DE UMA CIDADE DA REGIÃO CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL**

Ana Lúcia de Freitas Saccol1; Mara Rúbia Doeber Da Cas2; Ana Lúcia Serafim3  
1 Unifra; 2 UFSM/Sebrae/SENAI; 3 UFSM

O atual sistema de comercialização de alimentos possui inúmeras irregularidades referentes aos aspectos sanitários. Acredita-se que a feira livre seja um setor da cadeia produtiva de alimentos que merece atenção especial, pois na maioria das vezes, são desprovidas de estrutura física adequada para comercialização de produtos alimentícios e geralmente se desconhece as informações básicas sobre as Boas Práticas. Neste contexto os alimentos comercializados tornam-se mais vulneráveis a proliferação de microrganismos patogênicos e consequentemente as doenças de origem alimentar nos respectivos consumidores. Esse trabalho objetivou avaliar as Boas Práticas em grupos de feirantes de uma cidade da região Central do Rio Grande do Sul. No mês de julho de 2007, realizou-se uma visita técnica no local de comercialização de uma feira livre da qual participam um grupo de 35 produtores. Aplicou-se uma lista de avaliação de Boas Práticas, baseada na legislação vigente, elaborada especificamente para o setor em questão. Após a aplicação, calculou-se os percentuais de adequação e classificou-se os feirantes em três grupos: grupo 1 com mais de 75% de adequação, grupo 2 entre 50% e 75% e no grupo 3 os estabelecimentos com menos de 50% de adequação em Boas Práticas. De acordo com os resultados obtidos, verificou-se um baixo percentual de adequação em Boas Práticas no grupo de feirantes avaliado, pois a grande maioria, 74%, encontraram-se no grupo 3, ou seja, com menos de 50% de conformidade, e nenhum classificou-se no grupo 1 com mais de 75% de adequação. Este resultado é muito preocupante em virtude do grande fluxo de pessoas que realizam as suas compras nas feiras livres e o alto risco de infecções e toxinfecções pelo consumo de produtos, principalmente perecíveis, expostos a venda por extenso período de tempo em condições sanitárias inadequadas. Acredita-se que a maioria dos produtores apresenta inadequações devido à falta de conhecimento e orientação sobre as Boas Práticas, assim recomenda-se que sejam realizadas medidas rígidas de controle neste setor, como por exemplo, a capacitação periódica e sensibilização desses produtores para a comercialização de alimentos com maior qualidade e segurança.

372

**COMPARAÇÃO DE CARNES BOVINAS MOIDAS DE PRIMEIRA E DE SEGUNDA QUANTO A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, PROVA DE COCÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL.**

Paulo Cesar Castro<sup>1</sup>; Gisele Rodrigues de Oliveira<sup>1</sup>; Eliane de Abreu Soares<sup>2</sup>; Suzana Maria de Lemos Freitas<sup>2</sup>; Lívia Regina Machado dos Santos<sup>2</sup>  
1-UNU/UERJ; 2-Departamento de Nutrição Básica e Experimental -UNU/UERJ

A carne bovina deve corresponder às expectativas do consumidor no que se refere aos atributos de qualidade sanitária, nutritiva e sensorial. Dentre estes, recebem importância primordial aqueles determinantes de fatores de risco, como o uso de dietas ricas em gorduras. Amostras de carnes moídas com corte de primeira e segunda qualidade foram obtidas com o objetivo de verificar diferenças quanto à composição centesimal, prova de cocção e análise sensorial. A análise da cocção baseou-se na observação das modificações da consistência, cor, sabor e odor, ressaltados quando as amostras foram submetidas ao aquecimento. A partir da prova de cocção, foi realizado o Teste Triangular com a finalidade de verificar a existência de diferenças significativas entre as amostras analisadas. Os resultados obtidos demonstraram que as carnes avaliadas não apresentaram diferenças entre elas em relação ao seu teor de umidade, proteínas, cinzas totais e teor de ferro. Entretanto, quando comparadas com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) foram verificados teores de lipídeos inferiores e de ferro superiores em ambas às carnes estudadas, sendo semelhantes à tabela, as outras análises da composição centesimal. Em relação ao teor de lipídios foi verificada uma maior porcentagem de gordura no corte de segunda do que no de primeira ( $p < 0,05$ ). A análise da cocção revelou diferenças importantes entre as carnes de primeira e segunda com relação à consistência, liberação de água e gordura, e tempo de preparo. Além disso, na apresentação e no rendimento, tanto no processo de preparo quanto no produto final, também foram observadas diferenças. Através do teste triangular foi possível verificar diferença significativa entre as amostras analisadas ( $p < 0,01$ ). Os resultados demonstraram que o controle dos teores de gordura de carne moída deve ser realizado regularmente, monitorando-se a qualidade do produto oferecido ao consumidor, fato este que interfere na aceitação e preparo do alimento. Vale ressaltar ainda que os valores encontrados na composição centesimal das amostras estudadas quando comparados com a TACO foram diferentes, demonstrando a possível variabilidade da composição nutricional dos alimentos, bem como a necessidade de atualização constante das tabelas de composição de alimentos.

373

**CONTROLE DE QUALIDADE DE MEL FLORAL E MEL DE MELATO**

Geliandro Fideles Ribeiro1; Maria Madalena Mazur1; Jéssica Ricardo1  
1UNIGUAÇU

O mel floral é produzido a partir do néctar das mais diversas espécies de flores, que junto com enzimas das abelhas transforma-se em mel, já o mel de melato é produzido com outra matéria prima, o melato, que é proveniente de secreções de partes vivas das plantas ou excreções de insetos sugadores de plantas, um exemplo são as cochonilhas que vivem em certas plantas da família Fabaceae (em Santa Catarina). Diante destas informações, este trabalho investigará se existem diferenças físico-químicas entre o mel floral e o mel de melato. Para a pesquisa foram utilizadas duas amostras, uma de mel floral centrifugado e outra de mel de melato centrifugado, o processo de centrifugação preserva o favo, podendo este ser reutilizado, evitando que as abelhas tenham que construí-lo novamente, consequentemente aumentando a produtividade. Foram realizadas análises volumétricas e instrumentais, a saber: pH, teor de proteínas (prova de Lund), teste de Fiehe (determinação qualitativa de açúcar invertido), umidade e resíduo mineral fixo (cinzas). O Resultado da umidade foi o esperado, 18% nas duas amostras, o pH ficou em 4,1 no mel floral e 4,3 no mel de melato, as Proteínas resultaram em 1ml no mel floral e 2ml no mel de melato, já o resultado de cinzas foi de maior diferença, sendo 0,5% no mel floral e 1,0% no mel de melato, o teste de Fiehe foi negativo nas duas amostras, uma outra diferença clara entre as duas qualidades de mel é o sabor e cor, pois o mel de melato apresenta cor escura e sabor forte, lembrando o melado de cana, de forma geral é considerado inferior ao mel floral, em sabor e qualidade, porém segundo o resultado acima, o teor de cinzas foi maior, mostrando sua riqueza em minerais, sabe-se também, segundo outras pesquisas, que o mel de melato possui menor teor de glicose, o que impede que ocorra a cristalização, que é um processo natural no mel floral.

374

**CONTROLE DE QUALIDADE EM ESTABELECIMENTOS DE PANIFICAÇÃO: CONSIDERAÇÕES SOBRE AS BOAS PRÁTICAS NO SETOR DE EMBALAGENS***Moreno, Silvia M. de A.<sup>1</sup>*

Este trabalho tem por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias dos locais onde as embalagens dos produtos de panificação são armazenadas, na cidade do Rio de Janeiro, de forma a recomendar a adoção de procedimentos para prevenir que a contaminação dessas embalagens cause danos à saúde dos consumidores. Através dos tempos, a história do pão revela sua importância, relacionando-o a fatos religiosos e culturais de povos do mundo todo. Sua grande evolução, no entanto, ocorreu com a segunda revolução industrial quando muitos processos, ainda hoje empregados, foram implementados. As exigências e conceitos relacionados à qualidade do pão desenvolveram, fortemente, a necessidade de adotar procedimentos mais rigorosos no bom monitoramento e

1 Nutricionista da ABIPAN

controle na fabricação, destinando maior cuidado desde a escolha das matérias-primas até a embalagem do produto final. As políticas de segurança alimentar estão a cargo de organizações internacionais e nacionais, tais como: a Organização Mundial de Saúde (OMS), a *Food Agricultural Organization* (FAO), o Ministério da Saúde (MS), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO). Esses órgãos estabelecem normas para serem aplicadas ao controle de qualidade em toda cadeia produtiva, especialmente nas indústrias alimentícias, no sentido de aumentar a proteção aos consumidores e buscar o bem-estar social. Os parâmetros da RDC 216/04 da ANVISA/MS estabelecem Boas Práticas nos Procedimentos dos serviços de alimentação, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Material e Métodos: Foi aplicada uma ficha de inspeção em 16 panificadoras, de forma aleatória e estratificada, em bairros equidistantes, usando os critérios Satisfatório e Insatisfatório. Os resultados foram Insatisfatórios, caracterizando a indiferença dos responsáveis pelos setores de armazenamento. Medidas corretivas e punitivas combinadas às contribuições dos profissionais das áreas de alimentação irão, de fato, reduzir os riscos para a Sociedade.

**Controle de Qualidade – Segurança Higiênico-Sanitária em UAN**

375

**AValiação dos procedimentos de Boas Práticas nos serviços de Alimentação das Cozinhas Institucionais de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) de Instituições Militares.**

*Marília Barboza Castello<sup>1</sup>, Vanilza Silva Marques<sup>1</sup>; Fernanda de Albuquerque Melo Nogueira<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>Secretaria Estadual de Saúde e Defesa Civil do Estado do Rio de Janeiro - SESDEC/RJ/  
 Superintendência de Vigilância em Saúde/ Coordenação de Vigilância Sanitária - CVS/  
 Departamento de Fiscalização de Alimentos - DFA/ Setor de Nutrição.*

**Introdução:** A oferta de refeições seguras é fundamental para manutenção da saúde dos indivíduos. Ausência de condições higiênico-sanitárias adequadas durante a produção de alimentos é fator determinante para ocorrência de doenças veiculadas por alimentos. Tal situação é agravada quando refeições são produzidas em larga escala, como ocorre em cozinhas institucionais. **Objetivo:** avaliar as Boas Práticas nas UANs de Instituições Militares. **Métodos:** Trata-se de estudo exploratório, realizado em UANs de Instituições Militares do Estado do RJ. Utilizou-se técnica de amostragem sistemática, totalizando 50 Unidades. A coleta dos dados ocorreu entre abril e setembro/2007, utilizando-se como instrumento o roteiro de inspeção publicado na Resolução RDC nº 216. Foram selecionados itens imprescindíveis quanto à: recursos humanos, documentação exigida, estrutura física, controle de pragas e vetores, qualidade da água, temperatura durante o armazenamento e distribuição, procedimentos de sanitização e descongelamento de alimentos. **Resultados:** Em 94% das UANs não havia nutricionista. Apenas 4% dos manipuladores eram capacitados para a função. Nenhuma das UANs apresentou Manual de Boas Práticas, laudos de controle de qualidade da água e controle das temperaturas no armazenamento e distribuição das refeições. Em 98% não havia recursos adequados para lavagem das mãos. Elevado percentual (94%) foi encontrado para ausência de controle de pragas, verificando-se presença de vetores em 42% das UANs. Quanto à técnica de sanitização e descongelamento de alimentos, somente 2% e 22% estavam adequadas, respectivamente. Condições adequadas de limpeza e conservação da área física e de utensílios/equipamentos foram encontradas em 26% e 14% das UANs, respectivamente. **Conclusão:** As precárias condições higiênico-sanitárias observadas na maioria das UANs são preocupantes. Provavelmente tal situação ocorra devido à ausência de supervisão da produção das refeições por profissional habilitado e capacitado para tal, como o nutricionista. O fornecimento de refeições seguras para os profissionais que trabalham nas instituições militares é de alta relevância para o bem estar, saúde e bom desempenho na execução de suas funções, essenciais à Nação. Faz-se necessário a alocação de maiores investimentos na formação de pessoal qualificado e na estrutura física das UANs, visando à qualidade das preparações servidas e a conformidade com a legislação vigente no país.

376

**CONTROLE DAS TEMPERATURAS DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NA UAN DA CASA DE APOIO À CRIANÇA COM CÂNCER DURVAL PAIVA**

*Lorena Tinôco<sup>1</sup>; Érika Varella<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> Casa Durval Paiva – Natal/RN; <sup>2</sup> UNP-Natal/RN*

Como a temperatura influencia na multiplicação microbiana, e a falta de conservação da temperatura dos alimentos pode comprometer a segurança sanitária e alimentar dos comensais de uma UAN, viu-se a necessidade de controlar as temperaturas das refeições servidas na UAN da Casa de Apoio à Criança com Câncer Durval Paiva, uma vez que esta não possui balcão térmico de distribuição. Objetivou-se verificar as temperaturas das preparações servidas no almoço da UAN da Casa de Apoio à Criança com Câncer Durval Paiva e propor medidas para melhor conservação das preparações. As temperaturas foram inspecionadas durante cinco dias da semana, avaliando cada preparação quatro vezes por dia, nos seguintes tempos: 0' pós cocção (imediatamente após a cocção), 30' pós cocção, 60' pós cocção e 120' pós cocção. Foi utilizado um termômetro do tipo digital com haste metálica da marca Delta Trak, medindo as temperaturas em graus Celsius. Foi calculada a variação térmica ( $\Delta^{\circ}C = T^{\circ}C \text{ 120' pós-cocção} - T^{\circ}C \text{ 0' pós-cocção}$ ), bem como a média aritmética de cada parâmetro. Os dados obtidos foram então comparados com a RDC 216 (ANVISA, 2004). Foi observado que a preparação que apresentou maior variação térmica foi a do arroz ( $\Delta^{\circ}C = - 51^{\circ}C$ ), sendo servido a uma temperatura de até  $48,2^{\circ}C$ ; as preparações de carne e feijão apresentaram comportamento de temperatura semelhante. Desta forma foi observado que a falta de conservação térmica das preparações avaliadas representam um risco de surtos alimentares a uma população usuária já bastante susceptíveis pelas patologias que possuem (câncer infantil e doenças hematológicas). Recomenda-se assim a aquisição imediata de um balcão térmico, a diminuição do tempo de distribuição das refeições, e como medida paliativa retardar o início de preparo e cocção de algumas preparações.

377

## ANÁLISE DAS BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Priscila Milene Angelo; Patrícia Vieira Del Ré  
UNIRP – Centro Universitário de Rio Preto

O instrumento utilizado para diagnóstico da garantia de produção de alimentos seguros à saúde do consumidor é um formulário, comumente denominado de *check-list*, que facilita a visualização das conformidades e não-conformidades dos Serviços de Alimentação (comerciais, institucionais, hotelaria e *fast-food*), o que propicia uma análise detalhada de cada estabelecimento. Desta forma, o objetivo deste estudo foi traçar o perfil higiênico-sanitário e avaliar a reprodutibilidade do *check-list* da legislação vigente. Foram escolhidos, aleatoriamente, oito Serviços de Alimentação, situados no município de São José do Rio Preto, SP. Para avaliar os estabelecimentos foi utilizado o instrumento de medição de qualidade pautado no Anexo II da RDC 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde, cuja ementa dispõe, dentre outros, da Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aplicados por diferentes avaliadores em dois momentos, no período de agosto a novembro de 2007. O *check-list* constou de 164 itens de verificação distribuídos em cinco blocos de questões: edificações/instalações, equipamentos/móveis/utensílios, manipuladores, produção/transporte de alimento e documentação. A classificação dos grupos de acordo com adequação foi distribuída da seguinte maneira: Grupo 1 – Bom (100 a 76% de atendimento dos itens), Grupo 2 – Regular (75 a 51% de atendimento dos itens) e Grupo 3 – Ruim (50 a 0% de atendimento dos itens). De acordo com os resultados obtidos pode-se verificar que os estabelecimentos foram classificados entre os Grupos 1 e 2. Quanto à reprodutibilidade da aplicação do *check-list* detectou-se uma variação de 50% do resultado quando aplicado por diferentes avaliadores. Com os resultados encontrados conclui-se que os Serviços de Alimentação devem direcionar ações para a adoção de medidas de controle para sanar as não-conformidades, além de capacitar a equipe que aplicará o *check-list*, a fim de garantir uniformidade no preenchimento do instrumento.

378

## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE REFEIÇÕES SERVIDAS NOS RESTAURANTES POPULARES DE PALMAS – TO

Fernanda Dias Bartolomeu Abadio Finco<sup>1</sup>; Ana Flavia Santos Coelho<sup>1</sup>; Izabela Nogueira Cordeiro<sup>1</sup> Lívia Fagundes de Paula  
IUF

O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária das refeições servidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição do Programa de Restaurantes Populares do Tocantins. Foram analisadas 69 amostras de arroz, 72 amostras de feijão, 72 amostras de carne e 66 amostras de salada, totalizando 279 amostras, que foram coletadas nos Restaurantes solidários localizados no município de Palmas – TO (Regiões Centro e Taquaralto). Para os pratos quentes (prato protéico, arroz e feijão) realizou-se as seguintes análises microbiológicas: contagem de Coliformes totais, Coliformes termotolerantes e *Escherichia coli*, pesquisa de Salmonela, contagem de Estafilococos coagulase positiva, contagem de *Bacillus cereus*, contagem de Clostrídios sulfito redutores. Para as amostras de salada foram realizadas: a contagem de Coliformes totais, Coliformes termotolerantes e *Escherichia coli* e a pesquisa de Salmonela. Todos os resultados obtidos para as análises microbiológicas foram analisados de acordo com o padrão microbiológico federal. As análises de *Coliformes Totais e Termotolerantes* apresentaram resultados variando entre <3 a  $\geq 2400$  NMP/g. As amostras de salada analisadas revelaram que 100% dessas, apresentaram um valor acima do permitido pela legislação. As análises de Clostrídios Sulfito Redutores e *Bacillus cereus* revelaram resultados negativos quanto à presença destes microrganismos. Em uma das amostras foi observada a presença de *Salmonella* spp. As análises de *Staphylococcus aureus* revelaram a presença deste microrganismo em amostra de carne realizada no restaurante solidário de Taquaralto. As temperaturas referentes às amostras de carne e feijão demonstraram variações significativas e, se encontravam na maioria das coletas abaixo da temperatura adequada para pratos quentes (65°C), o que implica em uma maior multiplicação de microrganismos. Os resultados deste trabalho estão sendo apresentados aos gestores de forma que os mesmos possam realizar as medidas necessárias para o oferecimento de refeição com qualidade microbiológica.

379

## AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DAS MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carla de Oliveira Melichar<sup>1</sup>; Adriana Fernandes Miranda<sup>2</sup>; Jozaine Neto Silva Soares<sup>1</sup>; Patrícia Wanderley Radel Bittencourt<sup>1</sup>; Patrícia Maria Périco Perez<sup>2</sup>.  
1 UNESA; 2 UNESA/UERJ

A contaminação dos alimentos pode ocorrer desde a seleção da matéria-prima até a manipulação e distribuição de alimentos. A maioria dos manipuladores de alimentos não realiza adequadamente a higienização das mãos, sendo um dos responsáveis para a contaminação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O estudo objetivou realizar análise microbiológica antes e após a higienização das mãos de manipuladores responsáveis pelas preparações de alimentos nas UANs, testando a eficácia da prática utilizada pelos manipuladores, e da técnica preconizada pelos autores deste trabalho que consistiu na adaptação da RDC 216. Foram coletadas amostras das mãos dos manipuladores responsáveis pelo pré-preparo (magarefe e copeira), preparo (cozinheiro) e pós-cocção (copeira de distribuição) para análises microbiológicas em cinco UANs localizadas no município do Rio de Janeiro no período de setembro a novembro de 2007. A coleta das amostras se deu em placas de petri durante a produção do almoço, as quais foram acondicionadas à temperatura ambiente (25°C) e posteriormente levadas à estufa (35°C), onde após dois dias realizou-se as análises microbiológicas que compreenderam a contagem padrão de unidades formadoras de colônias (UFC) de *Staphylococcus*, seleção e diferenciação de *Staphylococcus*, coloração de Gram, teste de Catalase, teste de Dnase e teste de Coagulase. O teste de catalase confirmou a presença de estafilococos em todas as amostras coletadas após a higienização habitual dos manipuladores e os testes de DNase e Coagulase foram positivos, constatando a presença de *Staphylococcus* capaz de lesar células humanas e presença de *S. aureus*, respectivamente. A técnica preconizada pelos autores obteve melhores resultados de redução de UFC atendendo em 80% das amostras a contagem padrão de *Staphylococcus* nas mãos, que é considerada aceitável até 100 UFC no total das duas mãos, ocorrendo em função do procedimento operacional padronizado de higienização das mãos. A prática utilizada de higienização das mãos de manipuladores responsáveis pelas preparações de alimentos nas UANs não está sendo realizada de maneira apropriada, pois observou-se a contaminação das mãos após o procedimento de higienização, indicando a necessidade de se reavaliar o processo, pois este não garantiu a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos manipulados.

380

## IDENTIFICAÇÃO DE PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE NA PREPARAÇÃO DA SALADA DE TOMATE, ALFACE E CENOURA EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO.

Karine Zani<sup>1</sup>; Gabriela Mendes Guimarães<sup>1</sup>; Nayara Borela Egidio Costa<sup>1</sup>; Ana Íris Mendes Coelho<sup>1</sup>  
IUFV

As doenças veiculadas por alimentos estão entre os principais fatores que contribuem para os índices de morbidade em diversos países. Para obtenção de alimentos seguros para o consumo, o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) tem sido amplamente recomendado por órgãos de fiscalização e utilizado em toda cadeia produtiva de alimentos, por ter como filosofia a prevenção ao invés da inspeção do produto final. O objetivo desse estudo foi identificar Pontos Críticos de Controle (PCC) associados às etapas de pré-preparo e preparo da salada de tomate, alface e cenoura servida em Restaurante Universitário, no almoço. A coleta de dados ocorreu no mês de julho de 2007, num estabelecimento que, diariamente, servia aproximadamente 3500 refeições no almoço. Foram acompanhadas as etapas de pré-preparo e preparo da salada para elaborar o fluxograma dessas etapas de produção e para medir a temperatura dos alimentos, utilizando o termômetro digital Salvterm 1200K. A análise dos dados utilizando a árvore decisória, permitiu indicar como PCC da preparação as etapas de sanitização, fatiamento dos vegetais e o armazenamento até a distribuição, principalmente em função de se tratar de uma preparação não submetida ao processo de cocção, o que amplia os riscos de contaminação. Conclui-se que o processo de produção da preparação analisada apresenta pontos críticos de controle, os quais precisam ser adequadamente monitorados na Unidade de Alimentação e Nutrição por uma equipe competente, com implantação de ações preventivas e corretivas visando disponibilizar para os clientes uma salada segura para o consumo.

381

**O JOGO COMO PRÁTICA EDUCATIVA, NA CAPACITAÇÃO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO/RS**

Ana Paula Weber<sup>1</sup>; Cintia Motter Brustolin<sup>1</sup>; Keli Vincez<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS

As crescentes transformações do perfil de saúde da população provocam o surgimento de novas demandas no campo da segurança alimentar e nutricional para o atendimento das necessidades dos trabalhadores brasileiros. Para tanto se torna relevante intensificar o conhecimento em relação à prevenção de doenças, promoção da saúde e a relação entre alimentação e saúde. Esse trabalho foi desenvolvido na Unidade de Alimentação e Nutrição Sínara Maria Brentano, na cidade de Canoas-RS, com o objetivo de capacitar manipuladores de alimentos, para o desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis através de atividades lúdicas. Foram utilizados jogos e brincadeiras como mediadores do processo ensino-aprendizagem, favorecendo tanto o processo de apreensão do mundo, por meio da interiorização, como também no processo de autoconhecimento, por meio da exteriorização. Participaram da atividade doze colaboradores da UAN, os quais foram divididos em dois grupos. As atividades foram divididas em três etapas: no primeiro momento utilizou-se a técnica de relaxamento Luz Branca; na segunda etapa foi realizado um jogo em forma de tabuleiro. Esse se constituiu de perguntas e respostas sobre o armazenamento de alimentos, sendo os participantes as próprias peças do tabuleiro. A escolha do tema do jogo foi decorrente de uma necessidade apresentada pela própria UAN. A terceira etapa foi realizada a avaliação da atividade, analisando as concepções dos trabalhadores em relação aos temas abordados utilizando-se o referencial da análise das práticas discursivas e produção de sentidos. Os resultados das avaliações mostraram que as metodologias utilizadas despertaram o interesse dos funcionários e motivou a aplicação dos conhecimentos adquiridos, contribuindo para a melhoria das atitudes em serviço e uma melhor relação interpessoal entre os manipuladores. Entendemos, portanto, que processos educativos em alimentação e nutrição devem ser estimulados no ambiente das Unidades de Alimentação e Nutrição.

382

**QUALIDADE SANITÁRIA NO COMÉRCIO AMBULANTE DE CACHORROS-QUENTES NO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**

Cynthia Berto Debiasi; Liziane Giuradelli; Luceli Ficagna; Stéfani Hoffmann, Marco Antônio da Silva.  
 UNESC

O comércio ambulante de alimentos é uma prática crescente, principalmente nos grandes centros urbanos, onde há uma maior migração de pessoas das áreas rurais e um alto índice de desemprego. De todas as formas de comércio de refeições, é a que apresenta maior risco pela falta de cuidados básicos de higiene e segurança alimentar. O objetivo deste trabalho foi analisar as rotinas na preparação de cachorro-quente, comercializados por ambulantes, no município de Criciúma. Metodologia: o presente trabalho consistiu na observação *in loco* das condições de higiene pessoal e ambiental durante a confecção e distribuição de cachorro-quente, bem como na medição da temperatura da salsicha previamente à montagem do alimento, comercializados por vendedores ambulantes localizados (estacionados) em frente a cinco grandes clubes no município de Criciúma, no período noturno. Resultados: verificou-se que 100% dos ambulantes não higienizavam as mãos e manipulavam dinheiro concomitantemente ao preparo do cachorro-quente. Quanto à higiene do ambiente e dos utensílios, 60% apresentavam condições precárias, comercializando o alimento em ambiente inadequado. Observou-se a inexistência de banheiro próximo ao local de venda, bem como de água potável disponível (rede pública), o que compromete todos os critérios de higiene. Em relação à vestimenta; 20% dos manipuladores não apresentavam uniformes e dos 80%, 60% estavam inadequados. Na avaliação da temperatura da salsicha, constatou-se que 100% apresentaram o ingrediente em temperatura ambiente, estando o interior da mesma em temperatura de risco. Conclusão: Nenhum dos comércios de ambulantes de alimentos pesquisados apresentavam-se adequados. A falta de informação, o comércio clandestino e deficiência na fiscalização sanitária contribuem para que alimentos, como os cachorros-quentes e outros possam ser comercializados, comprometendo a saúde do comensal, bem como a saúde pública geral.

383

**SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: CONTROLE DE QUALIDADE E BOAS PRÁTICAS**

Viviane de Moura da Silva Barbosa<sup>1</sup>; Rinaldini Coralini Philppo Tancredi<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>- EN/UNIRIO; <sup>2</sup>- EN/DTA/UNIRIO-S/SCZ/SMS/RJ

O controle de qualidade de alimentos é de suma importância, uma vez que contribui para diminuir as perdas, promover o desenvolvimento ordenado da produção, industrialização e comercialização e assegura práticas saudáveis, garantindo alimentos seguros e inócuos. O termo controle é empregado, em geral, para ações sanitárias sobre pessoas, atividades, substâncias, produtos, e serviços para que estes não se desviem de normas pré-estabelecidas. Restaurantes de diversas categorias, classificadas como Serviços de Alimentação, são estabelecimentos onde o alimento é preparado, armazenado e exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local. Foi o objetivo deste trabalho, avaliar Controle de Qualidade, através da verificação dos critérios estabelecidos em regulamentações vigentes, nos setores de recebimento e armazenamento, de Serviços de Alimentação. Assim, foram avaliados os critérios estabelecidos como "boas práticas" e aspectos higiênico-sanitários, com critérios avaliativos estabelecidos na RDC 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, os setores de recepção e armazenamento de dezoito Serviços de Alimentação localizados na Cidade do Rio de Janeiro, durante o ano de 2007. Os questionários preenchidos através de observação "in loco", ou através de estagiários e alunos de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Os resultados obtidos após análise revelaram que 56% dos estabelecimentos localizam-se dentro de empresas; 44% dos estabelecimentos se situam na zona sul; 33% dos estabelecimentos não realizam o treinamento sistemático dos funcionários; em 94% dos estabelecimentos os funcionários portam uniforme completo; apenas em 28% dos estabelecimentos o local para o recebimento é adequado e coberto; 83% dos estabelecimentos fazem a separação entre produtos de limpeza e tóxicos de gêneros alimentícios e 67% dos estabelecimentos informam ter o Manual de Boas Práticas. Desta forma, conclui-se que a busca por alimentos seguros, trouxe a necessidade de repensar os motivos pelos quais os Serviços de Alimentação apresentam irregularidades, muitas vezes visíveis pelos usuários, não conformidades e desorganização nos seus setores de produção, que podem acarretar prejuízos significativos aos usuários. Torna-se necessário, além de identificar as deficiências no cumprimento dos padrões obrigatórios de controle de qualidade, exigir também seu cumprimento de forma efetiva.

384

**UTILIZAÇÃO DO LAYOUT COMO FERRAMENTA DE GARANTIA DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE EMPREENDIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO DE UM SHOPPING CENTER DE CURITIBA- PR.**

Juliana Pastre<sup>2</sup>; Tatiana Monteiro Pereira de Gouvêa<sup>1</sup>, Cilene da Silva Gomes Ribeiro<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> PUCPR

Partindo-se da premissa de que as lojas de alimentação dos *shoppings centers* apresentam limitações peculiares em relação a suas áreas e também da necessidade dos estabelecimentos do ramo alimentício estarem conforme a legislação vigente no Brasil, esse trabalho tem como objetivo avaliar, seguindo os parâmetros da RDC 216, o layout e as condições higiênico-sanitárias de empreendimentos do segmento de alimentação de um *shopping center* de Curitiba. Foram realizadas visitas em quatro lojas para a aplicação do *check list* adaptado da RDC 216, medição da área e para a aplicação de um questionário referente aos fluxos operacionais. Os resultados indicaram que as lojas obtiveram 52% de conformidades, sendo que parte deste resultado deve-se às instalações oferecidas pelo shopping. Os principais pontos de não conformidades estão relacionados às partes organizacionais e estruturais das lojas, sendo o tamanho da área das lojas, que em média é de 31,9 m<sup>2</sup> de área total, o ponto crucial para este problema. Com base nos resultados, conclui-se que as áreas das lojas de praça de alimentação estudadas não conseguem estar totalmente de acordo com a legislação. Há uma necessidade dos engenheiros e arquitetos conhecerem mais sobre procedimentos técnicos de unidades de alimentação, sendo indispensável à figura de uma nutricionista na elaboração de projetos de restaurantes. Existem também, algumas conformidades encontradas que são oferecidas pelo shopping e não pelo lojista individualmente, como as conformidades encontradas nos sanitários, vestiário e caixa d'água. Além disso, o *shopping center (SC)* em questão se mostra comprometido e interessado na continuidade desse trabalho para se adequar o máximo possível a legislação.

385

## ANÁLISE DE SANIFICANTES DE SUPERFÍCIES DE MANIPULAÇÃO

Mariangela da Silva Lermen1; Ana Lúcia de Freitas Saccol2; Ana Lúcia Serafim3; Lize Stangarlin4; Sabrina Sauthier Monteiro5  
1 Unifra; 2 Unifra; 3 UFSM; 4 UFSM; 5 Unifra

Com o crescimento do mercado de alimentação, torna-se imprescindível criar um diferencial competitivo nas empresas por meio da melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Os serviços de alimentação são ambientes propícios para o desenvolvimento de bactérias e fungos, pois possuem todos os fatores que influenciam no desenvolvimento dos mesmos. O objetivo deste trabalho foi analisar os produtos sanitizantes utilizados na higienização de superfícies de manipulação em um serviço de alimentação do centro de Santa Maria (RS). Foi realizada a análise dos sanitizantes em duas bancadas, inox e fórmica, sendo os produtos utilizados: álcool 92,8%, álcool 70% comercial, álcool 70% diluído com água da rede pública, diluído à 24 horas, à 72 horas e à 120 horas, hipoclorito 100ppm, hipoclorito 200ppm e detergente bactericida. A coleta microbiológica foi realizada através da técnica de *swab*, em três momentos, um durante o processo de manipulação com a bancada suja, outra com a bancada limpa seguindo o procedimento de rotina adotado pelo local, e outra após aplicação do produto a ser testado. Cada bancada foi dividida em oito partes iguais, de 25cmx25cm, onde se aplicou os produtos sanitizantes que foram testados ao mesmo tempo. Para a contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos viáveis utilizou-se metodologia descrita por legislação específica. Tanto a bancada de inox quanto a de fórmica, nas duas primeiras coletas, ou seja, durante a manipulação e após a limpeza de rotina do estabelecimento, estavam fora dos padrões de higiene. Com a aplicação dos sanitizantes ambas ficaram dentro dos padrões, independente do grau de concentração e do tempo de diluição, os sanitizantes álcool 92,8%, álcool 70% comercial, álcool 70% diluído com água da rede pública, diluído à 24 horas, à 72 horas e à 120 horas, hipoclorito 200ppm e detergente bactericida foram eficazes quanto à higienização das superfícies de manipulação, com exceção do hipoclorito de sódio 100ppm na bancada de inox, que estava fora dos padrões de higiene. Pode-se concluir que o uso de produtos eficientes para a sanitização de superfícies de manipulação é de fundamental importância para produção de um alimento com qualidade e segurança.

386

## ANÁLISE VISUAL E MICROBIOLÓGICA DE MANIPULADORES NA AVALIAÇÃO DE SENSIBILIZAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS

Ana Lúcia Serafim1; Ana Lúcia de Freitas Saccol2; Lize Stangarlin3; Mariangela da Silva Lermen4; Letícia Cogo da Silva5  
1 UFSM; 2 Unifra; 3 UFSM; 4 Unifra; 5 Unifra

O manipulador é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento, portanto deve ser capacitado para praticar medidas de higiene e segurança, prevenindo a contaminação física, química e biológica dos alimentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar uma sensibilização em Boas Práticas de manipuladores de alimentos. O estudo foi realizado com 21 manipuladores de um serviço de alimentação de Santa Maria (RS), onde fez-se uma sensibilização de 1h em cada estabelecimento, na forma de reuniões expositivas e dialogadas, seguindo as recomendações da legislação vigente. Antes e após a sensibilização verificou-se as alterações no comportamento dos colaboradores através de análise visual e microbiológica. Para análise visual aplicou-se uma lista de avaliação, por meio de observação das rotinas e procedimentos adotados. A eficiência da higienização das mãos foi realizada por meio de análises de *swab* de mãos, através da contagem total de microrganismos mesófilos aeróbios, de 8 colaboradores. As coletas foram realizadas nas mãos durante a manipulação e depois de consideradas higienizadas pelos manipuladores. De acordo com os resultados obtidos na aplicação da lista de avaliação constatou-se uma melhora de 17% nos requisitos verificados, após a sensibilização. As análises microbiológicas demonstraram que os procedimentos de higienização das mãos não tiveram melhora depois da sensibilização, pois 100% dos colaboradores estavam com a contagem de microrganismos mesófilos acima do padrão, após o procedimento. Acredita-se que ocorreram falhas nos procedimentos e/ou a utilização de produtos inadequados, como por exemplo, o hábito de secar as mãos em panos de prato e aventais e a falta de supervisão, fatos estes observados visualmente durante a coleta do *swab*. Estes resultados são preocupantes, pois sabe-se que as mãos são o principal veículo de contaminação em serviços de alimentação. Com este trabalho pode-se concluir que são necessárias capacitações contínuas, pois apesar da sensibilização ter sido eficiente para a mudança de comportamento dos colaboradores nos requisitos da lista de avaliação, as análises microbiológicas demonstraram que a sensibilização não foi capaz de melhorar o processo de higienização das mãos.

387

## AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DE SENSIBILIZAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS

Ana Lúcia de Freitas Saccol1; Lize Stangarlin2; Luisa Helena Hecktheuer2; Neila Silvia Richards2  
1 UNIFRA; 2 PPGCTA/UFSM

A capacitação de manipuladores de alimentos é fundamental para o controle das doenças de origem alimentar. Considerando o grande desafio que uma atividade educativa representa, o objetivo deste trabalho foi demonstrar a importância de um Programa de Capacitação em serviços de alimentação através da avaliação da eficácia de uma sensibilização em Boas Práticas. A sensibilização foi oferecida para 23 serviços de alimentação (restaurantes, lanchonetes e padarias/confeitarias) do bairro centro da cidade de Santa Maria-RS, participantes de um processo de implantação de Boas Práticas. Contou-se com a participação de 148 colaboradores, abordou-se o conteúdo recomendado pela legislação vigente, com a carga horária de 2 horas, em 3 turmas, uma em cada turno. A eficácia foi avaliada através da aplicação de um formulário com questões abertas e fechadas logo após a sensibilização e 4 meses depois, pela aplicação de lista de avaliação quanto aos aspectos pessoais e através de análises microbiológicas de mãos dos manipuladores e de superfícies de contato com o alimento, antes da sensibilização e 6 meses depois. Os resultados do presente trabalho evidenciaram que o nível de aprendizado quanto aos assuntos tratados manteve-se após a sensibilização, observou-se uma melhora na higienização das mãos e das superfícies e os aspectos pessoais observados pela lista de avaliação aumentaram o seu percentual de conformidade perante a legislação. Em suma, pode-se confirmar a eficácia da sensibilização em Boas Práticas para os manipuladores de alimentos dos serviços de alimentação participantes. Certifica-se que ações para o controle de qualidade nos serviços de alimentação se fazem necessárias e, dentre estas, a implementação de um Programa de Capacitação, com periodicidade adequada, incluindo o monitoramento e supervisão deste programa.

388

## AVALIAÇÃO DA EXISTÊNCIA, DO USO E DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DOS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) NAS ÁREAS DE PRÉ- PREPARO E PREPARO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANS)

Aline de Souza Paiva1; Bárbara Branquinho de Medeiros1; Kátia Alessandra Mendes da Silva1; Roberta Romaguera Barbieri1  
1 UNESA.

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são unidades que desempenham atividades relacionadas à alimentação e nutrição, apresentando riscos de acidentes, em decorrência do intenso movimento aliado, em geral, a uma inexperiência pessoal e um ambiente dotado de grande variedade de equipamentos (TEIXEIRA, et.al, 2007). **Objetivo:** O presente artigo objetivou avaliar a existência, o uso e as condições higiênico-sanitárias dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). **Métodos:** Foram aplicados questionários em forma de entrevista para 43 manipuladores de alimentos das áreas de pré-preparo e preparo e um *check-list* para verificação da existência e condições higiênico-sanitárias dos EPIs em quatro UANs. **Resultados:** a maioria dos participantes era do gênero masculino (65%), com idade entre 26-39 anos (55,8%) e escolaridade de nível médio 60,5%. Dentre os entrevistados, foi constatado que todos os funcionários utilizavam EPIs, sendo os mais utilizados: avental de pano compreendendo em 58,1%, uniforme apresentando 100% e sapato anti-derrapante totalizando 76,7%. Quanto à higienização dos equipamentos foi observado que 69,9% não faziam a higienização, apenas 4,7% faziam a higienização diária e 25,6% higienizavam uma vez por semana. **Conclusão:** Os resultados deste estudo evidenciam que a existência, o uso e as condições higiênico-sanitárias dos EPIs estavam insatisfatórias, sendo que é de extrema relevância inquirir os profissionais responsáveis pelos treinamentos lembrando sempre que nesta área, o óbvio sempre tem que ser dito e que os treinamentos, em quaisquer segmentos, são imprescindíveis para o sucesso profissional de todos os envolvidos.

389

**AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM CRECHES-ESCOLA COMUNITÁRIAS DA CIDADE DE SÃO LUÍS – MARANHÃO***Tágora Abreu Teles1; Maria Tereza Borges Araújo Frota2  
1 UFMA; 2 UFMA*

Anualmente, cem milhões de pessoas contraem Doenças Transmitidas por Alimentos - DTAs. Aproximadamente 70% dos casos de diarreias ocorridos no mundo, ao ano, decorrem da contaminação alimentar, que é, também, a maior causa de morbidade e mortalidade em recém-nascidos e crianças até cinco anos. Nas escolas, o controle higiênico-sanitário no preparo e distribuição da alimentação é importante para garantir qualidade e prevenir DTAs. Sendo para isso necessária a aplicação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - BPFs. Com o objetivo de avaliar condições de BPFs desenvolveu-se este trabalho em quarenta creches-escola comunitárias através da aplicação de lista de verificação baseada na Resolução Diretiva Colegiada, RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). As instituições foram classificadas no grupo 2 de atendimento aos itens propostos. Em todas faltavam Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados e Responsável Técnico. Os itens de higienização e condições estruturais de instalações, equipamentos, móveis e utensílios tiveram 32,98% e 33,39% de inadequações, respectivamente. Quanto ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, houve 49,77% de não-conformidades. Adequações relativas à potabilidade da água corresponderam a 71,28%. Verificou-se 75,34% de adequações relativas a manipuladores. Quanto ao armazenamento e transporte de matérias-primas, ingredientes e embalagens houve 55,19% de adequações. Diante dos dados obtidos, constatou-se que as cozinhas analisadas são tratadas como cozinhas domésticas, com o diferencial do número de refeições servidas, o que leva a uma série de mudanças na dinâmica da preparação dos alimentos, exigindo que sejam tomadas precauções específicas estabelecidas pela legislação brasileira.

Palavras-chave: Doenças Transmitidas por Alimentos. Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

390

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO***Eliane de Souza Paiva 1; Patrícia Cristina dos Santos Paíra 2; Mercia de Souza Ferreira 3; Davi Alexandre de Oliveira Maia 4; Márcia Soares Pinheiro 5.  
1 UNISUAM; 2 UVA; 3 UNISUAM; 4UNISUAM; 5 UFF*

Os manipuladores de gêneros alimentícios são de particular importância devido à transmissão de doenças através de descargas da boca, nariz, ouvidos e outras aberturas naturais do corpo, porque esta forma de transmissão está estritamente relacionada com os hábitos higiênicos deste manipulador. O *Staphylococcus aureus* é indicador de má manipulação. É um vinculador de DTA (Doenças transmitidas por Alimentos) e por ser toxigênico, liberam toxinas quando estão acima de 106UFC/g ou ml. Esse microrganismo atua no nervo vago aferente que comanda peristaltismo do esôfago, estômago e piloro. Os principais sintomas são náuseas, vômitos intensos, mal estar, cefaléia, raras diarreias, período de incubação (cerca de 2 a 6 Horas). Os principais alimentos relacionados são aqueles diretamente manipulados. O objetivo é avaliar o controle microbiológico das mãos de manipuladores pesquisando a presença de bactérias como *Staphylococcus aureus* para indicação de condições higiênico-sanitárias. Foi realizado um levantamento de dados (fornecido pelo Laboratório SILO) no período de Janeiro a Dezembro do Ano de 2006, em que foi pesquisado o *Staphylococcus aureus* em 598 manipuladores de diferentes Unidades de Alimentação (restaurantes). Para detecção do *S.aureus* nos manipuladores os mesmos foram submetidos à coleta realizada com swab em suas mãos. *S. aureus* foi isolado a partir de 186 (16%) dentre os 518 indivíduos analisados. A taxa de colonização encontrada neste estudo (16%) é considerada baixa. Isto nos mostra que provavelmente nos estabelecimentos que foram realizados o monitoramento dos manipuladores e o controle higiênico-sanitário dos mesmos foi de forma eficiente. É importante salientar que quando um manipulador é portador de *S. aureus* enterotoxigênico, na maioria das vezes, contamina o alimento através de gotículas oro-nasais ou das mãos tornando-se importante o cuidado para o isolamento da área oro-nasal durante a manipulação dos alimentos, assim como, a implementação de técnicas de lavagem das mãos. De acordo com a avaliação dos dados obtidos conclui-se que os estabelecimentos (Unidades de Alimentação-Restaurantes) avaliados provavelmente possuem programas de treinamento dos manipuladores e também realiza a monitoração higiênico-sanitária dos mesmos para assim garantir a distribuição de alimentos seguros.

391

**AVALIAÇÃO DAS TEMPERATURAS DAS PREPARAÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.***Angela Cristina Ramos Gonçalves, Mônica Glória Neumann Spinelli  
UNIP*

A temperatura é o fator ambiental que mais afeta o crescimento dos microrganismos. Apesar de crescerem bem em um intervalo de -8° a +90°C, a temperatura ótima para quase todos os patógenos é 35°C. A temperatura afeta o andamento da fase latente, velocidade de crescimento, exigências nutricionais e composição química e enzimática das células. Objetivo: Avaliar a temperatura das preparações arroz, feijão e carne, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Metodologia: A coleta de dados foi realizada em uma UAN terceirizada de uma empresa do ramo da alimentação do município de São Paulo, durante 11 dias no segundo semestre de 2007. Nesse período verificou-se na refeição "almoço" a temperatura das preparações, nas etapas de cocção, envase, distribuição e coleta de amostras; Para análise da correlação tempo e temperatura utilizaram-se os padrões estabelecidos pela legislação. Resultados: Com relação ao arroz, as temperaturas encontradas nas quatro etapas, estavam dentro dos limites de segurança, e com um período de permanência médio de 3<sup>1/2</sup> horas desde a cocção até o final da distribuição. A preparação feijão apresentou-se dentro dos padrões ideais quanto ao limite de temperatura, inclusive na coleta de amostras, permanecendo em média acima de 65°C. Houve muita diferença de temperatura entre as várias preparações de carnes, resultado do tipo de processamento, mas o intervalo entre cada etapa foi sempre reduzido ao extremo, evitando o risco de crescimento microbiológico. Conclusão: Os sistemas utilizados pela UAN para o controle da temperatura dos alimentos demonstraram eficácia nas diferentes etapas de processamento. As preparações acompanhadas por molhos são as de maior garantia na manutenção da temperatura durante o processo. O cardápio precisa ser adaptado pois determinadas preparações não atingem a temperatura de segurança, sem comprometer a apresentação da preparação e outras perdem rapidamente a temperatura durante todo o processo. Considera-se, portanto, de fundamental importância, tais medidas preventivas dentro de uma UAN, para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos distribuídos.

392

**CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COMERCIAL EM CÂMPUS UNIVERSITÁRIO: RESPONSABILIDADE INSTITUCIONAL E TÉCNICA***Diogo Grobério Zanoni 1; Erick Almeida 2; Tatiani Abreu Gomes 3, Valéria Ruschid Tolentino 4  
1 DTA/UFRRJ; 2 DMV/UFRRJ; 3 DED/UFRRJ; 4 DED/UFRRJ.*

A realização de refeições na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – *campus* Seropédica é uma atividade cotidiana para centenas de pessoas cuja limitação de tempo durante a jornada de trabalho e a distância casa-trabalho entre outros fatores, o impõe. Tem-se, por um lado, a preponderante demanda do serviço, e por outro, um setor cuja adoção de padrões para garantia da segurança do alimento tem significado uma necessidade emergente para a saúde pública. A utilização de grandes quantidades e variedades de alimentos, preparados e distribuídos diretamente ao consumidor requer a adoção de procedimentos adequados. O presente trabalho tem o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação comercial compostos por restaurantes *self-service* e/ou lanchonetes localizados do campus universitário da UFRRJ/Seropédica visando a verificação do atendimento às normas técnicas vigentes. A metodologia teve como instrumento um *check-list* com base na resolução RDC 216/2004, do Ministério da Saúde e buscou fornecer dados sobre os manipuladores, aspectos das instalações, equipamentos e utensílios, armazenamento dos alimentos e higiene pessoal, entre outros e abrangeu os 13 serviços de alimentação comercial situados na área de estudo. Os resultados demonstraram situações de risco freqüente, entre as quais, 69,2% dos arredores dos estabelecimentos estavam em não conformidade apresentando lixo, animais e outros contaminantes; 75% das instalações elétricas se encontravam em situação precária de segurança, conservação e uso, assim como não foram observadas luminárias dotadas de sistema de proteção em nenhum dos locais visitados. Foi relevante ainda, 66,7% dos estabelecimentos com inadequação quanto ao estado de funcionamento e conservação de equipamentos, 18,2% das caixas de esgoto dentro da área de produção, 83,3% dos manipuladores não utilizavam uniformes; 63,6% dos manipuladores não realizavam lavagem e assepsia das mãos antes de manusear os alimentos, e ainda 75% desenvolvia atividades financeiras concomitante com a manipulação de alimentos. Portanto, constatou-se situação generalizada de inadequação aos parâmetros para gestão da segurança dos alimentos demonstrando a emergente necessidade de intervenção institucional e técnica em busca da implantação das normas de boas práticas de fabricação.

393

**GESTÃO DE QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTES COMERCIAIS NA REGIÃO DE CERQUEIRA CÉSAR, SÃO PAULO***Livia da Cruz Esperança<sup>1</sup>, Michelle Alessandra de Castro<sup>1</sup>, Dirce Maria Lobo Marchioni<sup>1</sup>*  
1-FSP/USP

Os hábitos alimentares contemporâneos são fruto de mudanças ocorridas ao longo do tempo e, devido a isso, fez-se necessária a produção de refeições práticas, de baixo custo e fácil aquisição, o que estimulou o crescimento e desenvolvimento do segmento do mercado que oferece refeições fora do lar. Este trabalho tem como objetivo avaliar a gestão de qualidade para produção de refeições em restaurantes comerciais, compreendendo as condições higiênicas-sanitárias, os processos de produção e gestão de pessoas. Foram analisados 22 restaurantes comerciais, tendo como base uma adaptação do roteiro proposto pela Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC), que avalia as condições higiênicas-sanitárias, processos e produtos, controle de pragas, boas práticas de fabricação e gestão. Cada um destes itens foi pontuado com pesos diferenciados de acordo com o número de questões, e a soma de todo os itens gera o máximo de 100 pontos. Os restaurantes foram classificados de acordo com a pontuação final obtida em excelente (91-100); bom (81-90); regular (61-80); deficiente (até 60). Nenhum restaurante foi classificado como bom ou excelente, 91% foi classificado como deficiente e 9% como regular. A pontuação média foi de 41, que implica a classificação deficiente. O item que apresentou pior pontuação foi "Boas Práticas de fabricação", com 9,2% de adequação; enquanto o "Controle de Pragas" foi o que apresentou melhor pontuação, com 71%. Os demais itens apresentaram-se próximos aos valores médios esperados. A pontuação total não diferiu nas categorias de preço cobrado por peso da refeição produzida, número de funcionários e número de refeições servidas quando categorizadas em tercis. A variável "Higiene" apresentou correlação positiva, estatisticamente significativa, com os demais itens, sendo menor correlação com "Gestão" ( $r=0,45$ ) e maior com "Processos e Produtos" ( $r=0,83$ ). Os resultados encontrados demonstram a precária qualidade dos serviços oferecidos pelos restaurantes avaliados, e sugerem a necessidade de intervenções para que se melhore a gestão da qualidade na produção das refeições vendidas.

Palavras chave: gestão de qualidade, condições higiênicas-sanitárias, restaurantes comerciais.

394

**MONITORAMENTO DA QUALIDADE HIGIÊNICO SANITÁRIA DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAIS***Patrícia Vieira Del Ré; Priscila Milene Angelo*  
UNIRP – Centro Universitário de Rio Preto

A alimentação segura é um direito fundamental de todo e qualquer cidadão, por isso o controle de qualidade deve ser aplicado em todas as empresas que fornecem refeições a seus funcionários. O presente trabalho teve como objetivo traçar o perfil higiênico-sanitário, indicar os riscos envolvendo a preparação dos alimentos e capacitar os manipuladores. A avaliação das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) Institucionais foi realizada por meio da Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação da RDC 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde. O check-list composto por 5 blocos de questões, se refere a 1. Edificações/instalações; 2. Equipamentos/móveis/utensílios; 3. Manipuladores; 4. Produção/transporte de alimento e; 5. Documentação. De acordo com os dados analisados, as UANs obtiveram a seguinte classificação: 5 empresas - muito bom (99 a 91% de adequação), 2 empresas - bom (90 a 81% de adequação) e 3 empresas - regular (80 a 61% de adequação). Os blocos de questões 1 e 5 apresentaram os maiores índices de irregularidades, 16 e 27% respectivamente. Já os demais blocos, 2, 3 e 4, obtiveram uma média de 9% de irregularidades. Neste contexto foram identificados os principais pontos críticos de cada UAN e realizado a capacitação em boas práticas para manipuladores de alimentos. O programa constituiu-se de quatro aulas teóricas, num total de 8 horas, com a abordagem dos temas de Higiene e comportamento pessoal; Doenças transmitidas por alimentos, Higiene ambiental e dos alimentos. A importância deste tipo de programa de controle de qualidade em alimentos destaca-se por minimizar riscos à saúde dos indivíduos e garantir benefícios tanto para UAN quanto para funcionários da empresa. Dentre eles destaca-se para as UANs o aumento de produtividade, maior integração entre trabalhador e empresa, além da redução do absenteísmo (atrasos e faltas) e rotatividade. Para os funcionários, melhoria do estado nutricional e de qualidade de vida, maior resistência a doenças e redução de riscos de acidentes de trabalho.

395

**QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS PRODUZIDAS E/OU COMERCIALIZADAS PELAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, TIPO CANTINAS, DOS CAMPUS I E II DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS EM GOIÂNIA.***Thaísa Anders<sup>1</sup>; Talita Silva<sup>1</sup>; Maria Raquel Campos<sup>1</sup>; Estelamaris Monego<sup>1</sup>; Elaine Assis<sup>1</sup>.*  
1 FANUT/UFG.

Acompanhando a mudança no comportamento alimentar contemporâneo, é expressivo o número de indivíduos que realizam as suas refeições nos campi das universidades, em cantinas e restaurantes. Dentre os vários aspectos relativos à crescente demanda pelos serviços de refeições fora do lar, a qualidade sanitária dos produtos oferecidos configura questão fundamental, principalmente considerando a amplitude do público atendido. Esta pesquisa é inserida no Programa Universidade Saudável da Universidade Federal de Goiás, que pretende oferecer maior qualidade de vida a todos os membros desta comunidade acadêmica. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênicas-sanitárias dos salgados e sucos produzidos e/ou comercializados pelas Unidades de Alimentação e Nutrição, tipo cantinas, da Universidade Federal de Goiás, em Goiânia. As amostras foram coletadas, em condições físicas e higiênicas adequadas e suas análises realizadas no Laboratório de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos da Faculdade de Nutrição/UFG. Foram pesquisados *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, Estafilococos coagulase positiva, *Salmonella sp* e Coliformes a 45°C para os salgados e Coliformes a 45°C e *Salmonella sp* para os sucos, segundo RDC nº 12 – ANVISA/MS, item 18a e 17h, respectivamente. As análises seguiram técnica descrita pela American Public Health Association e Food and Drug Administration. Foram coletados dois tipos de salgados e dois tipos de sucos em cada cantina, no total de 39 amostras em triplicata. Os salgados coletados foram: pão de queijo, biscoito de queijo, enroladinho de queijo, coxinha de frango, pastelão de carne, esfirra de frango e esfirra de carne e as amostras de suco foram: suco natural de laranja e sucos de polpa, sabores acerola, uva, caju, morango e cupuaçu. De acordo com os resultados obtidos, em nenhuma das amostras analisadas foi constatada a presença dos microorganismos pesquisados, apenas duas amostras, uma de suco de laranja e outra de suco de polpa apresentou contagem de coliformes totais acima do estabelecido pela legislação. Considerando que as análises microbiológicas realizadas são preliminares no processo avaliativo das condições higiênicas-sanitárias das cantinas nos campi da Universidade Federal de Goiás, podemos concluir que as condições de produção e comercialização nestes estabelecimentos são satisfatórias.

396

**SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR E DO PREPARO DAS FRUTAS 'IN NATURA' PARA SOBREMESA DAS DIETAS.***Tissiana Tupi Caldas Pereira<sup>1</sup>; Maristela Soares Lourenço<sup>2</sup>; 1 UFF; 2UFF*

Para uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ter segurança dos alimentos torna-se necessários o controle e melhoria constantes de suas atividades produtivas, para avaliar, intervir, corrigir e melhorar seu desempenho e processos. Uma vez que qualquer refeição oferecida ao consumo deve ser segura sob o ponto de vista higiênico-sanitário, garantindo a manutenção da saúde do consumidor. Este trabalho teve por objetivo analisar as condições higiênicas-sanitárias de acordo com a legislação vigente pertinente ao segmento de alimentação coletiva, em uma UAN hospitalar com foco na produção de sobremesas com frutas *in natura* para dietas especiais. A presente pesquisa foi realizada em um hospital localizado no município do Rio de Janeiro. Para o desenvolvimento deste trabalho, realizaram-se o levantamento bibliográfico do tema estudado e pesquisa de campo com a aplicação de um *check list* para a coleta de dados, sendo composto por perguntas fechadas e baseado na legislação vigente, através de observações direta no local, com o intuito de visualizar a adequação do processo produtivo com a RDC nº 216/04 (ANVISA). Foram detectadas deficiências quanto à edificação, estrutura física, instalações, conservação das áreas internas da UAN. Ressalta-se uma divisão de responsabilidades que devem ser assumidas tanto pelo hospital quanto pela empresa fornecedora de alimentação. Foram identificados procedimentos incorretos para armazenamento e pré-higienização das frutas, a falta de equipamentos em quantidade e funcionamento adequados, temperatura de conservação das frutas inadequada, o que pode representar riscos de contaminação microbiana e conseqüente prejuízos à saúde da clientela atendida. O controle e adequação das condições higiênicas-sanitárias no processo produtivo das frutas *in natura* que serão utilizadas no preparo de sobremesas para dietas especiais são extremamente importante, pois estas frutas não sofrem tratamento térmico após o manuseio e posteriormente serão oferecidas a pacientes hospitalizados, idosos e imunocomprometidos, cujas infecções alimentares são particularmente importantes. Assim, com o propósito de adequar o processo produtivo de refeições da UAN estudada às exigências sanitárias vigentes, e assim reduzir os riscos constatados e garantir saúde a clientela já debilitada, recomenda-se uma reforma estrutural e ampliação nas dependências da UAN com base em um planejamento de atividades de uma equipe multiprofissional.

## Controle de Qualidade de Processos de Produção em UAN

397

### A SEGURANÇA ALIMENTAR E OS RESTAURANTES COMERCIAIS

Suzi Barletto Cavalli<sup>1</sup>, Michele Vieira Ebone<sup>1</sup>, Denise Ovenhausen Albernaz<sup>1</sup>, Gisele Pagliarini Silva<sup>1</sup>, Juliana Kolosback Lima<sup>1</sup>.  
1 UFSC

As Unidades Produtoras de Refeições (UPR) são apontadas como um dos principais locais de ocorrência dos surtos de doenças de origem alimentar. Este estudo objetivou conhecer a opinião dos gestores dos restaurantes comerciais sobre o que significa servir alimento seguro. A amostra foi composta por 105 restaurantes localizados em Florianópolis - SC, sendo 48 *self service* a quilo, 16 churrascarias e 41 *fast foods*. O questionário foi aplicado aos gerentes ou responsáveis pelos estabelecimentos. Quanto ao tipo de estrutura, 74,2% dos restaurantes são microempresas. As respostas sobre o significado de servir alimento seguro revelaram que 66 gerentes enfatizam o controle higiênico-sanitário nas várias etapas da produção, 36 a utilização de matérias-primas de qualidade (alimentos frescos, isento de contaminação), 28 a garantia de um produto final de qualidade, 15 a idoneidade do fornecedor, 15 a higiene e saúde dos manipuladores, 14 o atendimento a legislação sanitária, 13 a satisfação do cliente quanto à refeição e ao atendimento, 12 a qualificação dos manipuladores (oferecimento de cursos), 10 significa tudo (meta, objetivo, garantia de sobrevivência no mercado, marketing), 9 a higiene e organização da área física, mobiliários, equipamentos e utensílios, 8 os aspectos sensoriais da refeição (sabor, odor, temperatura, palatabilidade), 7 o não reaproveitamento das sobras limpas, 4 a prestação de serviços de alto padrão, 4 a oferta de alimentação saudável (alimentos orgânicos, preparações vegetarianas, que atenda as necessidades nutricionais), 2 o controle de pragas, 2 a implantação de técnicas e rotinas, 2 a adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF), 2 a presença de responsável técnico, 1 a valorização do prato principal, 1 a diversificação do cardápio, bem como 1 a padronização das receitas. A opinião revelada pelos gestores dos restaurantes, possibilita concluir que apesar das legislações reguladoras sobre a garantia da segurança alimentar aos consumidores, existem ainda dificuldades no entendimento sobre a importância e as estratégias para a obtenção de alimentos seguros em suas empresas.

398

### AValiação Técnica dos Procedimentos de Boas Práticas em Padarias do Município de Caruaru-PE.

Maria Betânia Lima<sup>1</sup>; Karina Fonseca<sup>2</sup>; Rosemar Silva<sup>3</sup>; Suzana Godói<sup>4</sup>; Carolina Fernandes<sup>5</sup>  
1 G/FAVIP; 2 G/FAVIP; 3 G/FAVIP; 4 G/FAVIP; 5 FAVIP

As mudanças de hábitos alimentares da população decorrentes da vida moderna fazem com que as refeições tipo "fast food" fiquem cada vez mais frequentes. Entre os locais práticos, as panificadoras, possuem um envolvimento crescente em surtos de doença de origem alimentar. Hábitos como a má higienização das mãos antes do preparo dos alimentos, o cozimento inadequado, o armazenamento sob temperaturas incorretas, utilização de sobras e a aquisição de produtos de origem desconhecida ou duvidosa são algumas das situações mais frequentes que colocam o alimento e a saúde do consumidor em risco. O presente trabalho teve como objetivo avaliar os procedimentos de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos em padarias do Município de Caruaru-PE, enfatizando o cumprimento da legislação vigente, detectando áreas e condições de risco à saúde pública. Foram avaliadas treze unidades, mediante aplicação de "check list" como questionário padrão e observação "in loco". O "check list" utilizado constou de 90 itens de verificação, de acordo com as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sendo analisados os itens: edificação, higiene, equipamentos, manipuladores, fluxo de produção e disponibilidade do manual de boas práticas na produção de alimentos. As padarias foram classificadas em três grupos, segundo o cumprimento percentual dos itens imprescindíveis constantes do formulário utilizado: o grupo I, com mais de 70,0% de cumprimento dos itens; o grupo II, com 30,0% a 69,9% de cumprimento; e o grupo III, cumprindo menos de 30,0% dos itens imprescindíveis. Da análise das informações 15% foram classificadas no grupo I, 47% no grupo II e 38% no grupo III. As padarias foram mais bem classificadas nos itens de equipamentos e higienização, enquanto que as condições de edificação, fluxo de produção e manipuladores foram os itens que apresentaram os menores percentuais satisfatórios. Nenhuma possuía manual de boas práticas de produção de alimentos. A maioria das panificadoras analisadas precisa ainda, melhorar o seu processo de produção e principalmente implantar e seguir os procedimentos de boas práticas, atendendo os critérios estabelecidos na legislação, para garantir dessa forma produtos seguros e de qualidade.

399

### ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS – SC

Renata Carvalho de Oliveira<sup>1</sup>; Cristine Garcia Gabriel<sup>2</sup>; Rossana Pacheco da Costa Proença<sup>3</sup>  
1 NUPPRE/UFSC; 2 UFSC; 3 NUPPRE/UFSC

O objetivo deste estudo foi elaborar a Ficha Técnica de Preparação dos pratos a base de frango do cardápio *à la carte* de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Esta escolha considerou o frango como uma matéria-prima bastante perecível e com fluxo de produção complexo, no que se refere à gestão de aquisição, pré-preparo, armazenamento e preparo. O estudo foi dividido nas etapas: acompanhamento e coleta de dados sobre o fluxo produtivo da preparação: Frango à *Cordon Bleu* - da aquisição do frango até a preparação final; quantificação dos ingredientes por pesagem, antes e após o pré-preparo e depois da preparação pronta; elaboração da Ficha Técnica de Preparação, incluindo destaques nutricionais e cuidados com relação aos aspectos higiênico-sanitários, nutricionais e sensoriais. Por se tratar de uma preparação frita e de alta densidade calórica, esta foi testada de quatro formas: frita (1), frita com quantidade de ingredientes reduzidas (2), assada no forno com óleo (3), e assada sem óleo (4). O frango 1 (240g) teve alguns de seus ingredientes reduzidos, resultando no frango 2 (200g), que apresentou redução calórica, lipídica, de gorduras saturadas e de colesterol de 17%, 19%, 23% e 16% respectivamente. O frango 1 teve suas quantidades substituídas pelo 2. No frango 3 acrescentou-se 10g de óleo na preparação levada ao forno, e o mesmo superou o 2 em calorias e gorduras. A análise sensorial do frango 3 foi positiva, porém, nutricionalmente, não apresentou vantagens. O frango assado sem óleo (4) apresentou redução de 17% em calorias e 39% em gorduras totais para 100g, em relação ao terceiro. Apesar dos resultados nutricionais obtidos com o frango 4, a palatabilidade e aparência não foram satisfatórias. Por isso, optou-se pelo frango 2, frito com quantidade de ingredientes reduzidas como padrão para a ficha técnica de preparação. Concluiu-se que nutricionalmente os frangos assados não atingiram os valores esperados, pois se acreditava que estas preparações apresentassem menores teores de gorduras e calorias. A elaboração de uma Ficha Técnica de Preparação, quer seja para preparações envolvendo grandes quantidades de alimentos, quer seja para pequenas porções, precisa ser adequadamente refletida pelo profissional de nutrição.

400

### GESTÃO AMBIENTAL UMA VISÃO PRESENTE NA UAN COM ÊNFASE NO CONTROLE DE RESÍDUOS SÓLIDOS PRODUZIDOS

Andréa Carneiro  
Restaurante Industrial do Grupo Mabel

Argumentar sobre gestão ambiental possibilita expandir um leque de ações ambientais presente no espaço geográfico. Quando abordamos a Gestão Ambiental focada nas UANs estamos priorizando, essencialmente, Gestão Ambiental voltada para empresas ou instituições que através de um conjunto de políticas, programas e práticas administrativas e operacionais abordam a saúde e segurança da sociedade sem causar danos ao meio ambiente. As UANs são áreas de produção de refeição, isto é, estabelecimentos que têm como finalidade comprar, receber, armazenar matéria-prima *in natura* e ou semi-processada e processar para posterior distribuição de refeições. Para tanto em todo o processo de produção da refeição até sua finalização para consumo alimentar há produção frequente de resíduos sólidos e gastos de água potável. É fundamental lembrarmos, também, que alimentar-se é uma atividade que o homem sempre realizará diariamente, sendo assim, a conduta de alimentar-se, mas com o costume de sempre deixar comida no prato, mais comumente reconhecido como resto-ingesta é resíduo sólido produzido, portanto deve-se controlar para não afetar o meio ambiente. Com esta visão administrativa do que é Gestão Ambiental arraigada na UAN, é notório utilizar ações corretivas e preventivas nos processos de produção da refeição. Sendo assim, passamos a priorizar ações de melhoria contínua do que podemos fazer em relação às atividades operacionais na UAN com ênfase na Gestão Ambiental. O primeiro passo dado foi a mensuração de todas as perdas e resíduos produzidos na UAN. Em média, segundo o cardápio padrão da instituição teve-se de aparas de hortifrutis o valor dia de 120 kg (com exceção da melância) que após investigação diária provinham de verduras e frutas amassadas, demasiadamente maduras e/ou verdes quando no recebimento; cozimento em excesso acarretando conseqüentes perdas, formando farelos e/ou papas; cortes no pré-preparo despadronizado, desperdiçando o máximo do alimento bom. Com todos estes dados mensurados e avaliando as características organolépticas passamos a monitorar, diariamente, as perdas com redução segundo meta definida de 10%, no mínimo, para reduzir

os resíduos sólidos produzidos. Sabendo também dos efeitos do óleo e/ou gordura nas redes de esgotos, conseqüentemente aos efluentes, no qual refletiria drasticamente na ETE da empresa, determinou-se duas metas alcançadas na gestão da UAN: 1) gerenciar o cardápio (guarnições e prato protéico) com redução de frituras, por exemplo, substituímos banana frita por assada, carnes fritas por grelhadas e/ou assadas, bem como reduzir tais preparações, no máximo, duas vezes ao mês. 2) todo óleo produzido diariamente são armazenados adequadamente para fabricação de sabão caseiro utilizados internamente na UAN para limpeza geral, sem afetar o processo de desinfecção e procedimentos de boas práticas na cozinha industrial. Obtivemos redução de gastos em média de 50% na quantidade de sabão utilizado ao dia e 15% no preço final do produto. Para garantir a Gestão Ambiental na UAN utilizou-se da ferramenta denominada Identificação de Aspectos Ambientais Significativos, na qual detalhou-se o aspecto ambiental na UAN, no qual gera algum impacto ambiental, por exemplo, restos de comida, embalagens da matéria-prima (caixas de papelão, vidros, latas, etc.) e contaminadas (copos descartáveis e guardanapos já utilizados e embalagens de carnes), lavagens de bandejas e utensílios, isto é, resíduos que podem escoar pelo esgoto; gasto de água na produção da refeição, embora não seja um resíduo sólido produzido mas é um recurso que desperdiçado poderá tornar-se escasso. A partir deste levantamento medidas de controle foram tomadas. Por exemplo, campanhas educativas para redução de 20% do resto-ingesta aos clientes do refeitório; as sobras de comida que reduziu em média 15% foram encaminhadas para ração animal, portanto, não afetando o meio ambiente; destinou-se as embalagens (caixas de papelão, vidros, latas, etc.) para reciclagem e as embalagens contaminadas para aterros municipais. A redução de água foi garantida por abordar cartazes educativos, a equipe operacional da UAN incentivada a não deixar torneiras pingando e instalou-se bicos redutores em áreas de maior fluxo de água. Sendo assim, a UAN priorizou, também, como metas de gestão administrativas o gerenciamento do resíduo sólido produzido junto a Gestão Ambiental da empresa.

401

#### OPINIÃO DOS GERENTES SOBRE O SIGNIFICADO DE SERVIR ALIMENTO SEGURO EM RESTAURANTES COMERCIAIS DE FLORIANÓPOLIS – SC

Michele Vieira Ebone<sup>1</sup>, Suzi Barletto Cavalli<sup>1</sup>, Denise Ovenhausen Albernaz<sup>1</sup>, Gisele Pagliarini Silva<sup>1</sup>, Rossana Pacheco da Costa Proença<sup>1</sup>.  
1 UFSC

As doenças de origem alimentar constituem um problema de importância crescente em saúde pública e, no Brasil, as Unidades Produtoras de Refeições (UPR) são apontadas como um dos principais locais de ocorrência dos surtos. Este estudo visou identificar a opinião de gerentes de restaurantes comerciais sobre o que significa servir alimento seguro. A amostra foi composta por 18 restaurantes *self-service* por peso, localizados na área central do município de Florianópolis. O questionário foi aplicado aos gerentes ou responsáveis pelos estabelecimentos. Quanto ao tipo de estrutura, 72% dos restaurantes são microempresas. Já o número de refeições/dia apresentou maior prevalência (38,8%) no intervalo entre 140-240 refeições. As respostas sobre o significado de servir alimento seguro revelaram que 15 dos gerentes enfatizam o controle higiênico-sanitário em todas as etapas da produção, 5 a utilização de matérias primas de qualidade (alimentos frescos, isento de contaminação), 5 a implantação de Boas Práticas de Produção, 3 a idoneidade do fornecedor, 3 a implantação de Procedimento Operacional Padrão de controle de pragas e saúde do manipulador, 3 a qualificação dos manipuladores (oferecimento de cursos), 2 a higiene pessoal dos funcionários, 2 os aspectos sensoriais da refeição (sabor, odor, temperatura, palatabilidade), 1 a diversificação do cardápio, 1 a satisfação do cliente quanto à refeição e ao atendimento, bem como 1 a presença de responsável técnico. A variedade dos temas das respostas pode traduzir que, embora tenhamos legislações nacionais que discutem esta questão há mais de dez anos, ainda restam muitas lacunas no entendimento que esses gerentes apresentam sobre a importância e as estratégias para a obtenção de alimentos seguros em seus estabelecimentos.

402

#### RESPONSABILIDADE SOCIAL EM UAN: CONTROLE DO DESPÉRDIO DE ALIMENTOS

Jucimara Martins dos Santos; Maria de Lourdes Marques Camargo  
UBM

Resumo: O objetivo deste trabalho é avaliar a Responsabilidade Social em uma UAN hospitalar na distribuição de refeições, ao tentar diminuir o desperdício de alimentos através do treinamento contínuo dos funcionários. A metodologia consiste em um estudo de caso numa unidade hospitalar de serviço público através de pesquisa longitudinal contemporânea onde se avalia o desperdício de alimentos descartados que sobram das bandejas dos pacientes através do resto-ingesta. O acompanhamento foi feito em 04 meses, sendo que o primeiro mês, agosto de 2007, foi o ponto de marco da ação do treinamento e educação continuada dos funcionários no controle do desperdício. Padronizou-se que durante 30 dias seria realizada a pesagem das bandejas usadas na distribuição de refeições aos pacientes. Padronizou-se o número de 10 bandejas para pesagem diariamente. Após todas as bandejas estarem prontas para serem encaminhadas aos pacientes, elas eram marcadas em aleatório e pesadas. Ao final das refeições, as bandejas marcadas eram levadas novamente para pesagem. O resto-ingesta obtido após análise foi de 17% no mês de agosto. Neste momento iniciou-se treinamento e educação dos funcionários atentando ao fato do desperdício de alimentos. Após isto, no mês de outubro o percentual do resto-ingesta foi de 14%, em novembro 12% e 10% em dezembro/2007. O treinamento e acompanhamento dos funcionários se estenderam durante todos os meses. O percentual inicial estava acima do considerado bom, 15%, e diagnosticou possível falha no treinamento dos funcionários; que o cardápio não estava adequado aos hábitos alimentares da clientela ou pela maior oferta de alimentos em relação à necessidade da clientela atendida. O desperdício de alimentos pode ser fator limitante dentro de uma UAN. O alto grau de desperdício de recursos humanos, materiais e financeiros caracteriza-se como um fator decisivo na sobrevivência das empresas. A educação em serviço, principalmente com funcionários de uma UAN hospitalar, levando à conscientização de que trabalhar com e para seres humanos é de grande importância. Salienta-se que o desperdício de alimentos não deve ser considerado como um fator cultural incorporado, mas um fator a ser revisto como um ponto de responsabilidade social da empresa quer seja público ou privado. Palavras-chaves: Resto-Ingesta, Treinamento de funcionários, Responsabilidade social.

403

#### VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO REGIONAL AÇORIANO: GESTÃO DE QUALIDADE EM RESTAURANTES TÍPICOS EM FLORIANÓPOLIS-SC

Paula Lazzarin Uggioni<sup>1</sup>; Rossana Pacheco da Costa Proença<sup>2</sup>; Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni<sup>3</sup>  
1 UFSC; 2 PG/UFSC; 3 PG/UFSC

A cozinha é a integração das crenças e das práticas compartilhadas por um mesmo grupo e influencia na construção da sua identidade cultural, sendo classificada como Patrimônio Imaterial/Gastronômico. Dentre as tendências de comportamento alimentar na atualidade, se destaca o crescente interesse pelos patrimônios gastronômicos e a preocupação com a valorização da sua identidade. Paralelamente, ocorre a evolução das regulamentações de higiene, visando a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. O estudo destacou a preocupação com a preservação e a valorização da identidade gastronômica das preparações regionais, associando as características sensoriais tradicionais com o atendimento aos requisitos sanitários. Buscando, sobretudo a obtenção de refeições adequadas do ponto de vista sensorial, simbólico e higiênico-sanitário. Neste sentido, o objetivo do estudo foi associar a qualidade sensorial e simbólica da alimentação de origem açoriana às exigências higiênico-sanitárias vigentes, buscando desenvolver um método para fomentar a valorização de preparações regionais. Para tanto, realizou-se uma pesquisa qualitativa na forma de um estudo multicase em dois restaurantes comerciais típicos açorianos de Florianópolis-SC. Durante o estudo, foram acompanhados os processos produtivos das seguintes preparações: pirão de "nailo" e de caldo de peixe, peixe assado e frito, ensopado de frutos do mar e o filé de peixe ao molho de camarão. Para a coleta e registro dos dados, utilizou-se formulários baseados no Sistema AQNS (Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial), incluindo critérios higiênico-sanitários, sensoriais e simbólicos, além de gravações de voz, registro fotográfico e filmagens. Concluiu-se que, para a manutenção das características sensoriais e simbólicas das preparações típicas, deve-se atentar para as adaptações realizadas nesses restaurantes. Observaram-se algumas modificações das receitas, tanto pela busca da praticidade no preparo, como pela substituição dos utensílios tradicionais e ingredientes, principalmente os temperos. Essas adaptações refletem tanto a necessidade de satisfazer o gosto do cliente, como no cumprimento e interpretação das legislações por parte de proprietários e fiscais, podendo acarretar perdas patrimoniais significativas. Assim, através da aplicação do método desenvolvido, denominado método de Avaliação da Qualidade de Patrimônio Gastronômico (AQPG), constatou-se a possibilidade de um controle higiênico-sanitário adequado, preservando o caráter simbólico e sensorial da preparação típica oferecida.

404

## ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO

CASTRO, V.M.R.; Santos, E.A.; Santos, E.A.; Perez, P.M.P.  
UERJ

A alimentação saudável é essencial para a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis. O nutricionista deve agir como promotor da saúde, estimulando melhores hábitos alimentares nas pessoas e, utilizando como principal ferramenta, o cardápio planejado, tornando-o um excelente instrumento de educação nutricional. Este trabalho objetivou analisar qualitativamente as preparações (repetitividade das preparações, teor de gordura, técnicas de cocção, oferta de vegetais folhosos e a presença de conservas nas saladas e de preparações ricas em enxofre, variedade de cores, oferta de sobremesas doces e de frutas e aparecimento de frituras associadas aos dias com oferta de doces) dos cardápios planejados das Unidades de Alimentação e Nutrição A e B, segundo o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio. A análise dos cardápios ocorreu durante os meses de agosto e setembro de 2007. As preparações foram avaliadas diariamente e os dados obtidos foram compilados em resultados semanais e agrupados, resultando na avaliação mensal do cardápio, e estes foram tabulados em percentuais em relação ao número de dias dos cardápios analisados. Na Unidade A e B, observou-se, respectivamente: 7,14% e 66,66% de repetitividade nas preparações dos cardápio; 45,23% e 95,23% de aparecimento de alimentos ricos em gordura; 54,76% e 42,85% de oferta de frituras; 28,5% e 42,85% de oferta de ensopados; 57,14% e 76,19% de oferta de assados; 57,14% e 28,57% de oferta de grelhados; 19,04% e 50,00% de presença de conservas nas saladas; 38,09% e 90,47% de alimentos ricos em enxofre; 26,19% e 78,57% de repetição de cores; em ambas, 100% de oferta de sobremesas doces, frutas e oferta de folhosos; 54,76% e 45,23% de oferta de frituras acompanhada de doces. O aparecimento nos cardápios dos itens relacionados aos aspectos negativos é um ponto importante para a atuação de medidas intervencionais e auxilia na realização de uma efetiva educação nutricional, assim, os cardápios das UAN's A e B precisam de maiores cuidados em seu planejamento para que tornem-se mais atrativos e saudáveis aos clientes.

405

## ANÁLISE QUALITATIVA DE CARDÁPIOS OFERECIDOS POR UMA UAN

Thiathy Moretti; Fernanda Salvador Alves  
UNESC

Através de uma apropriada escolha entre diversos fatores, pode-se elaborar um cardápio que promova a saúde dos clientes, ao proporcionar-lhes uma alimentação adequada e higiênica. Ressalta-se que o cardápio é um grande aliado à conquista do nutricionista como administrador de saúde, preocupando-se com a alimentação e os possíveis reflexos da má ingestão para o organismo. Mesmo assim, esta é uma atividade complexa, com a proposição de diversas metodologias para facilitar essa atividade. Uma dessas ferramentas é a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), que consiste na análise detalhada, em três etapas (dia, semana e mês) do cardápio, verificando a presença de folhosos, frutas, alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, frituras, doces e monotonia de cores. Com base nesta metodologia, analisaram-se os cardápios oferecidos a trabalhadores que realizavam suas refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional credenciada ao PAT, escolhida intencionalmente. Receberam-se as preparações que compunham os cardápios de 28 dias oferecidos aos trabalhadores. Para a análise, utilizaram-se as planilhas sugeridas pela criadora do método. Os cardápios diários eram compostos por quatro tipos de saladas, dois tipos de pratos principais, um tipo de guarnição, sopa (de segunda a quinta-feira), arroz, feijão, cinco tipos de sobremesa (dois tipos de doce e três tipos de frutas), cinco tipos de suco, pão e molhos. A distribuição acontecia com porcionamento das carnes (meia porção de cada ou porção inteira de uma delas), da sobremesa (uma fruta ou uma porção da sobremesa elaborada) e de até 600 ml de suco. Para facilitar a análise, as preparações foram divididas em quatro grupos (saladas, carnes, acompanhamentos e sobremesas). Como resultado, percebeu-se grande oferta diária de alimentos saudáveis, como frutas e verduras. Mas a frequência de cardápios com monotonia de cores, muitos alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, doce, frituras e doce acompanhado de frituras também foi elevada. Os resultados obtidos foram preocupantes, pois a UAN ofertava refeições ricas em alimentos gordurosos, sulfurados e fontes de carboidratos simples. É necessário rever o planejamento de cardápio desta UAN, para que o nutricionista possa exercer seu papel de promotor de saúde, cumprindo as atribuições a ele destinadas.

406

## AVALIAÇÃO DA QUANTIDADE E DO CUSTO DAS PERDAS OCORRIDAS NO PRÉ-PREPARO DE CARNES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Danielle dos Santos Martines, Danielle Vivian Rodrigues Barral,  
Mônica Glória Neumann Spinelli  
Universidade de Mogi das Cruzes, UMESP, Mackenzie, UNIP

Para o bom funcionamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é necessário um controle dos processos produtivos para a obtenção de um retorno financeiro que garanta a qualidade e a continuação do serviço prestado. **Objetivo:** Determinar a quantidade e o custo das perdas ocorridas no pré-preparo das carnes de aves e bovinas em uma UAN. **Metodologia:** O estudo foi desenvolvido em uma UAN localizada no município de São Paulo nos meses de maio e junho de 2007. Os dados coletados de cada amostra foram obtidos através da pesagem em uma balança com capacidade para 300 Kg e inseridos em uma ficha de monitoramento. Foram avaliadas 38 amostras, 24 bovinas e 14 de aves de 11 marcas distintas. **Resultados:** O índice de degelo dos cortes de frango variou de 0,55% a 24,58%. Através da análise feita dos diferentes índices de degelo, pôde-se concluir que não é possível selecionar um corte de frango como melhor opção de escolha para compra. Os resultados mostraram percentagem de aproveitamento do corte Coxa/Sobrecoxa de Frango sem osso igual a 100% após o descongelamento, pois esse corte não sofre perda de ossos e aparas. O resultado obtido com o degelo dos diferentes cortes bovinos variou entre 1,45 e 6,85%. Diferentes formas de comercialização de um mesmo corte bovino podem vir a interferir no resultado final, como foi o caso do Contrafilé sem noix em peça e em pedaço, em que a apresentação em pedaço apresentou um maior rendimento. A quantidade excedente de gordura usualmente não comestível retirada dos diferentes cortes bovinos representa uma perda no orçamento da UAN, assim como as aparas, que apesar de serem destinadas às preparações com carne moída, acabam interferindo negativamente no orçamento da UAN, pois são utilizadas em preparações que poderiam ser feitas com cortes mais baratos. **Conclusão:** As empresas fornecedoras e os tipos de carnes devem ser constantemente monitorados e os colaboradores da UAN devem ser treinados para diminuir e controlar as perdas ocorridas no pré-preparo, uma vez que esse é o gênero alimentício mais oneroso do cardápio.

407

## AVALIAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS PRODUZIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Liliana Rossi Cale, Mônica Glória Neumann Spinelli  
UMESP

O crescimento acelerado das metrópoles fez com que as áreas disponíveis para descartar o lixo se tornassem escassas e a sujeira acumulada no ambiente aumentasse a poluição do solo e das águas. A coleta seletiva é uma alternativa ecologicamente correta para o aproveitamento de resíduos sólidos, que poderiam ser reciclados favorecendo o meio ambiente. **Objetivo:** Avaliar os resíduos produzidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). **Metodologia:** A coleta de dados foi realizada durante uma semana em uma UAN, que produz em média 500 refeições/dia, localizada na cidade de São Paulo. Para a pesagem dos resíduos utilizou-se uma balança plataforma Filizola, com capacidade máxima de 150 Kg e sensibilidade de 0,05Kg. Todos os resíduos foram pesados em sacos plásticos. As embalagens descartadas foram pesadas, bem como as amostras dos alimentos que foram recolhidas diariamente. **Resultados:** A unidade produziu 1227Kg de resíduos sólidos na semana pesquisada. De acordo com a classificação da ABNT/CETESB a porcentagem de resíduos produzidos foi: sobras 30,0%; restos 11,7%; amostras de alimentos 5,3%; lixo orgânico da cozinha referente aos fatores de correção dos alimentos 27,5%; lixo reciclável 12,2% e lixo comum 13,3%. Com relação às áreas, a que produziu a maior porcentagem de resíduos foi a cozinha (77%), devido ao fator de correção dos alimentos e às sobras, a devolução 15% e o estoque 8%. Do lixo produzido pela cozinha, 209,6 Kg foram da confeitaria, 120,5 Kg das áreas salada e açougue, 22,8 Kg de embalagens plásticas, 3,8 Kg de latas, 64,3 Kg de baldes plásticos, 149,8 Kg de lixo ao reciclável, 368,1 Kg de sobras do balcão de distribuição e 7,1 Kg de sobras do *pass through*. Do total de resíduos produzidos na UAN, 12,2% são destinados para a reciclagem e 87,8% são enviados para o aterro e lixões, sendo que destes últimos 74,5% poderiam ser utilizados para compostagem. **Conclusão:** O volume de restos produzidos pela Unidade é grande, o que requer monitoramento constante e definição de estratégias de redução, tais como indicadores próprios para a unidade, treinamento de manipuladores e conscientização dos usuários sobre o desperdício.

408

**PREPARO DE CREME DE MILHO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: ANÁLISE DE PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE**

Isis Danyelle Dias Custódio 1; Flávia Xavier Valente 1; Luisa Costa Penna Penido 1; Karina Huber 1; Ana Íris Mendes Coelho 1  
1 UFV

O Sistema de Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle (APPCC) visa garantir segurança dos alimentos, por meio da análise dos perigos, relacionando e identificando os pontos críticos (PC) e definindo os pontos críticos de controle (PCC), definindo as etapas onde o controle deve ser realizado e monitorado através da análise do fluxograma de produção do alimento. Objetivou-se identificar PCC presentes na preparação de creme de milho. O presente trabalho foi realizado em um restaurante universitário da Zona da Mata Mineira que produzia cerca de 6000 refeições diariamente. Foram observadas todas as etapas do processo de produção da preparação até o momento da distribuição, realizada durante o almoço. A temperatura dos alimentos foi registrada em cada etapa, utilizando-se o termômetro digital portátil Salyterm 1200K. Em seguida, elaborou-se o fluxograma do processo e uma árvore decisória foi utilizada para indicar PCC. Os resultados evidenciaram condições satisfatórias de higiene durante o transporte dos gêneros do setor de armazenamento para o setor de pré-preparo, entretanto, a etapa de pré-preparo constituiu um PC, visto que utensílios, equipamentos, bancadas, embalagens dos alimentos e mãos dos manipuladores não foram previamente higienizados para o desenvolvimento das atividades dessa etapa. O milho verde, já sem a água de conserva, ficou exposto ao ambiente por tempo superior a 30 minutos, agravando o risco de contaminação. Durante o preparo, também foram constatadas falhas nos procedimentos de higienização. Entretanto, a análise do binômio tempo x temperatura demonstrou resultados satisfatórios para os processos de cocção e distribuição. As etapas posteriores à cocção foram caracterizadas como PCC. Os carrinhos isotérmicos onde a preparação foi mantida até a distribuição não foram higienizados imediatamente antes de sua utilização e não havia procedimento subsequente para eliminar ou reduzir o perigo, caracterizando como PCC, as etapas posteriores à cocção. Conclui-se que o creme de milho é uma preparação que apresenta PCC que requerem monitoramento para garantia da segurança e que melhorias nas condições de higiene deveriam ser implementadas para corrigir as falhas identificadas. Dessa forma, pode-se inferir que a implantação do Sistema APPCC nesse restaurante favoreceria a obtenção de uma preparação com maior segurança para o consumo.

409

**ANÁLISE DO DESTINO E RECICLAGEM DO RESÍDUO DE ÓLEO VEGETAL PROVENIENTE DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**

Lilian Mortari  
Angeloni Supermercados

Um olhar cuidadoso sobre unidades de alimentação e nutrição demonstra que são diversos os resíduos gerados do processo de produção de refeições. A legislação sanitária propõe um manejo adequado destes resíduos, que devem ser freqüentemente coletados e estocados em local isolado da área de preparação de alimentos, para que não se tornem fontes de contaminação cruzada. O resíduo de óleo vegetal utilizado em frituras de imersão consiste num dos maiores desafios de manejo nesta área. O óleo exposto significativamente ao calor e ao ar adquire características desagradáveis, isto é o resultado da geração de substâncias químicas e do processo de oxidação, que dão ao óleo uma consistência mais espessa e uma cor mais escura, que podem chegar ao sabor de queimado e ao odor acre. No momento do descarte, muitos estabelecimentos despejam o óleo no sistema de esgoto, pois freqüentemente o resíduo não é aceito na coleta de lixo comum. Para estimar o impacto ambiental, um litro de óleo pode contaminar cerca de um milhão de litros de água potável. A alternativa adequada para o destino do óleo vegetal consiste no processo de reciclagem. Através da experiência prática, este trabalho busca analisar a geração do resíduo na cozinha industrial de uma rede de supermercados, o processo de coleta de óleo das empresas recicladoras e os subprodutos viáveis da reciclagem. Na unidade de alimentação analisada, com três fritadeiras com capacidade de até 40 litros, o resíduo gerado foi em média de 100 litros a cada troca de óleo. A empresa contratada para reciclagem atendeu a necessidade da unidade através de coletas quinzenais em bombonas plásticas de 200 litros. Os principais subprodutos gerados através desta reciclagem são sabões e detergentes; combustível para caldeiras; óleo desmoldante (para manta asfáltica, placas de compensado e construção civil); óleo para corrente de moto serra e óleo para fertilizantes. Devido aos altos índices de geração do resíduo de óleo vegetal justificam-se estudos para a conscientização ambiental, no sentido de promover o destino correto nos serviços de alimentação e promover alternativas sustentáveis para o processamento e geração de subprodutos.

410

**AValiação DE ROTEIRO PARA PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS SEGUNDO RDC 216/2004**

Ana Lúcia Serafim 1; Ana Lúcia de Freitas Sacco 2; Lize Stangarlin 3;  
Mara Rúbia Doebber Da Cas 4  
1 UFSM; 2 Unifra; 3 UFSM; 4 UFSM/Sebrae/SENAI

A capacitação dos manipuladores em serviços de alimentação, é de fundamental importância para a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos e sua conformidade com a legislação vigente. Uma dificuldade encontrada, quando se fala em programa de capacitação, é a ausência de um roteiro prático que auxilie as empresas na descrição do seu documento. O objetivo deste trabalho foi sugerir um roteiro para a elaboração de um programa de capacitação dos manipuladores de alimentos em serviços de alimentação, segundo a RDC 216/2004 da Anvisa. Foram desenvolvidos dois documentos: uma cartilha de orientação e um roteiro. A cartilha foi elaborada para nortear os estabelecimentos na implantação do roteiro, sendo que este serviu de modelo para as empresas durante a descrição. Ambos os documentos foram avaliados por meio de um formulário, com questões abertas e fechadas, por dez responsáveis técnicos e/ou proprietários e/ou gerentes de serviços de alimentação de Santa Maria (RS). De acordo com a aplicação do formulário, confirmou-se que a cartilha auxiliou todas as empresas pesquisadas na descrição do roteiro e consequentemente na elaboração do programa. Observou-se quanto ao nível de entendimento em relação ao programa de capacitação que 70% dos avaliadores classificaram a cartilha e o modelo como fácil e nenhum os classificou como difícil ou muito difícil. Estes dados foram satisfatórios, pois revelaram que tanto a cartilha de orientação quanto o roteiro atenderam o propósito de auxiliar as empresas na descrição de seu próprio programa de capacitação. Observou-se que a linguagem dos documentos foi considerada clara por 100% dos estabelecimentos. Concluiu-se que o roteiro para a elaboração do programa de capacitação ajudou os responsáveis pelos serviços de alimentação na sua descrição e que os documentos propostos apresentaram uma linguagem clara e um nível de entendimento adequado.

411

**AValiação DO PERCENTUAL DE PERDA DE PESO DE CARNES DE FRANGO DURANTE O DEGELO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DA REDE PÚBLICA DE SAÚDE DE CURITIBA - PR**

Fernanda Sampaio Ghem, Suellen Cristina Bortolazzi, Cilene da Silva Gomes Ribeiro  
PUCPR

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma unidade de trabalho ou órgão de empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição. Para que estas atividades sejam desempenhadas corretamente a administração de matérias-primas é fundamental, necessitando uma forma adequada de sua utilização. O trabalho em questão teve como objetivo avaliar a perda de peso dos produtos cárneos do tipo frango, recebidos por uma unidade de alimentação, que pertence a um órgão público com compras realizadas por processos licitatórios. No momento de utilização da matéria prima, foram coletados os dados como peso inicial, temperatura inicial e peso final e temperatura finais após o degelo, para a observação das perdas percentuais. Os percentuais de perda do descongelamento das carcaças congeladas foram comparados aos padrões definidos pela Portaria nº 210/98, e os resultados médios obtidos foram de 21% de perda de peso nas amostras de filés de peito e 25,9% nas amostras de coxa e sobre coxa. Concluiu-se com este estudo que as perdas foram muito elevadas e que nos contratos licitatórios avaliações constantes devem ser realizadas para que as escolhas sejam as mais adequadas na administração pública.

412

**ESTUDO SOBRE ASPECTOS SIMBÓLICOS RELACIONADOS A BUFÊS EXECUTIVOS EM HOTÉIS DE NEGÓCIOS**

JUAREZ CALIL; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; RAQUEL KUERTEN DE SALLES  
Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Apoio financeiro: CAPES – PPGN/UFSC.

A dimensão simbólica da alimentação considera o princípio de que “o alimento apresenta um significado para o indivíduo, se inscrevendo em um quadro cultural, em uma rede de comunicações, em uma constelação imaginária, em uma visão do mundo”, porque o homem é consumidor de símbolos associados ao alimento tanto quanto de nutrientes (PROENÇA et al, 2005). O presente estudo teve por objetivo identificar o valor simbólico relacionado à alimentação em Bufês Executivos em hotéis de negócios. É parte de uma pesquisa para desenvolvimento de sistema de avaliação da qualidade nutricional, sensorial e simbólica nesse tipo de serviço. A metodologia empregada consistiu de entrevista semi-estruturada com os gestores do serviço (gerente, nutricionista e chefe de cozinha) e com clientes, além da observação direta, realizados em um estudo de caso em um hotel de Florianópolis, Santa Catarina. Bufê Executivo pode ser considerado um modelo de serviço de refeições com padrão de qualidade sustentado no emprego de produtos e serviços percebidos como de primeira linha, alimentos bem elaborados e a um preço acessível, vem se difundindo no Brasil, inicialmente de maneira mais notória nos restaurantes hoteleiros. Nas entrevistas, os clientes não souberam expressar uma definição clara de bufê executivo. A maioria identificou características deste tipo de serviço, como a oferta de variedades de saladas, de pelo menos três opções de carnes, diversidade de preparações, a qualidade no preparo e na apresentação destas, bem como manifestaram preocupações com a saúde e a preferência por uma alimentação equilibrada e nutritiva. Embora a maioria dos clientes entrevistados tenha abordado uma preocupação com a saúde, os três colaboradores de chefia entrevistados não percebem que esta seja uma questão relevante para os clientes. Somente o Chefe de Cozinha reconheceu parcialmente o fato. Observou-se que há uma necessidade de conscientizar os profissionais da área sobre a busca dos clientes pelo prazer de degustar um bufê saudável. Que o status social potencialmente associado a um serviço deste porte não suplanta a necessidade de que a alimentação aporte prazer e saúde.

413

**O PROCESSO PRODUTIVO DE PREPARAÇÕES DA COZINHA REGIONAL BAIANA POR RESTAURANTES DE SALVADOR, BAHIA.**

Juarez Calil 1; Bianca Ferreira Duarte 2.  
1 Nutricionista, Mestre em Nutrição pelo PPGN/UFSC; 2 Discente da UNEB

Entende-se por cozinha regional a resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução, que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes de povos (FREITAS, 1997). Entretanto, a escassez de referências sobre as preparações das diversas cozinhas regionais dificulta a atuação do nutricionista em restaurantes que operam esta temática. Neste contexto, o presente estudo dedicou-se a investigar o processo produtivo de preparações da cozinha regional baiana em restaurantes de Salvador, Bahia. A seleção dos locais de estudo e das preparações foi intencional. O estudo foi realizado em dois restaurantes típicos da região. A metodologia compreendeu: pesquisa bibliográfica; observação direta do processo produtivo, armada com termômetros digitais (infravermelho e com haste de penetração); reunião com colaboradores para discussão sobre as receitas empregadas (ingredientes e técnicas de preparo); elaboração de fluxogramas de processo e descritivos dos produtos; análise do comportamento do binômio tempo e temperatura. As preparações investigadas, sugeridas pela gerência por serem as mais consumidas, foram: caranguejo cozido inteiro, sirí cozido inteiro, lambreta, caldo de sururu e moqueca de camarão. Na pesquisa bibliográfica observou-se que a literatura sobre o tema era escassa, em especial pesquisas científicas sobre as técnicas de preparo, ingredientes e crenças que compõem a receita. Após a coleta de dados foram elaborados os fluxogramas das preparações, com seus respectivos descritivos de produto e processo. Dentre as particularidades observadas destacaram-se: os caranguejos são sacrificados para posterior preparo, seguido de cocção; os caranguejos preparados são armazenados com gelo em escamas, com temperatura aproximada de 10oC, pois a refrigeração com equipamento compromete a textura da carne; as lambretas (molusco bivalve), depois de lavadas, são colocadas em água potável, em temperatura ambiente, para aguardar cocção; as lambretas fechadas estão vivas e podem ser cozidas até abrir; as que não abriram no cozimento devem ser descartadas; o limão é amplamente empregado durante o pré-preparo do camarão, devido à crença de sua função de limpar, desinfetar e diminuir o odor característico. Os resultados evidenciam a necessidade de se validar as tradicionais técnicas de preparo.

414

**TÍTULO: SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE REFEIÇÕES – AQNS: DEFINIÇÃO DE CRITÉRIOS DO MÓDULO SOBREMESAS - FRUTAS IN NATURA – BANANA COM CASCA**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
AUTORES: Cardoso, JS; Proença, RPC; Bernardo, GL; Dutra, BE; Fernandes, AC

O sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial – AQNS foi criado com o intuito de garantir a qualidade nutricional e sensorial de refeições coletivas e comerciais, sendo sua aplicação associada à do sistema de Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). É desenvolvido em módulos determinados por grupos de preparações, através da definição de critérios de qualidade nutricional e sensorial que identificam os pontos de controle durante o processo de produção dos alimentos. O presente estudo objetiva compor o módulo “Sobremesas - Frutas *in natura* - Banana com casca”. É a fruta mais comum e consumida no mundo, destacando-se o Brasil como o maior consumidor. Garantir a qualidade de alimentos servidos *in natura* e aumentar o consumo de frutas até cinco porções ao dia são recomendações da OMS no Guia Alimentar para a População Brasileira. Como atualmente são consumidos, aproximadamente, apenas cerca de 9% dessa recomendação, as pesquisas que discutam formas de estimular o consumo seguro de frutas são importantes. Iniciou-se o estudo através de pesquisa bibliográfica e consulta a especialistas na área. A partir destas etapas, foram identificados os possíveis indicadores da qualidade nutricional e sensorial de bananas com casca. Realizaram-se então, estudo piloto em laboratório e estudo de caso em uma Unidade Produtora de Refeições. Ao final, foram estabelecidos os seguintes critérios para observação: 1. conferência de recebimento, 2. remoção da embalagem, 3. armazenamento resfriado ou à temperatura ambiente, 4. limpeza em água corrente, 5. montagem, 6. espera para distribuição, 7. distribuição e 8. aproveitamento da sobra limpa. Os pontos críticos de controle foram estabelecidos relativos aos números 1 e 3 dentre os citados. Sugerem-se passos para monitoramento, ações corretivas e avaliação das etapas. Salienta-se a importância da padronização e manutenção do processo através de carta controle (ficha técnica). O estudo demonstra que as bananas, com casca, não embaladas apresentam melhor conservação de sua aparência, e que a refrigeração é opcional para as mesmas. E que as bananas com casca ensacadas e conservadas em refrigeração possuem a pior classificação qualitativa. Portanto, sugere-se que as bananas utilizadas em UPR sejam limpas com água corrente ou higienizadas, conservadas sem embalagem e em temperatura ambiente, a fim de garantir melhor aspecto e um reflexo positivo em seu consumo seguro.

415

**TÍTULO: SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE REFEIÇÕES – AQNS: DEFINIÇÃO DE CRITÉRIOS DO MÓDULO SOBREMESAS - FRUTAS IN NATURA – MAÇÃ CORTADA COM CASCA**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
AUTORES: Fernandes, AC; Proença, RPC; Bernardo, GL; Cardoso, JS; Dutra, BE

O sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial – AQNS foi criado com o intuito de garantir a qualidade nutricional e sensorial de refeições coletivas e comerciais, sendo sua aplicação associada à do sistema de Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, que busca a garantia de qualidade higiênico-sanitária. É desenvolvido em módulos determinados por grupos de preparações, sendo o objetivo do presente estudo compor o módulo “Sobremesas - Frutas *in natura*”. Neste contexto, esta etapa definiu critérios de qualidade nutricional e sensorial e pontos de controle para maçãs com casca cortadas. A maçã é, dentre as frutas de clima temperado cultivadas no Brasil, aquela que apresentou maior produção nos últimos vinte anos. Esta fruta é rica em pectina, um polissacarídeo solúvel, presente, também em frutas cítricas. Iniciou-se o estudo através de pesquisa bibliográfica e consulta a especialistas na área. A partir destas etapas, foram identificados os possíveis indicadores da qualidade nutricional e sensorial de maçãs. Realizaram-se então, estudo piloto em laboratório e estudo de caso em uma Unidade Produtora de Refeições. Ao final, foram estabelecidos os seguintes critérios para observação: 1. conferência de recebimento, 2. remoção da embalagem, 3. armazenamento em ambiente refrigerado ou à temperatura ambiente, 4. limpeza em água corrente, 5. desinfecção (hipoclorito) em água gelada, 6. enxágue ou imersão em solução de vinagre, 7. corte, 8. imersão em solução de limão (3%), 9. montagem, 10. espera para distribuição e 11. distribuição. Os pontos críticos de controle foram estabelecidos relativos aos números 1, 4, 8, 9, 10 e 11 dentre os citados. Sugerem-se passos para monitoramento, ações corretivas e avaliação das etapas. Salienta-se a importância da padronização e manutenção do processo através de carta controle (ficha técnica). Recomenda-se que a desinfecção das maçãs seja realizada em água gelada, para evitar a perda excessiva de exsudato na etapa de corte, e deve-se reduzir ao máximo o tempo entre preparo e consumo. Além disso, as maçãs devem ser mergulhadas em solução de limão a 3% após o corte, a fim de evitar a oxidação excessiva da polpa da fruta. Pelo mesmo motivo, faz-se a escolha por manutenção em ambiente refrigerado e recipiente coberto, preferencialmente, com filme plástico e tampa; inclusive por questões de boas práticas de manipulação de alimentos.

416

**SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL, SENSORIAL E SIMBÓLICA DE BUFÊS EXECUTIVOS EM HOTÉIS DE NEGÓCIOS**

JUAREZ CALIL; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; RAQUEL KUERTEN DE SALLES  
Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Apoio financeiro: CAPES – PPGN/UFSC.

Um modelo de serviço de refeições com padrão de qualidade sustentado no emprego de produtos e serviços percebidos como de primeira linha, alimentos bem elaborados e a um preço acessível, vem se difundindo no Brasil, inicialmente de maneira mais notória nos restaurantes hoteleiros, sob o nome de Bufê Executivo. Considerando a especificidade deste serviço e a possibilidade de riscos à saúde dos seus clientes, foi concebido um Sistema de avaliação da qualidade nutricional, sensorial e simbólica de Bufês Executivos em hotéis de negócios, denominado AQBE. A metodologia incluiu a determinação de critérios teóricos de qualidade, a estruturação do Sistema e a realização de um estudo de caso. A base do Sistema foi o método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), incorporado de critérios de programas americanos e canadenses de avaliação

de qualidade nutricional em restaurantes. Incluíram-se testes de degustação, análise documental, observação direta do processo produtivo e entrevistas com os operadores da unidade e clientes. Entre os critérios avaliados estão: matérias-primas; técnicas de cocção; oferta de alimentos integrais e in natura; molhos; gorduras; acompanhamentos frios e apresentação das preparações e de informações. Foi verificado que apenas 17% das saladas ofertadas eram compostas somente por vegetais, 100% dos molhos estavam misturados às preparações, 12% do bufê frio era de acompanhamentos e não de saladas, havia uma variedade de carnes e saladas, somente 21% dos acompanhamentos quentes eram à base de vegetais e 79% das sobremesas eram elaboradas. Foram estruturadas recomendações para a unidade, incluindo, entre outras, a adoção de sistemática de degustação das preparações, utilização de molhos menos gordurosos, preferência por molhos em separado nas saladas, mais opções de alimentos integrais, maior emprego de vegetais nos acompanhamentos quentes, apresentação que favoreça o consumo de frutas como sobremesa, opções de sobremesas *diet* e *light* e rotulagem mais detalhada do bufê. O estudo explicita as etapas, os formulários e as recomendações para a aplicação do sistema. Concluiu-se que o estudo permitiu o desenvolvimento de um Sistema capaz de identificar aspectos que podem gerar um incremento da qualidade nutricional e sensorial do bufê, sem comprometer o valor simbólico associado ao bufê executivo.

**Epidemiologia e Vigilância Sanitária**

417

**ASSOCIAÇÃO ENTRE DISTÚRBO ALIMENTAR E COMPORTAMENTOS DE RISCO EM ADOLESCENTES**

Juliany Piazzon Gomes<sup>1</sup>; Elto Legnani<sup>2</sup>; Rosimeide Francisco Santos Legnani<sup>3</sup>; Fábio Manz<sup>4</sup>;  
Nicolly Patrícia Gregório<sup>5</sup>  
1,2,4,5 UTFPR; 3 UEL

O ambiente escolar pode ser um meio amplificador de pressões socioculturais motivadas pelo ideal de corpo magro. Este fato pode levar a uma alimentação de forma inadequada, podendo acarretar sérios danos à saúde fisiológica e emocional das adolescentes. O objetivo do trabalho foi investigar a prevalência de distúrbio alimentar e possíveis associações com comportamentos de risco à saúde em adolescentes de Toledo - Paraná. Para o estudo foram selecionadas cerca de 300 meninas com idade de 13 a 15 anos. Os dados foram coletados por meio do questionário *Eating Attitudes Test* (EAT-26), acrescido de perguntas sobre tabagismo, uso de álcool e episódios depressivos. Os dados foram analisados no pacote estatístico SPSS, por meio da estatística descritiva e o teste do qui-quadrado. A prevalência de consumo de cigarros e álcool foi baixa entre as adolescentes, 4,2% e 5,6% respectivamente. Cerca de 10% das meninas relataram episódios depressivos. A proporção de adolescentes que relataram distúrbios alimentares foi de 17,3%. Observou-se associação significativa entre distúrbio alimentar e consumo de cigarros ( $\chi^2 = 5.117$  e  $p = 0,04$ ). A prevalência de distúrbios alimentares foi elevada entre as adolescentes. Com relação ao consumo de álcool e cigarro a prevalência de consumo desse tipo de substância pode ser considerada baixa entre as jovens.

cardápio foram comparados com os valores recomendados pela ADA 2002, para micronutrientes, foi realizado o índice de adequação, realizando a comparação com valores recomendados pela DRI 2000. **Resultados:** dos 20 portadores avaliados, 60% foram do sexo feminino. Em relação ao estado nutricional, 45% foram classificados como eutróficos. Entre os que não estavam classificados como eutróficos 63,6% foram classificados como obesos e 36,3% foram classificados como sobrepeso. Quanto a ingestão alimentar, todos os recordatórios apresentaram deficiências de vitamina D, folato, cálcio e magnésio. **Conclusão:** existe a necessidade de um acompanhamento nutricional dos portadores de SD, juntamente com a família, com o intuito de melhorar seus hábitos alimentares, auxiliando assim na redução e prevenção do sobrepeso/ obesidade e na deficiência de nutrientes.

419

**CONTAMINAÇÃO POR ENTEROPARASITAS EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS EM SÃO MATEUS - ES**

Suzana Antonio<sup>1</sup>; Valdenir José Belinelo<sup>1</sup>; Aline Corbellari Zamprogno<sup>1</sup>; Bruno Antunes Fianco<sup>1</sup>; Suzamara Binda Ponath<sup>1</sup>  
1UFES

As hortaliças, especialmente as consumidas cruas, têm importância para a saúde pública, pois são amplamente consumidas pela população, e podem conter cistos de protozoários, ovos e larvas de helmintos, servindo como importante via de transmissão de parasitas intestinais. Este trabalho monitorou, por meio da pesquisa de enteroparasitas, a contaminação fecal ambiental, em hortaliças comercializadas em alguns pontos de venda no município de São Mateus. Esta é a maior e mais antiga cidade do norte do Estado do Espírito Santo, com 464 anos, 105 mil habitantes e apresenta o 10º campus da UFES. Foram colhidas semanalmente entre agosto de 2007 a janeiro de 2008, em feira livre, mercado municipal, horto e supermercado, amostras de alface (*Lactuca sativa*) variedade cressa, couve (*Brassica oleracea* L.) variedade manteiga e agrião (*Nasturtium officinale*). Após a identificação das amostras, cada hortaliça foi desfolhada, individualmente, em recipientes plásticos e lavada com 600 mL de água destilada, folha a folha. Esta água foi transferida para dois cálices de fundo cônico para decantar por quatro horas. Os Exames Parasitológicos de Fezes (EPF) foram realizados pelo método de Sedimentação Espontânea ou de Hoffmann, Pons e Janer (HPJ). Das 276 amostras estudadas, 73 (26,4%), sendo 42 de agrião, 23 de alface e 8 de couve, apresentaram larvas e ovos de helmintos e/ou cistos de protozoários, ainda foram encontrados ácaros, ovos de ácaros, insetos e larvas de nematóides. A estrutura do vegetal e a presença constante em água interferem com o grau de contaminação, pois o agrião, apresentando folhas múltiplas e separadas, com grande área de contato, permitem maior adesão de enteroparasitas. A alface apresenta folhas largas, firmemente justapostas, o que dificulta a aderência dos cistos de protozoários, ovos e larvas de helminto. Já as folhas de couve são colhidas no alto sem contato com o solo. Concluiu-se que as hortaliças comercializadas nos pontos analisados em São Mateus têm destaque na transmissão das enteroparasitoses, havendo necessidade de medidas profiláticas para melhorar a qualidade higiênica destas.

418

**AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN ATENDIDOS PELA ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS DE BARRA MANSÁ (APAE – BM).**

Elton Bicalho de Souza<sup>1</sup>; Bárbara da Silva Araújo Meyer<sup>1</sup>.  
1. Centro Universitário de Barra Mansa - UBM

**Introdução:** a síndrome de Down (SD) é a mais comum e a melhor conhecida das anomalias cromossômicas. A presença desta anomalia proporciona alterações anatômico-estruturais, como boca pequena, pulmões anormais, língua protusa e dificuldades de deglutição, predispondo à dificuldades na prática alimentar que vão refletir no estado nutricional dos portadores da doença. E com isso, estudos tem mostrado grande prevalência de obesidade nestes indivíduos. **Objetivo:** o objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar dos portadores de SD assistidos pela APAE na cidade de Barra Mansa, estado do Rio de Janeiro. **Material e métodos:** devido à falta de pontos de corte específicos para portadores de SD, adotou-se para os maiores de dezoito anos, os pontos de corte preconizados pela OMS-2004, e para crianças e adolescentes o estado nutricional foi diagnosticado de acordo com as curvas de Cronk, específicas para portadores de SD. A qualidade da dieta do portador de SD foi calculada através de recordatório alimentar de 24 horas, e os valores de macronutrientes obtidos pela avaliação do

420

**ESTUDO ANTROPOMÉTRICO DE PRÉ-ESCOLARES DE UM CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL DA REDE PÚBLICA, PETRÓPOLIS, 2007.**

Ana Paula Kling<sup>1</sup>, Gabriela Salvini<sup>2</sup>, Roberta Christ<sup>3</sup>, Thalita Rocha<sup>4</sup>, Jane de Carlos Capelli<sup>5</sup>.  
1FASE; 2FASE; 3FASE; 4FASE; 5FIOCRUZ

A avaliação antropométrica vem sendo utilizada para avaliar a saúde e o risco nutricional, principalmente, na população infantil, por meio da relação entre nutrição e dimensões do corpo no intenso processo de crescimento. Objetivou-se traçar o perfil nutricional dos pré-escolares do centro de educação infantil, da rede pública, Petrópolis. Realizou-se um estudo do tipo transversal, descritivo, quantitativo em 35 pré-escolares de baixa renda matriculados em um centro de educação infantil localizada no bairro do Contorno no município de Petrópolis, estado do Rio de Janeiro, em novembro de 2007. Foram coletadas as variáveis: nome, sexo, idade (meses), peso (Kg), estatura (m), mediante a entrega do termo de livre consentimento e esclarecido assinado pelos pais ou responsáveis. Os dados antropométricos foram agrupados nos índices de peso por idade (P/I), peso por estatura (P/E), estatura por idade (E/I), recorrendo-se à proporção de desvio padrão em relação à mediana (escore z) de referência das curvas normatizadas da população norte-americana do *National Center for Health Statistics*. Estabeleceram-se os pontos de corte de -2 desvios padrão dos índices de P/I e P/E e E/I para baixo peso e baixa estatura, respectivamente; acima de +2 desvios padrão para sobrepeso e estatura alta, dos índices de P/E e E/I, respectivamente; e entre -1,99 a +1,99, para eutrofia ou adequação nutricional. Das 35 crianças matriculadas, 63% foram avaliadas, sendo 45,5% do sexo feminino e 55,5% do sexo masculino, entre 23 e 72 meses. Segundo o índice P/I, 13,6% apresentavam baixo peso; de acordo com E/I, 13,6% estavam altos para a idade; e pelo índice P/E, 22,7% apresentavam baixo peso. Conclui-se que cerca de ¼ das crianças estava com baixo peso, apesar de a maioria apresentar adequação nutricional.

421

**FERRITINA SÉRICA COMO INDICADOR DE ANEMIA FERROPRIVA**

SILVA, Otavio Dias.\* LEITE, Marilene de Oliveira\*\*

Comparar o uso da determinação dos níveis plasmáticos de ferritina com ferro sérico e hemoglobina para o diagnóstico de anemia ferropriva, foi o objetivo deste trabalho.

A população era composta por 288 indivíduos, de ambos os sexos, com idade entre 0 e 60 anos, no período de outubro a dezembro de 2006, que realizaram exames hematológicos em um laboratório particular de análises clínicas na cidade de Volta Redonda/RJ/Brasil. A amostra estudada foi constituída por 277 indivíduos, sendo 214 do sexo feminino e 63 do sexo masculino, obtida através de amostragem probabilística do tipo sistemática com erro percentil  $\leq 0,01\%$ . Os níveis de ferritina, ferro sérico e hemoglobina foram determinados por ensaio imunoenzimático de micropartículas, método colorimétrico e analisador automatizado, respectivamente. Os indivíduos que apresentaram valores inferiores a 12  $\mu\text{g/dL}$ , 60  $\mu\text{g/mL}$  e 11  $\text{g/dL}$  para ferritina plasmática, ferro sérico e hemoglobina, respectivamente, foram classificados como portadores de anemia ferropriva.

Foi apurada anemia ferropriva em 59 indivíduos, representando 21,30% da amostra estudada. Dentre estes, 56 (94,92%) eram mulheres e 3 (5,08%) eram homens. Se apenas a dosagem de hemoglobina ou de ferro sérico tivessem sido realizadas 6,86% e 5,42% das pessoas estariam anêmicas, respectivamente. Isto ocorre porque a dosagem de ferritina sérica é o teste mais precoce para a determinação de estados de depleção de ferro sérico, mostrando sensibilidade de 100%.

Conclui-se que a ferritina mostrou-se um indicador útil na determinação de anemia ferropriva precoce e deve ser recomendada como teste rotineiro para o diagnóstico de anemia, uma vez que esta última afeta a capacidade física e mental (cefaléias recorrentes) e aumenta o esforço cardíaco. Não obstante, para se obter um diagnóstico confiável, é necessária a avaliação de vários parâmetros hematológicos e bioquímicos.

422

**GESTÃO NA ADOLESCÊNCIA EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA PARA ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL DE ALTO RISCO DE NITERÓI / RJ: IMPACTO DO ESTADO NUTRICIONAL NO PESO E COMPRIMENTO DO RECÉM-NASCIDO.**

André Manoel Correia dos Santos<sup>1</sup>; Kallyne Bolognini Pereira<sup>2</sup>; Camila Barros<sup>2</sup>; Gilson Teles Boaventura<sup>3</sup>; Vilma Blondet de Azeredo<sup>3</sup>

1Pós Graduação em Ciências Médicas / UFF; 2Graduação em Nutrição / UFF; 3Departamento de Nutrição e Dietética / UFF

É grande a ocorrência de gravidez na adolescência e esta tem sido considerada como um dos principais problemas de saúde pública em muitos países, principalmente pela associação com o resultado obstétrico desfavorável. O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto do estado nutricional de gestantes adolescentes e de outras variáveis maternas (idade, estatura e número de consultas ao pré-natal) no peso (PRN) e comprimento (CRN) do recém-nascido. O estudo incluiu 36 gestantes adolescentes e seus recém-nascidos (RNs) atendidos na Policlínica de Saúde da Mulher Malu Sampaio no município do Niterói / RJ. A avaliação do estado nutricional materno baseou-se no índice de massa corporal pré-gestacional (IMCPG), IMC atual (IMCA) e ganho de peso gestacional (GPG). O IMCPG e o GPG foram avaliados segundo a recomendação do *Institute of Medicine*, 1990. Para avaliação do RN foi utilizado o PRN e CRN. Os dados são apresentados como média  $\pm$  desvio padrão. A correlação de *Pearson* foi utilizada para verificar possíveis associações entre as variáveis. A média de idade materna foi de  $16,1 \pm 1,29$  anos. A maioria (53%) iniciou a gestação eutrófica (IMCPG entre 19,8 e 26  $\text{kg/m}^2$ ); no entanto, observou-se 36% das adolescentes com baixo peso (IMGPG < 19,8  $\text{kg/m}^2$ ), 8% com sobrepeso (IMCPG entre 26 e 29  $\text{kg/m}^2$ ) e 3% com obesidade (IMCPG > 29  $\text{kg/m}^2$ ). Quanto ao GPG, a maioria (81%) apresentou ganho inferior ao recomendado. Observou-se ainda que 8% dos RNs apresentaram baixo peso (peso < 2500g) e 5,5% peso insuficiente (baixo peso para semana gestacional). O peso pré-gestacional ( $r=0,35$ ;  $r=0,34$ ), o IMCPG ( $r=0,35$ ;  $r=0,37$ ) e o número de semanas de gestação (SG) ( $r=0,54$ ;  $r=0,63$ ) apresentaram correlação positiva ( $p<0,05$ ) com o PRN e com o CRN, respectivamente. Já o IMCA apresentou correlação positiva ( $r=0,43$ ;  $p<0,01$ ) somente com o PRN. Não foi observada nenhuma associação entre o PRN e CRN com outras variáveis maternas estudadas. Concluindo, o estado nutricional pré-gestacional (IMCPG) e atual (IMCA) das gestantes adolescentes é um fator capaz de influenciar a performance gestacional, relacionado ao peso e comprimento da criança ao nascer.

423

**MORTALIDADE POR CÂNCER DE ESÔFAGO NA REGIÃO SUL-FLUMINENSE: UMA ANÁLISE DE 10 ANOS.**

ESOPHAGUS CANCER MORTALITY IN SUL-FLUMINENSE:  
ANALYSIS OF 10 YEARS

Elton Bicalho de Souza; Fernando Antônio Cabral de Sousa Júnior; Clayton do Espírito Santo UFRJ, UBM

O câncer de esôfago pode ser visto como um dos mais importantes por possui uma alta taxa de mortalidade, além de ter uma alta taxa de incidência em todo o mundo. O objetivo do presente estudo foi verificar a mortalidade por câncer de esôfago ocorrida na região Sul-Fluminense do estado do Rio de Janeiro, no período de 1996 a 2005. Trata-se de um estudo do tipo ecológico, no qual foram utilizados os dados oficiais de óbitos e da população da região, estimados pelo DATASUS e pelo IBGE. Com posse dos dados, calculou-se o coeficiente de mortalidade simples e padronizada. Houve 591 mortes por câncer de esôfago na região Sul-Fluminense no período de 1996 a 2005. Foi observado um maior número de casos na cidade de Volta Redonda (17,9%), e uma predominância no sexo masculino (75%), cor de pele branca (37%) e faixa etária entre 60-69 anos (25,8%). Através do levantamento de dados, percebe-se que algumas cidades da região Sul-Fluminense do estado do Rio de Janeiro possui um elevado coeficiente de mortalidade por câncer de esôfago.

424

**MORTALIDADE POR DESNUTRIÇÃO: UM ESTUDO DA EVOLUÇÃO NO PERÍODO DE 2000 A 2005 NO ESTADO DA BAHIA**

Eduardo Mota<sup>1</sup>; Marlus Henrique Queiroz Pereira<sup>2</sup>; Sabrina Feitosa<sup>2</sup>; Rita de Cássia Pereira de Souza<sup>2</sup>; Liliane Vidal de Oliveira<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>ISC/UFBA; <sup>2</sup>UFBA

**Introdução e Objetivos** - A desnutrição é uma síndrome relacionada à falta de um ou mais nutrientes cujos fatores causais, apesar de específicos e diversificados, estão associados frequentemente aos determinantes sociais relativos à pobreza, baixos níveis educacionais e às dificuldades de acesso aos alimentos, consistindo num grave problema de saúde pública. Este trabalho partiu da importância do tema, que se reflete na população baiana, acometendo principalmente crianças até um ano de vida e idosos – grupos mais vulneráveis - para descrever a evolução recente do impacto da desnutrição sobre a mortalidade. **Métodos** - Foi realizado estudo de série histórica da mortalidade por desnutrição na Bahia, no período de 2000 a 2005. Nesse período, taxas específicas de mortalidade por desnutrição foram analisadas por faixa etária – crianças (<10 anos), adolescentes (10 a 19 anos), adultos (20 a 59 anos) e idosos (60+anos) – e também por sexo (apenas em idosos). Utilizou-se a Classificação Internacional de Doenças 10ª Revisão aplicada aos dados do Sistema de Informação sobre Mortalidade (SIM). Dados populacionais do IBGE e do número de nascidos vivos foram utilizados como denominadores no cálculo da taxa de mortalidade. Os dados de mortalidade foram obtidos do sítio eletrônico do DATASUS/MS na internet. **Resultados** - Observou-se um decréscimo na taxa de mortalidade de 70,6 para 48,9 óbitos/100.000 nascidos vivos em < 1 ano no período, enquanto nos idosos, diferente do que ocorreu nas demais faixas etárias, houve um aumento nos coeficientes de mortalidade por este distúrbio: 7,9 para 9,9 de 60 a 69 anos; 18,2 para 30,8 de 70 a 79 anos; e a partir de 80 anos, de 83,9 a 109,2 óbitos/100.000 habitantes. **Conclusão** - Apesar da diminuição dessas taxas, permanece elevado o Coeficiente de Mortalidade Infantil por Desnutrição na Bahia. É especialmente preocupante o aumento da mortalidade por esta causa em idosos, o que indica a necessidade de estudos mais aprofundados e a implementação de programas especiais de prevenção de riscos nutricionais, acesso à alimentação adequada voltada principalmente a população de baixa renda, abordando a educação alimentar, assistência e promoção da saúde.

425

**PERFIL ANTROPOMÉTRICO E NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE OBESIDADE EM UMA COMUNIDADE URBANA BENEFICIADA PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA-SISVAN**

Mariele Lovatto Marcuzzo<sup>1</sup>; Tamirys Pereira Cabreira<sup>1</sup>; Ruth Maurer da Silva<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UNIFRA-CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO

**Introdução:** Atualmente a obesidade vem sendo considerada como uma epidemia causando vários problemas em saúde pública e há claras evidências de que a alimentação inadequada na classe baixa e índices elevados de sobrepeso/obesidade aumentam o risco de doenças associadas. **Objetivo:** Determinar o perfil antropométrico e nutricional e a prevalência de sobrepeso/obesidade entre crianças e adultos favorecidos pelo Programa Bolsa Família-SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional). **Metodologia:** Em 2007, exclusivamente medidas antropométricas (peso, altura e índice de massa corporal; IMC) foram aferidas em 289 famílias pertencentes à comunidade Vila Lidia, bairro Alto da Boa Vista, Santa Maria, RS. Um total de 877 indivíduos foram avaliados: 590 (67%) crianças e adolescentes (excluindo-se gestantes e crianças menores de 2 anos; Grupo 1) e 287 (33%) adultos (Grupo 2). Para verificar peso e altura utilizou-se balança analógica de uso domiciliar e fita métrica inelástica de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde. O IMC em crianças e adolescentes foi distribuído por idade, segundo os critérios adotados pelo CDC Americano e para os adultos utilizaram-se os pontos de corte sugeridos pela OMS. **Resultados:** No Grupo 1 (n=590, 305 meninas, 285 meninos - 2 a 20 anos), 31 (5%) apresentavam baixo peso, 18 (3%) tinham risco de desnutrição e 374 (63%) eram eutróficos, 96 (17%) sobrepeso e 71 (12%) obesos. No grupo 2 (n=287; apenas 2 homens - 20 a 72 anos), 3 (1%) apresentavam baixo peso; 92 (32%) eutrofia, 99 (34%) eram sobrepeso, e 93 (33%) obesos. **Conclusão:** A grande maioria das crianças e adolescentes avaliados apresentou grau de nutrição adequado ao contrário dos adultos (maioria com excesso de peso). Alimentação e atividade física inadequadas foram as principais causas relacionadas. Acredita-se que a falta de orientação alimentar e nutricional, questões socioeconômicas e conhecimentos gerais inadequados sejam os principais fatores implicados com os índices de obesidade observados.

426

**PORCENTAGEM DE PACIENTES HIPERTENSOS E DIABÉTICOS EM PROGRAMA DE DIÁLISE DE UMA CLÍNICA DA CIDADE DE GUARAPUAVA-PR**

Daniele Gonçalves Vieira<sup>1</sup>; Aline de Fátima Mazetto<sup>1</sup>; Patrícia Chiconatto<sup>1</sup>; Paula Chuproski<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>DENUT/UNICENTRO

A Insuficiência Renal Crônica (IRC) é uma síndrome clínica caracterizada pela deterioração progressiva e irreversível da função dos rins. Existem várias causas de IRC, sendo as principais a glomerulonefrite crônica (GNC), a hipertensão arterial sistêmica (HAS) e o diabetes mellitus (DM), outras causas como a nefropatia tubulointersticial crônica (pielonefrite), os processos renais obstrutivos crônicos, o lúpus eritematoso sistêmico e as doenças hereditárias como rins policísticos e síndrome de Alport, também podem desencadear IRC. Os objetivos deste estudo foram identificar a porcentagem de pacientes hipertensos e diabéticos de uma clínica de doenças renais em programa de diálise e comparar os resultados encontrados com dados da literatura. Trata-se de um estudo descritivo de corte transversal. A coleta de dados foi realizada em março de 2007 pelo Programa Nefrodia, utilizado na referida clínica como banco de dados, através de um instrumento desenvolvido para coletar informações referentes ao gênero, idade, doença de base, tempo e tipo de tratamento dialítico dos pacientes. A população do estudo constituiu-se de 126 pacientes. Quanto ao gênero, encontrou-se que 74 (58,73%) pacientes eram do sexo masculino e 52 (41,27%) do sexo feminino. Em relação à faixa etária, observou-se que a idade média dos pacientes foi de 51,52 anos ( $\pm 16,14$ ), prevalecendo o intervalo de 20-59 anos (66,67%). Quanto às doenças de base, evidenciou-se que 38 (30,16%) pacientes apresentaram, como causa de IRC, glomerulonefrite, 35 (27,78%) nefrosclerose hipertensiva, 29 (23,01%) diabetes mellitus e 24 (19,05%) pacientes apresentaram outras causas (lúpus, uropatia obstrutiva e pielonefrite). O tempo médio de tratamento dialítico foi de 37 meses ( $\pm 31,06$ ) e a hemodiálise foi o tipo de tratamento dialítico que predominou entre os pacientes, 95,24%. Os dados encontrados mostram que as principais causas de IRC dos pacientes que freqüentavam a clínica eram semelhantes às apontadas pelo Registro Latino-americano de Diálise e Transplante (1997), o qual destacou a glomerulonefrite crônica (24%), a hipertensão arterial (22%) e o diabetes mellitus (15%) como as principais causas da doença no Brasil.

427

**PREVALÊNCIA DE TRANSTORNOS ALIMENTARES E PERCEPÇÃO CORPORAL EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO E EDUCAÇÃO FÍSICA**

Tatiane Dutra Gonçalves; Mariana Prado Barbosa; Luiz Carlos Laureano da Rosa; Alexandra Magna Rodrigues.  
 UNITAU

Os transtornos alimentares são mais freqüentes em determinados grupos, destacando-se aqueles cujas atuações estão ligadas a uma preocupação exagerada com o peso ou forma corporal, entre eles estão estudantes de nutrição e atletas. O objetivo do presente estudo foi identificar em estudantes universitários, comportamento de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares. Estudo do tipo transversal, no qual a seleção da amostra foi realizada por conveniência. Aplicou-se o Teste de atitudes alimentares – EAT- 26, o Teste de Edimburgo - BITE e Teste de Imagem Corporal, para avaliar os sintomas de anorexia, bulimia nervosa e a percepção corporal, respectivamente. Para a análise estatística dos dados utilizou-se o teste Binomial para verificar a existência de associação entre as variáveis qualitativas, considerando como significativo  $p < 0,05$ . Participaram do estudo 149 estudantes de nutrição e 78 estudantes de educação física. Observou-se que 10,3% e 14,1% dos estudantes de Educação Física e Nutrição apresentaram sintomas de anorexia nervosa ( $p > 0,05$ ); e apenas os estudantes de nutrição apresentaram comportamento de risco para o desenvolvimento de bulimia nervosa (3,4%). O Teste de Imagem Corporal evidenciou proporções elevadas de insatisfação com a forma corporal, em ambos os cursos: 75,8% e 78,2% para o curso de nutrição e educação física, respectivamente ( $p > 0,05$ ). Estes resultados são preocupantes, tendo em vista que são futuros professores de educação física e nutricionistas que possuem papel fundamental na detecção e, no caso do nutricionista, no manejo destes distúrbios.

428

### TENDÊNCIAS TEMPORAIS DA ANEMIA EM ESCOLARES: COMPARAÇÃO DE RESULTADOS ENTRE 1982 E 2001.

Ida Cristina Ferreira Leite<sup>1</sup>; Ilma Kruze Grande de Arruda<sup>2</sup>; Malaquias Batista Filho<sup>1</sup>; Alcides da Silva Diniz<sup>2</sup>; Eliane Siqueira Campos Gonzalez<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Instituto Materno Infantil Prof. Fernando Figueira

<sup>2</sup>Depto. de Nutrição da UFPE.

A anemia ferropriva constitui-se principal problema de saúde pública relacionado às deficiências nutricionais pela sua alta prevalência e transtornos funcionais que ocasionam à saúde dos indivíduos, em especial as crianças em idade escolar, grupo biológico cuja principal preocupação, em termos de saúde, está relacionada às patologias que interferem no crescimento e desenvolvimento ponderal e na aprendizagem. Este estudo teve como objetivo estimar a prevalência de anemia em escolares e estabelecer tendências temporais (comparação de resultados entre 1982 e 2001) na evolução da anemia de alunos. Trata-se de um estudo transversal, com amostra de 684 alunos (310 meninos, 374 meninas), de nove escolas públicas de Recife-PE. Comparou-se resultados desta pesquisa (2001) com resultados de 1982 nas mesmas escolas. A anemia foi determinada pela hemoglobina <12,0g/dL (para permitir comparação com estudo anterior) e 11,5g/dL, ponto de corte atual. Utilizou-se teste qui-quadrado, teste exato de Fisher-Freeman-Halton e análise de variância. Foram encontradas as seguintes prevalências: hemoglobina <12,0g/dL: 15,5% meninos, 21,7% meninas, diferença estatisticamente significativa e de 9,4% e 11,8% (hemoglobina <11,5g/dL) respectivamente. A frequência de anemia aumentou de 8% (1982) para 18,9% (2001) diferença estatisticamente significativa. O teste  $\chi^2$  aplicado não evidenciou relação de dependência entre ocorrência de anemia e faixa etária, em ambos os pontos de corte. Em 1982, escolares do sexo masculino apresentaram uma média de hemoglobina de  $13,8 \pm 1,3$  DP, enquanto que em 2001 esta média baixou para  $13,4g/dl \pm 1,4$  DP. Entre os escolares do sexo feminino a redução foi mais marcante, com média de hemoglobina de  $13,7 \pm 1,3$  DP, em 1982 e  $13,2 \pm 1,5$  DP em 2001. Ambas as comparações tiveram diferença estatística significativa ( $p < 0,001$ ). A elevação da anemia encontrada revela uma tendência epidemiológica que já havia sido encontrada em outros estudos, o crescimento epidêmico das anemias. Medidas preventivas devem ser tomadas tendo em vista a importância da anemia como uma condição que dificulta o processo de aprendizagem e a tendência ao incremento do problema, o que valoriza a necessidade de medidas prévias para reduzir ou reverter as tendências atuais de franca elevação.

429

### UTILIZAÇÃO DA TÉCNICA DE ANÁLISE FATORIAL PARA IDENTIFICAÇÃO DE PADRÕES ALIMENTARES EM UM ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO NA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO, BRASIL.

USE OF FACTOR ANALYSIS FOR IDENTIFICATION OF DIETARY PATTERNS IN AN EPIDEMIOLOGIC STUDY IN RIO DE JANEIRO, BRAZIL.

Rita de Cássia Ribeiro de Albuquerque<sup>1</sup>; Gina Torres Rego Monteiro<sup>1</sup>; Rosângela Alves Pereira<sup>2</sup>; Sergio Koifman<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> ENSP/FIOCRUZ; <sup>2</sup> INU/UFRJ.

A grande maioria dos estudos sobre consumo alimentar avalia a dieta em termos de seus nutrientes e valor energético. Entretanto, a dieta é formada por uma variedade complexa de combinações alimentares que podem acarretar competições, sinergismos, antagonismos ou alterações na biodisponibilidade dos nutrientes. Desta maneira, a relação entre um grupo de compostos alimentares e uma doença pode ser erroneamente atribuída a um único alimento ou nutriente, quando na verdade, pode ser acarretada pela influência mútua existente entre os diferentes nutrientes e alimentos. O presente estudo teve como objetivo identificar padrões de consumo alimentar, praticados à época da adolescência, por meio da técnica de análise fatorial. Entre janeiro de 1999 e dezembro de 2002, foi realizado um estudo caso-controle de base hospitalar com 202 indivíduos de ambos os sexos, idade entre 30 e 65 anos, com neoplasias primárias intracranianas, residentes na Região Metropolitana do Rio de Janeiro. Os controles (254) eram pacientes internados nas mesmas instituições, residentes na mesma região, pareados por sexo e idade. Para avaliação dietética foi utilizado um Questionário de Frequência Alimentar composto por 81 itens e 8 opções de frequência de consumo. O agrupamento dos itens alimentares foi realizado de acordo com a similaridade do conteúdo nutricional. Definiram-se padrões de consumo alimentar a partir de análise fatorial e utilizou-se a análise de componentes principais como método de extração. Os testes de Kaiser-Meyer-Olkin (KMO= 0,75) e de esfericidade de Bartlett ( $p < 0,001$ ) indicaram que as correlações entre os itens alimentares eram satisfatórias. Foram identificados quatro padrões alimentares, que explicaram 32,32% da variância total do modelo. No primeiro (**lanches**) contribuíram doces e guloseimas, biscoitos, bolos e refrigerante. O segundo (**misto**) era composto por cereais, carnes, ovos, vegetais e frutas. No terceiro (**gorduras**) contribuíram positivamente manteiga e banha de porco, enquanto óleo vegetal e azeite contribuíram negativamente. O quarto (**tradicional**) era formado por vegetais, arroz, feijão, tomate e pão. Os resultados sugerem que a técnica se mostrou adequada ao tratamento de dados relativos à dieta, garantindo assim, a utilização desta ferramenta para a análise do consumo alimentar de populações.

430

### ALCOOLISMO NAS DIFERENTES REGIÕES GEOGRÁFICAS DO BRASIL SEGUNDO SEXO

Juliana Alvares Duarte Bonini Campos; Leonor de Castro Monteiro Loffredo; Jussara de Castro Almeida<sup>2</sup>

<sup>1</sup>DRA/UNESP; <sup>2</sup>PG/UNESP

Estudos brasileiros como I e II Levantamento domiciliar sobre o uso de drogas psicótropas no Brasil - 2001 e 2005 apontam que o consumo de álcool subiu de 68,7% em 2001 para 74,6% em 2005, atingindo 77,3% no sexo masculino e 60,6% no sexo feminino em 2001 e 83,5% no sexo masculino e 68,3% no sexo feminino em 2005. Já a dependência de bebidas alcoólicas subiu de 11,2% em 2001 para 12,3% em 2005, sendo para o sexo masculino de 17,1% em 2001 e 19,5% em 2005 e para o sexo feminino de 5,7% em 2001 e 6,9% em 2005. Portanto, frente à relevância do alcoolismo na saúde pública, realizou-se este estudo com o objetivo de apresentar uma metodologia de análise de prevalência para se conhecer a tendência do consumo de álcool entre homens e mulheres nas diferentes regiões geográficas. A partir dos dados dos levantamentos brasileiros foi calculada a razão de prevalências (R) para as taxas de "uso na vida de álcool" e de "dependência" para os diferentes sexos, nas diferentes macro regiões brasileiras. A estrutura do intervalo de 95% de confiança para a razão de prevalências (R) permite decidir sobre a significância (ou não) da razão de prevalência, se não incluir (ou incluir) o número 1, respectivamente. "O uso na vida de álcool", em 2001, foi ligeiramente maior no sexo masculino com diferença estatística significativa ( $R > 1$ ) em todas as localizações geográficas. A região Norte apresentou padrão de consumo de álcool acima daquele apresentado pelo Brasil e pela região Sudeste. A dependência de álcool em 2001 foi maior no sexo masculino, porém, similar nas diferentes regiões estudadas. Em 2005, o "uso na vida de álcool" foi maior no sexo masculino com diferença estatística significativa. O padrão de consumo de álcool foi semelhante, estatisticamente, em todas as regiões analisadas e observou-se dependência do consumo de bebidas alcoólicas significativamente maior no sexo masculino. Entre as regiões geográficas, a diferença foi não-significativa. Pode-se concluir que a metodologia de análise dos dados do alcoolismo é de grande utilidade para conhecer sua magnitude e importância em saúde pública.

431

### ASSOCIAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL(IMC) E A OCORRÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL, DIABETES E DISLIPIDEMIAS EM FUNCIONÁRIOS DE UM HOSPITAL DA REDE PÚBLICA DE PERNAMBUCO).

Ida Cristina Ferreira Leite<sup>1</sup>; Ana Paula Campos Pereira<sup>1</sup>; Emídio Cavalcanti de Albuquerque<sup>2</sup>; Emília Resque Barros Barbosa<sup>1</sup>; Geise Maria da Silva Belo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Secretaria de Saúde do Estado de Pernambuco

<sup>2</sup>Instituto Materno Infantil Prof. Fernando Figueira

A preocupação com o bem estar físico e mental do trabalhador é parte de um novo conceito em saúde que deveria ser mais fortemente assimilado por empregado e empregador, uma vez que resulta em benefícios para ambos. Este trabalho teve como objetivo estudar possível associação entre IMC de funcionários de um hospital da rede pública de Pernambuco, e a ocorrência de hipertensão arterial (HAS), dislipidemias e diabetes. Trata-se de um estudo transversal com amostra de 669 funcionários. Avaliação do estado nutricional realizada utilizando-se IMC. Ocorrência de HAS, diabetes e dislipidemias foram referidas pelos funcionários. Aplicou-se testes de qui quadrado e exato de Fisher. Prevalência de sobrepeso (IMC entre 25 e 29,9) foi de 39,3% e obesidade (IMC >30) 21,10% do total de funcionários. O IMC médio foi de 26,53, (26,28% para homens e 26,59% mulheres). Encontrou-se prevalências de 19,7% (HAS), 4,8% (diabetes) e 16,7% (dislipidemias). Ocorrência de HAS e diabetes foi maior em mulheres (21,2 e 5,2% respectivamente) que nos homens (13,3 e 3,1%), diferença significativa no caso da HAS. Prevalência de dislipidemias foi semelhante para ambos os sexos (18,0% para mulheres, 16,4% para homens). Funcionários com sobrepeso e obesidade percentuais mais elevados foram nas faixas etárias de 30-39 anos (28,2% para sobrepeso, 26,1% para obesidade) e de 40-49 anos (32,8% para sobrepeso, 39,1% para obesidade), diferenças estatisticamente significantes. Observou-se relação direta da HAS com IMC, à medida que o IMC elevou a HAS teve comportamento idêntico ( $p=0,00$ ). Encontrou-se maiores prevalências de diabetes entre funcionários com sobrepeso e obesidade, diferença significativa ( $p=0,014$ ). Semelhantemente dislipidemias foram mais frequentes no grupo que apresentou sobrepeso e obesidade ( $p=0,00$ ). Constatou-se que cerca de 60,0% dos funcionários apresentaram sobrepeso ou obesidade retratando caráter epidêmico no país, suscitando necessidade de medidas de tratamento e prevenção para o problema, valorizando uma re-educação alimentar em todas as instâncias sociais inclusive no ambiente de trabalho, com refeições nutricionalmente equilibradas.

432

### AValiação sazonal nos níveis de atividade física em adultos da região metropolitana de Porto Alegre, RS

Ana Weigert Bressan<sup>1</sup>, Sinara Laurini Rossato<sup>1</sup>, Luiz Antonio dos Anjos<sup>2</sup>, Marlos Rodrigues Domingues<sup>3</sup>, Maria Teresa Anselmo Olinto<sup>3</sup>  
 1UNISINOS; 2LANUF/UFF; 3PPGSC/UNISINOS

Evidências apontam que os níveis de atividade física (NAF) são maiores no verão do que no inverno. O Rio Grande do Sul é um estado de clima temperado com estações definidas e onde não existem estimativas sobre o efeito sazonal na atividade física. Para avaliar o efeito da sazonalidade nos NAF utilizou-se o Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ), versão longa. Trata-se de um estudo longitudinal na qual os indivíduos foram avaliados no verão e no inverno durante um ano. Foi uma amostragem por conveniência, incluindo homens e mulheres de 20 a 69 anos residentes na região metropolitana de Porto Alegre (POA), totalizando 164 pessoas (115 mulheres). O desfecho foi analisado de forma contínua (MET-min/semana) utilizando-se os Guidelines for Data Processing and Analysis do IPAQ. Por se tratar de uma amostra assimétrica utilizou-se o teste de Wilcoxon. As pessoas na faixa etária de 41-69 anos tiveram uma média de MET-min/sem de AF (atividade física), total maior no verão do que no inverno ( $p=0,02$ ). No sexo masculino as médias de AF total como forma de lazer e de AF total também foram maiores no verão ( $p=0,04$ ), sendo os pertencentes à faixa etária de 41-69 anos mais ativos no verão nos âmbitos: AF moderada ( $p=0,02$ ) e AF moderada total ( $p=0,01$ ). As pessoas com 9-11 anos de escolaridade apresentaram NAF maiores no verão nas categorias: AF moderada total ( $p=0,008$ ); caminhada como forma de deslocamento ( $p=0,01$ ) e no tempo de lazer ( $p=0,02$ ); AF total como forma de deslocamento ( $p=0,01$ ) e no tempo de lazer ( $p=0,02$ ); caminhada total ( $p=0,009$ ) e AF total ( $p=0,01$ ). Nas pessoas de classe alta houve tendência na realização de mais AF total no tempo de lazer ( $p=0,07$ ) e AF total ( $p=0,08$ ) no verão. À primeira vista os gaúchos da região metropolitana de POA são menos ativos no inverno devido, provavelmente, às baixas temperaturas. As características socioeconômicas parecem influenciar os NAF. Num país onde existem grandes desigualdades sociais não é surpreendente que as pessoas com menor renda e menor escolaridade tenham menores NAF no lazer do que pessoas com melhores condições de vida.

433

### COMPARAÇÃO ENTRE CRITÉRIOS NACIONAL E INTERNACIONAIS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS

Henyse Valente<sup>1</sup>; Vera Lucia Chiara<sup>1</sup>; Thaís Mattos<sup>1</sup>; Maria Elisa Barros<sup>1</sup>; Ana Lúcia Rego<sup>1</sup>; Adriana Ferreira<sup>1</sup>; Bruna Arguelles Pitasi<sup>1</sup>.  
 1INU/UERJ

Ao longo das últimas décadas surgiram diferentes propostas para avaliação nutricional de crianças na fase escolar. De origem nacional e internacional, cada qual apresentou critério próprio quanto à avaliação, tendo em comum o emprego do índice de massa corporal (IMC) como indicador. Este estudo avaliou o estado nutricional de crianças na fase escolar, comparando os critérios de Cole e colaboradores, Conde e Monteiro, e o elaborado por Onis e colaboradores por solicitação da Organização Mundial da Saúde (OMS). A população do estudo foi composta por crianças de 07 a 09 anos, alunos de uma escola pública da Cidade do Rio de Janeiro. A amostra incluiu 160 escolares, com 91 meninos e 69 meninas. As variáveis foram: sexo, idade, peso, estatura, IMC e estado nutricional. A avaliação do estado nutricional foi feita por sexo e idade, considerando os critérios de cada proposta e adotando para o da OMS a escala percentilar com cortes em:  $<p3$  = baixo peso;  $\geq p3$  e  $<p85$  = eutrofia;  $\geq p85$  = excesso de peso corporal. Compararam-se as médias de IMC entre sexos por teste *t* de Student e os critérios com o teste qui-quadrado ( $\chi^2$ ). Construíram-se gráficos de evolução do IMC conforme estado nutricional com cada critério. As médias de IMC não diferiram significativamente entre sexos ( $t=0,284$  e  $p=0,778$ ). Independente de sexo não houve diferença significativa entre os diagnósticos empregando os três critérios (meninos:  $\chi^2=4,28$  e  $p=0,11$ ; meninas:  $\chi^2=2,20$  e  $p=0,33$ ). Houve discordância de diagnóstico entre os critérios para 14 meninos e 07 meninas. As discordâncias foram predominantemente quanto à eutrofia ou excesso de peso, tendo apenas um caso de baixo peso (menino) identificado pelo critério da OMS.

434

### CONCORDÂNCIA ENTRE AS CURVAS DO CDC (2000) E WHO (2006) PARA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0 A 5 ANOS. CAMPINAS – SP.

Stela Perazolo Corin<sup>1</sup>, Carolina Moura<sup>1</sup>; Regiane Leonardon dos Santos<sup>1</sup>, Joseane Almeida Santos<sup>1</sup>.

1 Faculdade Integrada Metropolitana de Campinas (METROCAMP).

**INTRODUÇÃO:** A avaliação do estado nutricional de crianças é de grande importância, já que situações de risco nutricional podem causar atraso no desenvolvimento cognitivo e físico desta população, entre outros agravos. **OBJETIVO:** Verificar a concordância entre as propostas do *Center for Disease end Control and Prevention* (CDC, 2000) e *World Healthy Organization* (WHO, 2006) para avaliação do estado nutricional de crianças de 0 a 5 anos. **METODOLOGIA:** A amostra foi constituída por 135 crianças de 0 a 5 anos ( $F=48,1\%$ ;  $M=51,9\%$ ), sendo verificado o peso e a estatura, utilizando como critério para o diagnóstico nutricional o Z-score (ZS), analisado através dos softwares Epi Info v.3.4.3 e Anthro v.2.0.1, com pontos de corte preconizados pela WHO (1995): déficit estatural (DE): Estatura/Idade ( $E/I$ )  $\leq -2,0$  ZS; déficit ponderal (DP): Peso/Estatura (P/E) e IMC  $\leq -2,0$  ZS; Eutrofia (EUT):  $-2,0$  ZS  $< P/E$  e IMC  $< +2$  ZS e Sobrepeso (SP):  $P/E$  e IMC  $\geq +2$  ZS. Teste de Concordância de Kappa e Teste T foram utilizados, sendo o último analisado pelo software SPSS 14.0. **RESULTADOS:** DP foi diagnosticado em 2,2% (CDC) e 0,7% (WHO) tanto para P/E quanto IMC. 3% (CDC) e 5,2% (WHO) foram diagnosticados com SP por ambos os índices. A diferença encontrada foi estatisticamente significativa ( $p < 0,001$ ;  $P/E=WHO: 0,401$  ZS e CDC: 0,119 ZS; IMC = 0,421 ZS E CDC: 0,132 ZS). DE não foi diagnosticado pelo CDC e encontrado em 2,2% pela WHO, não sendo estatisticamente significativa esta diferença. Quanto a concordância entre as curvas, P/E e IMC apresentaram significância estatística ( $p < 0,001$ ) sendo a concordância superior a 97% e  $k < 0,73$ . E/I não apresentou concordância estatisticamente significativa. **CONCLUSÃO:** As curvas apresentam alto grau de concordância, com médias maiores na WHO, sendo justificado a utilização de ambas na avaliação rotineira do estado nutricional de crianças de 0 a 5 anos.

435

### PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PRÉ-ESCOLARES MATRICULADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS ATENDIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL.

Carmem Lucia Centeno Dutra<sup>2</sup>; Ilaine Schuch<sup>1,2</sup>; Teresa Gontijo de Castro<sup>1,2</sup>; Laura Augusta Barufaldi<sup>2</sup>, Ana Rosa Bartelle<sup>3</sup>.  
 1 UFRGS, 2 CECANE-Sul, 3 Acadêmica do Curso de Nutrição da UFRGS

**Introdução:** Estudos nacionais e internacionais, que avaliaram o estado nutricional de crianças, apontam um período de transição nutricional com aumento nas prevalências de sobrepeso e redução da desnutrição. Considerando os resultados já publicados na literatura e que a formação dos hábitos alimentares acontece na infância é primordial conhecer o estado nutricional das crianças atendidas pelo PNAE, visando nortear as ações do mesmo. **Objetivo:** Esta pesquisa teve como objetivo principal o de determinar o perfil nutricional de crianças em idade pré-escolar matriculadas em escolas públicas no estado do Rio Grande do Sul, Brasil. **Métodos:** Trata-se de um estudo de delineamento transversal de base escolar. Foram aferidas as medidas de peso e altura e coletadas as variáveis sexo, idade (4 – 6 anos) e cor da pele. Os desfechos estudados foram sobrepeso/obesidade e os déficits nutricionais de peso/altura, peso/idade e altura/idade. O estado nutricional foi avaliado segundo a população de referência do *National Center for Health Statistics* – NCHS. Os dados foram digitados no programa EpiInfo 6.04 e analisados no programa SPSS 14.0. **Resultados:** Foram avaliadas 2599 crianças (91,5% da amostra), destas 15,0% apresentaram sobrepeso/obesidade. O déficit estatural foi de 2,1%. Do total de crianças estudadas, 50,3% eram do sexo masculino e 72,9% eram brancas. O sobrepeso/obesidade nas meninas foi de 16,3% e nos meninos de 13,6%. **Conclusão:** Os resultados encontrados refletem o processo de transição nutricional caracterizado pela diminuição das prevalências dos déficits nutricionais e o acelerado aumento do sobrepeso/obesidade.

**Palavras-chave:** Avaliação antropométrica, Pré-escolares, Programa Nacional de Alimentação Escolar

436

**PRESSÃO ARTERIAL SISTÓLICA EM ADULTOS TERENA MORADORES DE ÁREA URBANA E NÃO-URBANA, MATO GROSSO DO SUL, BRASIL.**

Thatiana Favaro<sup>1</sup>, Fabíola Giordani Cano<sup>1</sup>, Carla Simone Gouvêa<sup>1</sup>, Dulce Lopes Barbosa Ribas<sup>2</sup>  
1- ENSP FIOCRUZ, 2- UFMS

Com o objetivo de avaliar o comportamento da pressão arterial sistólica (PAS) em função da variável de interesse "local de moradia – urbano ou não-urbano", controlando para as variáveis "IMC", "sexo" e "idade" avaliou-se 524 adultos indígenas moradores das áreas indígenas Buriti e Buritizinho, no estado do Mato Grosso do Sul. A população também foi avaliada quanto ao perfil antropométrico, considerando os valores de IMC. A opção metodológica para análise dos dados foi à realização de análise descritiva e a técnica de regressão linear simples e múltipla. A prevalência de obesidade encontrada foi de 20,61%, sem diferença estatisticamente significativa entre moradores da área urbana e não-urbana. Os valores de pressão arterial sistólica média foram significativamente menores nos indivíduos moradores da área urbana, quando controlado para as demais variáveis. Conclui-se que, diferente da obesidade, os níveis pressóricos podem estar sendo influenciados pelas condições de vida característica da área urbana, embora em ambas as localidades os indivíduos vivam em condições sociais desfavoráveis.

437

**ALEITAMENTO MATERNO E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS NO CIAAM – UNIFESP SEGUNDO A CURVA DE CRESCIMENTO DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS)**

Bianca Sant'Anna Pires<sup>1</sup>; Rita de Cássia Akutsu<sup>2</sup>; Anita Sachs<sup>3</sup>; Lucíola de Castro Coelho<sup>4</sup>;  
Leiko Asakura<sup>5</sup>  
1,2,3,4,5 UNIFESP/Departamento de Medicina Preventiva

Os gráficos de crescimento são essenciais na avaliação nutricional da criança, pois permitem prevenir e identificar desvios do crescimento. Os parâmetros antropométricos mais utilizados para avaliar a condição nutricional são peso e comprimento, considerados principais determinantes de sua evolução, sendo analisados em função da idade e sexo. Em 2006 foram lançadas pela OMS as novas curvas para avaliação do crescimento de crianças de 0 a 5 anos. Os novos padrões definem o aleitamento materno como norma sendo proposto para todas as crianças, logo os parâmetros de crescimento construídos a partir daí deverão ser aplicados a todas as crianças independente de serem amamentadas ou não. O presente estudo teve como objetivo analisar o estado nutricional das crianças atendidas no Centro de Incentivo e Apoio ao Aleitamento Materno-CIAAM/UNIFESP com a utilização da nova curva de crescimento, relacionando-a com a duração do aleitamento materno. Trata-se de um estudo de coorte, no qual foram analisadas todas as crianças atendidas na unidade (n=55) de ambos os sexos, com idade entre 6 meses e 1 ano, em três consultas consecutivas, no período de julho a dezembro de 2007. As variáveis analisadas no estudo foram: idade, peso, comprimento e duração do aleitamento materno. Para análise dos dados antropométricos (peso e comprimento) foi aplicada a nova curva de crescimento, com o apoio do software Anthro 2005. Os dados foram analisados por meio do programa *Statistical Package for the Social Sciences-SPSS 10.0*. O estado nutricional foi avaliado de acordo com as normas técnicas do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN. Das crianças que permaneciam em aleitamento materno (76%), 97,5% estavam eutróficas; 2,5% com peso elevado para a idade e nenhuma classificada como peso baixo. Já as que não estavam em aleitamento materno (24%), 15% foram classificadas como peso baixo para a idade e o restante eutróficas. Quanto ao comprimento, 90% do total das crianças, estava adequado para a idade. Conclui-se que, embora as crianças em aleitamento materno e alimentação complementar não apresentassem baixo peso, o percentual de crianças em aleitamento artificial com peso baixo indica a necessidade de novas estratégias de adesão ao aleitamento materno.

438

**AValiação DO PERFIL NUTRICIONAL DE CAMINHONEIROS TRANSPORTADORES DE CARGAS INFLAMÁVEIS**

Eliane Silva Trigo Ferreira<sup>1</sup>; Flávia Rafaella Gomes dos Santos<sup>1</sup>; Camila Yukie Torigoe<sup>1</sup>; Adriana Freire Malavazzi<sup>1</sup>; Clara Korukian Freiberg<sup>1</sup>  
1. Centro Universitário São Camilo (CUSC) / SP

**Introdução:** O setor de transporte é responsável por 7% do produto interno brasileiro, possuindo 2,5 milhões de trabalhadores. Inseridos neste grupo estão aproximadamente 1,2 milhões de caminhoneiros representando uma categoria profissional de grande relevância para economia brasileira, sendo que a saúde destes trabalhadores envolve graves consequências para a população, meio ambiente e economia do país pelos elevados custos envolvidos. Os caminhoneiros estão mais expostos a riscos cardiovasculares devido às características inerentes à profissão (horas de trabalho, fadiga, estresse, sedentarismo) e pelo fato de se alimentarem em restaurantes à beira de estradas, ficando expostos à maior oferta de alimentos calóricos com baixo valor nutritivo e bebidas alcoólicas, influenciando na inadequada alimentação. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de motoristas transportadores de líquidos inflamáveis, verificando se há presença de riscos à saúde. **Casística:** Foram avaliados 104 motoristas do sexo masculino, com idade média de 40,9 ± 8,82 anos, após assinatura de um termo de consentimento esclarecido conforme aprovado pelo COEP. O estado nutricional foi avaliado através de medidas antropométricas tais como peso; altura; circunferências da cintura e quadril; e pregas cutâneas. Os hábitos de vida foram avaliados através de questionários. **Resultados:** Pelo cálculo do índice de massa corporal, 78% dos indivíduos estava acima da faixa de eutrofia, sendo 53% pré-obesos e 25% obesidade classes I, II e III. De acordo com o percentual de gordura corporal, 48% estavam acima da média e apresentaram risco de doenças associadas à obesidade. Quanto à circunferência da cintura 52% dos motoristas apresentaram risco alto para doenças cardiovasculares e segundo o índice de conicidade 63% encontravam-se com risco coronariano elevado. Observou-se hábitos de vida inadequados como omissão de refeições, sedentarismo, consumo de álcool e horas reduzidas de sono. **Conclusão:** O alto índice de sobrepeso e obesidade associados à circunferência da cintura elevada, alto risco para doenças cardiovasculares, percentual de gordura elevado e alto índice de conicidade, remetem à necessidade de intervenções nutricionais para promoção da saúde dos motoristas e redução do risco de acidentes automobilísticos. Entre as condutas adotadas estariam a mudança do estilo de vida, reeducação alimentar, controle do peso corporal e prática de atividade física regular.

439

**Beriberi NO TOCANTINS: CARACTERÍSTICAS DOS CASOS NOTIFICADOS.**

Salette Teresinha Rauber Klein<sup>1</sup>, Paulo Antonio Pereira da Silva<sup>1</sup>, Terezinha de Jesus Pinheiro Franco<sup>2</sup>, Alana Mara Fonseca Cavalcante<sup>3</sup>, Viviane Vale do Nascimento<sup>4</sup>  
1CEREST-SES, 2GAN-SES, 3ESF-SES, 5DANT-SES.

Em 2006 ocorreram 42 óbitos no Maranhão, diagnosticados como Beribéri ou Síndrome Neurológica por deficiência de Vitamina B1. O Ministério da Saúde desencadeou ações na região, incluindo o Tocantins e envolvendo diversas áreas das Secretarias de Saúde Estadual e Municipal, para enfrentar o problema. Em fevereiro de 2007 havia 25 casos da Síndrome, notificados pelo município de Sítio Novo, extremo norte do estado, que suscitaram investigação pelas SES. **Objetivos:** investigar os casos notificados em relação a aspectos de consumo alimentar e bebida alcoólica, variáveis sócio-econômicas e ambientais; uso de agrotóxicos. **Métodos:** visita domiciliar com aplicação de 3 questionários: consumo alimentar; exposição a agrotóxicos e características dos acometidos pela síndrome, analisados individualmente pelas equipes. **Resultados:** notificados 25 casos, 3 descartados, 2 não foram encontrados, 20 investigados; 9 da zona rural, 11 da urbana, todos do sexo masculino, entre 16 e 42 anos, renda menor que 1 salário mínimo, todos em tratamento com vitamina B1. Das notificações, 90% correspondiam a trabalhadores rurais, 67% associavam etilismo e exposição a agrotóxicos, 33% só relataram exposição a agrotóxicos. Na zona urbana agrotóxicos são usados para "capina química" pela prefeitura, na rural em lavouras de arroz e eliminação do babaçu; o manejo e armazenagem são inadequados. Nenhum indivíduo apresentou consumo adequado de alimentos fontes de B1 e 72% consumiam em excesso inibidores da vitamina: café, chás e bebida alcoólica. **Conclusão:** encontrou-se semelhanças quanto a situação sócio-econômica, hábitos alimentares, exposição ambiental e laboral a agrotóxicos e sazonalidade no aparecimento dos casos. A alimentação na região, baseada em arroz polido, baixa ingestão de leguminosas, muito deficiente em carnes/vísceras, é agravada pelo alto consumo de bebidas alcoólicas. Os trabalhadores são expostos a cargas de trabalho extenuantes e em precárias condições, com freqüente uso de agrotóxicos sem orientação quanto ao manejo. É necessário pesquisar as causas da Síndrome, intensificar a vigilância dos casos, informar a população e continuar a proporcionar o tratamento preconizado.

440

**CIRCUNFERÊNCIA DE ABDÔMEN E RAZÃO CINTURA/QUADRIL COMO INDICADORES NUTRICIONAIS EM ADOLESCENTES**

Bruna Pitasi Arguelhes<sup>1</sup>; Henyse Valente<sup>1</sup>; Vera Lucia Chiara<sup>1</sup>; Maria Elisa Barros<sup>1</sup>; Ana Lúcia Rego<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup> INU/UERJ

A gordura corporal centralizada está associada à maior incidência de doenças cardiovasculares em adultos. Em adolescentes o uso de indicadores baseados em medidas de gordura central ainda permanece em discussão. Todavia, se reconhece a associação entre índice de massa corporal elevado caracterizando excesso de peso corporal, com inúmeras doenças crônicas não transmissíveis que ocorrem na idade adulta e adolescência. Avaliou-se o desempenho da circunferência de abdômen e razão cintura-quadril em adolescentes como indicadores nutricionais através do índice de massa corporal. O estudo incluiu 655 adolescentes de 10 a 19 anos de escola pública do Rio de Janeiro, sendo 354 meninos e 301 meninas. As variáveis foram: sexo, idade, índice de massa corporal, circunferência de abdômen, razão cintura/quadril. Compararam-se as médias de IMC e CA entre os sexos e idade com teste t de Student; desenvolveram-se gráficos de tendência entre CA e IMC; e correlacionou-se CA, RCQ e IMC por Spearman. Não foram observadas diferenças significativas entre as médias de IMC ( $t=0,980$  e  $P=0,328$ ) e CA ( $t=1,941$  e  $P=0,054$ ) para os mais jovens; sendo significativas para aqueles de mais idades (IMC:  $t=2,298$  e  $P=0,023$  e CA:  $t=3,728$  e  $P=0,000$ ). Independente de sexo e idade, a CA correlacionou-se positivamente com IMC (meninos:  $\leq 14$  anos:  $r=0,861$  e  $P=0,006$ ;  $\geq 15$  anos:  $r=0,822$  e  $P=0,000$ ; meninas:  $\leq 13$  anos:  $r=0,801$  e  $P=0,000$ ;  $\geq 14$  anos:  $r=0,738$  e  $P=0,000$ ). A RCQ correlacionou-se positivamente em todos os grupos com coeficiente variando de 0,192 a 0,395 e  $P$  de 0,000 a 0,003. As linhas de tendência e dispersão dos valores de CA segundo IMC mais ajustadas ocorreram para meninos  $\leq 14$  anos e meninas  $\geq 14$  anos. Independente de sexo e idade, a CA revelou melhor ajuste para valores de IMC inferiores a  $40\text{kg/m}^2$ , excluindo 03 casos com valores extremos (outliers:  $45\text{kg/m}^2$  a  $60\text{kg/m}^2$ ). Concluiu-se que CA e RCQ apresentaram bom desempenho como indicadores de nutricionais em adolescentes correlacionando-se com IMC independente do sexo e idade.

441

**CORANTES ARTIFICIAIS EM PRODUTOS CONSUMIDOS ESPECIALMENTE PELA POPULAÇÃO INFANTIL: POSSÍVEIS RISCOS À SAUDE.**

Maria Lúcia Teixeira Polônio<sup>1</sup>; Priscila Mansur Leal<sup>1</sup>; Milena Miranda de Moraes<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UNIRIO

**INTRODUÇÃO:** Os corantes artificiais são adicionados aos alimentos com intuito de restaurar a cor natural perdida durante o processamento, preservar a identidade do produto, e torná-los mais atrativos. O uso indiscriminado de aditivos alimentares, particularmente, os corantes artificiais, tem merecido por parte dos órgãos reguladores maior atenção sobre os possíveis riscos à saúde. No mercado existe uma gama de produtos, que apresentam corantes artificiais, tais como pó para refrescos, gelatinas, balas, refrigerantes, biscoitos recheados. Essas guloseimas são mais consumidas por crianças, tornando-as mais vulneráveis. Estudos têm comprovado que os corantes artificiais podem acarretar hipersensibilidade alimentar não-específica, hiperatividade e câncer. **OBJETIVOS:** Descrever os corantes encontrados em guloseimas, bem como correlacionar possíveis efeitos adversos à saúde. **METODOLOGIA:** Realizou-se levantamento dos corantes encontrados nos rótulos de gelatinas, pó para refrescos de diversas marcas e sabores, que foram obtidos em supermercados do município do Rio de Janeiro. **RESULTADOS:** Foram avaliados oito marcas e dezessete sabores de pó para gelatinas. Dentre os corantes artificiais mais utilizados, destacaram-se: amarelo crepúsculo (61,0%), vermelho bordeaux S (54,23%), tartrazina (44,0%) e azul brilhante (32,2%). Nos refrescos em pó, analisaram-se dez marcas e treze sabores. A tartrazina esteve presente em 71,08% da amostra; amarelo crepúsculo (66,26%); azul brilhante (14,45%). Já o dióxido de titânio, corante inorgânico foi encontrado em 100% da amostra. Nos diferentes sabores de pó para gelatinas e refrescos foram encontrados até três corantes distintos. Apesar da gelatina ser fonte de colágeno, o seu emprego na alimentação infantil, pode trazer riscos à saúde por apresentar mais de um corante artificial. Os corantes amarelo tartrazina, amarelo crepúsculo e vermelho bordeaux têm sido associados a reações adversas caracterizadas por asma, urticária, reações anafiláticas, dermatites, hiperatividade e câncer. **CONCLUSÃO:** Neste estudo todas as marcas e sabores de gelatinas e pó para refrescos apresentaram corantes artificiais em sua composição, acarretando riscos à saúde. Deve-se considerar o efeito deletério do uso constante destes produtos na alimentação infantil.

442

**FREQÜÊNCIA DOS FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM PACIENTES CADASTRADOS NO HIPERDIA DA CIDADE DE MACEIÓ - AL**

Danielle Guedes Dantas Lira<sup>1</sup>, Patrícia MC Silva<sup>1</sup>, Cristhiane Maria Bazilio de Omena<sup>2</sup>, Maria Emília da Silva Menezes<sup>2</sup>, SML Vasconcelos<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>. FANUT - UFAL; <sup>2</sup>. PG/IQB - UFAL.

A hipertensão e o diabetes apresentam vários fatores, além da alimentação, que influenciam seu aparecimento e desenvolvimento. Os antecedentes familiares podem trazer fatores que pré-dispõe ao aparecimento da hipertensão. A presença do **diabetes mellitus** gera grande preocupação devido a possibilidade de desenvolvimento da síndrome metabólica, a qual é resultante da associação de três fatores principais: hipertensão, diabetes e dislipidemia, na qual pacientes diabéticos apresentam grande possibilidade de desenvolvê-las. O tabagismo e o sedentarismo são fatores relacionados ao estilo de vida, influenciando diretamente na saúde desta população. O sobrepeso e a obesidade geram uma sobrecarga do sistema cardiovascular, no qual pacientes hipertensos já apresentam comprometimento, tornando-se assim, um risco de complicações metabólicas para esta população. O objetivo desse trabalho foi verificar a frequência de fatores de risco em uma amostra de pacientes cadastrados no HIPERDIA da cidade de Maceió-AL. Os dados foram coletados do banco de dados clínicos do HIPERDIA-MS atualizado da Secretaria Municipal de Saúde. Observando os seguintes fatores: Antecedentes familiares (Ant Fam); Diabetes tipo 1 (DM I) e tipo 2 (DM II); Tabagismo (Tab); Sedentarismo (Sed) e Sobrepeso/Obesidade (Sob/Obs). Estudou-se 380 pacientes cadastrados no HIPERDIA da cidade de Maceió, idade  $62,26 \pm 12,86$  anos. Sendo 260 do sexo feminino e 120 do sexo masculino. Apresentaram fatores de riscos distribuídos da seguinte forma: Ant Fam – 148/380 (39,95%); DM I – 48/380 (12,63%); DM II – 111/380 (29,21%); Tab. 65/380 (17,1%); Sed. – 215/380 (56,58%) e Sob/Obs – 173/380 (45,53%). Na amostra estudada verificou-se: a) Baixa ocorrência de Diabetes tipo 1 e tabagismo; b) nível médio de sedentarismo; c) nível médio de Sob/Obs. Os fatos demonstram uma possível relação Sedentarismo e Sobrepeso/Obesidade, devido à existência de uma forte associação entre esses fatores. Com base nos dados obtidos, pode-se sugerir intervenções relacionadas à melhoria no estilo de vida, no qual estão inseridos práticas de exercícios físicos, menor ingestão de alimentos ricos em carboidratos simples, gorduras saturadas, colesterol e um aumento no consumo de fibras. A fim de combater o sobrepeso/obesidade além de auxiliar no controle da hipertensão arterial e do **diabetes mellitus**. Agradecimentos: SMS Maceió-AL, CNPq/PPSUS-MS, FAPES-AL, SESA-AL.

443

**PERFIL DE PACIENTES COM EXCESSO DE PESO ATENDIDOS NO LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ**

Viviane Viana, Rejane Maria Sales Cavalcante, PRISCILA DE AQUINO GOMES, Karine Mamoré Viana, Joseane da Silva Alves  
 Centro Universitário do Pará

**Introdução:** A obesidade é considerada um problema freqüente que muitas vezes está associada ao consumo alimentar inadequado. Esta é uma doença decorrente da interação entre diversos fatores, entre eles: nutricionais, genéticos, sociais e psicológicos. Segundo a Organização Mundial da Saúde, a obesidade vem aumentando de maneira significativa. O sedentarismo associado ao consumo alimentar com alto valor calórico também tem contribuído para o aumento da prevalência desta morbidade, a qual está diretamente associada a diversas enfermidades que são consideradas fatores de risco para o desenvolvimento das doenças cardiovasculares. **Objetivo:** O presente estudo buscou traçar o perfil de indivíduos adultos com sobrepeso e obesidade atendidos no Laboratório de Avaliação Nutricional (LAN) do Centro Universitário do Pará (CESUPA). **Metodologia:** Este trabalho caracterizado como um estudo descritivo transversal, obtido por meio da coleta de dados dos prontuários de 181 pacientes com diagnóstico nutricional de sobrepeso e obesidade nos quais foram extraídos as variáveis peso e altura, para o cálculo do IMC; circunferências da cintura e quadril, para a relação cintura quadril (RCQ); escolaridade; idade, sexo e co-morbidades associadas, atendidos no LAN no período de janeiro a dezembro de 2007. Foi realizada uma análise descritiva dos dados no software Microsoft Excel 2003. **Resultados:** 80,7% da população estudada era constituída pelo sexo feminino. A média de idade encontrada foi de  $38,4 \pm 13,05$  anos e IMC médio de  $31,09 \pm 4,37$  Kg/m<sup>2</sup>. Dos pacientes com obesidade, 32,6% não possui patologias associadas, igualmente observado em pacientes com sobrepeso (25,9%). 81,7% da amostra do sexo feminino apresentava excesso de peso, destas 82,8% que apresentava obesidade também possuía uma RCQ maior 0,85cm. Em relação ao grau de escolaridade, 70% da amostra estudada possuía nível superior incompleto. **Conclusão:** Através dos dados analisados, percebeu-se que a população pesquisada era em sua maioria do sexo feminino, obesa já apresentando risco cardiovascular, apesar do alto grau de instrução.

444

### PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO PONDERAL ATENDIDOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

Livia Cardoso Gomes<sup>1,2</sup>; Adriana Pereira de Almeida<sup>2</sup>; Helena Calzarrara Rocha<sup>2</sup>; Emilson Souza Portella<sup>1</sup>; Eliane de Abreu Soares<sup>1</sup>.  
1 INU/UERJ; 2 PAAP-SMS/RJ.

#### Resumo

**INTRODUÇÃO:** A prevalência da obesidade infantil vem crescendo assustadoramente nos últimos anos, atingindo países desenvolvidos e em desenvolvimento. Sua principal causa é a transição nutricional caracterizada por aumento do consumo de alimentos ricos em gorduras e açúcares com alto valor energético associados à redução da prática de atividade física. Fatores ambientais, alimentação e sedentarismo podem favorecer o quadro atual, uma vez que as preferências alimentares e estilo de vida são desenvolvidos e influenciados principalmente na infância. **OBJETIVO:** Analisar o perfil nutricional de crianças e adolescentes com excesso ponderal atendidos em uma unidade básica de saúde na cidade do Rio de Janeiro. **MÉTODOS:** Foram avaliadas 15 crianças com idade entre 6 e 9 anos e 16 adolescentes entre 10 e 17 anos de ambos os sexos. Determinou-se os perfis socioeconômico, bioquímico, antropométrico através do índice de massa corporal (IMC) e o dietético utilizando o registro alimentar e do questionário de frequência de consumo alimentar. **RESULTADOS:** As famílias das crianças e adolescentes apresentaram baixo nível socioeconômico e, de acordo com a Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência da Sociedade Brasileira de Cardiologia, as concentrações plasmáticas médias de colesterol e triglicéridos apresentaram-se acima do recomendado nos adolescentes (176,37 mg/dl e 165,87 mg/dl, respectivamente), enquanto que nas crianças apenas a do colesterol (189,56 mg/dl) estava elevada. Na classificação do estado nutricional, todos os indivíduos apresentaram IMC acima do percentil 95, exceto uma adolescente. O consumo médio de energia foi acima de 3000 kcal em 73% das crianças e 94% dos adolescentes, a ingestão de ferro foi acima do recomendado, e a de cálcio ficou inadequada para todas as crianças e adolescentes. Os alimentos e preparações mais frequentemente consumidos foram arroz, batata, refrigerante, salgadinhos, frituras, biscoitos recheados, balas e doces. **CONCLUSÃO:** É necessária a atuação mais efetiva das unidades de saúde na identificação dos casos de sobrepeso e a implementação de políticas públicas para desenvolvimento de ações de promoção da saúde e prevenção da obesidade na infância e na adolescência, em locais estratégicos como escolas, comunidades e até nos serviços de saúde.

445

### PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS DO RIO DE JANEIRO

FERNANDO ANTÔNIO CABRAL DE SOUSA JÚNIOR<sup>1</sup>; MARIA AUXILIADORA SANTA CRUZ COELHO<sup>1</sup>; PAULO ROBERTO BORGES DE SOUZA JÚNIOR<sup>2</sup>  
1 UFRJ; 2 FIOCRUZ

**Introdução:** Com envelhecimento populacional ocorre maior incidência das doenças e agravos não transmissíveis, principalmente as cardiovasculares, que constituem as causas mais frequentes de óbito em idosos. **Objetivo:** Determinar a prevalência de hipertensão arterial sistêmica (HAS) em idosos institucionalizados no município do Rio de Janeiro (RJ). **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal com 344 idosos institucionalizados do município do RJ. Foram estimadas prevalências de HAS e a significância estatística entre as variáveis: sexo, renda, faixa etária, escolaridade e estado civil. As análises foram realizadas pelo pacote estatístico SPSS 12.0. **Resultados:** Do total de idosos avaliados com HAS destacam-se o sexo feminino com 25,3%, renda menor que 1 salário mínimo de 26,4%, idosos acima de 80 anos com 23,6%, escolaridade menor de 4 anos com 22,5% e o estado civil casado/companheiro com 25,0%. Dentre as variáveis analisadas, o sexo foi estatisticamente significativo ( $\chi^2 = 0,040$ ) e as demais não apresentaram significância estatística. **Conclusão:** Neste estudo destacam-se os idosos institucionalizados acima de 80 anos. As prevalências de HAS aumentam conforme progride a idade, sendo mais acentuada em idosos do sexo feminino que também apresentam menor renda e escolaridade.

446

### CONCURSO DE RECEITAS COMO ESTRATÉGIA EDUCATIVA PARA GRADUANDOS DE ENFERMAGEM

Irani Gomes dos Santos<sup>1</sup>; Thamiris Altéa<sup>1</sup>; Cintia Macedo; Flávia Silveira<sup>1</sup>  
1 FASMIT

**INTRODUÇÃO:** Ações governamentais são desenvolvidas com intuito de reverter o atual perfil nutricional brasileiro, caracterizado pela transição nutricional e epidemiológica. Dentre essas ações podem-se destacar as de Segurança Alimentar e Nutricional que abordam promoção à saúde e educação nutricional. Contudo para mudança desse perfil é fundamental sensibilizar profissionais da saúde, buscando o entendimento de que o processo nutricional recebe influência de ambientais, sociais e psicológicas. Diante desse fato, promover ensino de Nutrição nos cursos de saúde surge para despertar nos graduandos a importância do processo de cuidado e qualidade de vida do indivíduo. Pautada nesses preceitos a disciplina de Nutrição na graduação de Enfermagem utilizou como estratégia educativa um Concurso de Receitas com a finalidade de desenvolver na prática conceitos de alimentação saudável. **OBJETIVO:** Apresentar a estratégia de ensino-aprendizagem "Concurso de receita" desenvolvida na disciplina de Nutrição para graduandos de enfermagem. **METODOLOGIA:** Relato de experiência desenvolvido pela docente Nutricionista e graduandos do 3º semestre/ enfermagem. A estratégia foi desenvolvida com 30 alunos divididos em 6 grupos. **RESULTADOS:** Pautado em preceitos explicitados em aula sobre o que determina uma alimentação saudável e visando estigar o processo ensino-aprendizagem participativo dos alunos, cada grupo apresentou sua preparação ao júri composto por docentes. Na apresentação todos informaram a composição do prato, justificando sua característica nutricional. Os pratos foram avaliados conforme: Apresentação, Valor Nutricional, Sabor e Criatividade. A receita vencedora foi a denominada "Farofa Fria", composta por farinha de milho, cenoura, beterraba, milho, ervilha fresca, atum ralado, cebola, alho, salsinha, azeite de oliva, suco de limão e sal. A variedade de alimentos, sabor, aparência, valor nutricional e praticidade atenderam os preceitos da alimentação saudável. O empenho dos grupos em desenvolver a receita e divulgá-la como saudável foi um ponto a ser destacado no dia do concurso. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Promover estímulo desde a graduação orientando e conscientizando graduandos sobre sua participação na reversão do perfil nutricional brasileiro, deve ser considerado passo fundamental para um profissional que conforme estipula a concepção de educação desse curso, deve apropriar-se dos conhecimentos técnicos com vistas à transformação multidisciplinar de boa qualidade, tendo comprometimento também com a qualidade nutricional dos pacientes.

447

### CONSUMO ALIMENTAR DE FIBRAS DE GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO SUL DO BRASIL

Caroline Buss<sup>1</sup>, Andressa Giacomello<sup>1</sup>, Rafael Marques Soares<sup>1</sup>, Cristiane Melere<sup>1</sup>, Maria Inês Schmidt<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UFRGS

**Introdução:** Evidências apontam benefícios da dieta rica em fibras para a saúde e prevenção de doenças crônicas, e na gestação em particular. Nenhum estudo brasileiro até então avaliou o consumo alimentar de fibras em gestantes. O objetivo deste estudo foi investigar o consumo de fibras de gestantes em atendimento pré-natal em Unidades Básicas de Saúde (UBS) e fatores associados a esse consumo. **Métodos:** Estudo transversal. 578 gestantes atendidas em 18 UBS em Porto Alegre e Bento Gonçalves, RS. As informações dietéticas foram coletadas com Questionário de Frequência de Consumo Alimentar, com 88 itens, previamente validado. As recomendações de consumo de fibras são: 28g/dia; 3 porções de frutas e 3 de legumes e verduras por dia; e maior parte de consumo de grãos na forma integral. **Resultados:** Conforme relatado no QFCA, o consumo calórico médio das gestantes foi 2776kcal/dia. A média de consumo de fibras (30,2g/dia) ficou acima do valor de referência ( $t=3,947$ ;  $p<0,001$ ), porém 50,2% das gestantes não atingiram o valor recomendado. Não atingiram a recomendação de consumo diário de porções de frutas 37% das gestantes, e de legumes e verduras, 29%. Grãos integrais forneceram apenas 1% das fibras dentro do grupo dos cereais. Não atingir o consumo recomendado de fibras associou-se com consumo de bebida alcoólica (Razão de prevalência – RP = 1,21; IC95% 1,01-1,45) e ausência de orientação nutricional (RP 1,22; IC95% 1,02-1,44). **Conclusão:** Aproximadamente metade da amostra não atingiu o valor recomendado de consumo de fibras. Os grãos integrais representaram um percentual muito pequeno do consumo de fibras. Deve-se aumentar o consumo de fibras sem aumentar a ingestão de calorias. A estratégia na assistência nutricional pré-natal, assim, deve salientar a importância do consumo de quantidades e fontes de fibras recomendadas, para garantir seus efeitos benéficos à saúde das gestantes neste período e na diminuição do risco de doenças crônicas em longo prazo.

448

**CONSUMO DE ENERGIA E NUTRIENTES EM REGISTROS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO, BRASIL.***Marina Campos Araújo<sup>1</sup>; Diana Barbosa Cunha<sup>1</sup>; Alessandra Page Brito<sup>1</sup>; Rosângela Alves Pereira<sup>1</sup>.**<sup>1</sup>Programa de Pós-graduação em Nutrição-Instituto de Nutrição Josué de Castro – Universidade Federal do Rio de Janeiro*

Estimar a ingestão alimentar de indivíduos ou populações de forma fidedigna ainda é um desafio. Um dos métodos utilizado para estimar o consumo alimentar recente é o registro alimentar (RA), cuja principal vantagem é a independência da memória e a facilidade de estimativa das porções. Contudo, o RA não permite captar a variabilidade intra-individual do consumo quando se trata de apenas um dia de observação, necessitando da replicação. O objetivo do presente estudo foi analisar o relato do consumo de energia e nutrientes em três aplicações de RA em adolescentes da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, Brasil. Foram investigados 186 adolescentes entre 11 a 19 anos de idade (39% meninos e 61% meninas). Solicitou-se aos adolescentes que anotassem durante três dias alternados, sendo dois dias durante a semana e um dia de final de semana, todos os alimentos ou produtos consumidos, incluindo o tipo de preparação, os ingredientes utilizados e a quantidade em medidas caseiras, além do horário e o local da refeição. No dia seguinte ao registro, entrevistadores treinados revisaram as anotações junto com os adolescentes. Utilizou-se o Programa NutWin para estimar o consumo de energia e nutrientes. Os dados foram transformados em logaritmos. Testaram-se as diferenças estatísticas entre o relato do consumo nos dois dias de RA durante a semana (RA1 e RA2) e o RA de final de semana (RA3) aplicando-se a análise de variância. O RA1 apresentou estimativas mais elevadas de consumo de lipídio ( $p=0,036$ ) e zinco ( $p=0,012$ ) em comparação com o RA2. O RA1 também apresentou relatos mais elevados de energia ( $p=0,015$ ), proteína ( $p=0,002$ ), lipídio ( $p=0,010$ ), colesterol ( $p=0,004$ ), zinco ( $p=0,015$ ) e fósforo ( $p=0,009$ ) do que o RA3. Não foram observadas diferenças significativas entre o RA2 e o RA3. Os resultados sugerem que a motivação para anotar o consumo alimentar diário pode variar ao longo de estudos que necessitem de repetição de RA. Além disso, reiteram a necessidade de replicação do RA quando este é o método de escolha para estimar o consumo alimentar. A média das estimativas deve ser utilizada na análise de ingestão dietética.

449

**INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE FERRO, CÁLCIO, VITAMINA A E VITAMINA C A PARTIR DE UM ESTUDO DE VALIDAÇÃO DO RECORDATÓRIO DE 24H COMO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR INFANTIL.***Melissa Arêas de Mello<sup>1</sup>, Juliana de Bem Lignani<sup>1</sup>, Gabriela dos Santos Interlenghi<sup>1</sup>, Rosana Salles-Costa<sup>2</sup>.**<sup>1</sup>- Graduação/INJC/UFRJ, <sup>2</sup>- INJC/UFRJ*

A adequação da dieta de pré-escolares é fundamental para garantir o desenvolvimento da criança, com isso o objetivo do trabalho foi avaliar o consumo alimentar infantil através do recordatório de 24h. A população de estudo foi composta por 118 crianças, de ambos os sexos (49,6% masculino e 50,4% feminino), na faixa etária de 3 a 5 anos (idade média 49,3 meses), residentes de Campos Elíseos, Duque de Caxias. Foram aplicados quatro recordatórios de 24h (R24h), com intervalos de uma semana (1ª visita:  $n=118$ ; 2ª visita:  $n=115$ ; 3ª visita:  $n=112$ ; 4ª visita:  $n=107$ ). As médias dos valores de energia, macro e micronutrientes do 1º R24h foram comparadas com as médias de cada R24h realizado, como também as médias do somatório dos quatro R24h, comparadas com os valores referentes ao primeiro R24h, através do teste *T de Student*, adotando como nível de significância 5%. Foram analisados o percentual de adequação de energia, macronutrientes e micronutrientes (ferro, cálcio, vitamina A e vitamina C), segundo as recomendações internacionais de acordo com o sexo e a idade. Após avaliação dos quatro dias consumo observou-se que não houve diferença significativa entre as médias de energia, macro e micronutrientes do primeiro R24h e demais R24h, como também entre média dos quatro R24h versus o 1º R24h para nenhum componente avaliado. Estimando a dieta das crianças a partir do 1º R24h, 12,5% dos pré-escolares, apresentaram percentual de inadequação de energia e 2,7% com consumo abaixo do adequado para proteína (grama/kg de peso atual). Quanto aos micronutrientes 59,3% das crianças apresentaram consumo inadequado para ferro, 64,6% para cálcio, 54,9% para vitamina A e 16,8% para vitamina C. Conclui-se que houve inadequação da ingestão de micronutrientes para a faixa etária, sugerida pela monotonia na alimentação destas crianças.

450

**ÍNDICE DE MASSA CORPORAL PRÉ-GESTACIONAL, FATORES RELACIONADOS À GESTAÇÃO E GANHO DE PESO MATERNO EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO SUL DO BRASIL – ESTUDO DO CONSUMO E DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR NA GESTAÇÃO – ECCAGE***Drehmer, M.-1, Hoffmann, J.-2, Ozcariz, S.-2, Duncan, B.B.-2**<sup>1</sup>-Universidade Federal do Rio Grande do Sul; <sup>2</sup>-Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Faculdade de Medicina. Programa de Pós-graduação em Epidemiologia*

Introdução: O ganho de peso gestacional é um indicador de saúde materno-fetal, estando associado com duração da gestação, tipo de parto, peso do bebê ao nascer e retenção de peso materno pós-parto cujos determinantes são: estado nutricional pré-gestacional, consumo alimentar e fatores sociais. Objetivos: Descrever o ganho de peso total de gestantes atendidas em unidades básicas de saúde e estudar sua associação com o estado nutricional pré-gestacional, com fatores sócio-demográficos e relacionados à gestação. Delineamento: Estudo de coorte prospectivo de gestantes arroladas consecutivamente entre a 16a e 36a semanas e seguidas até o parto em serviços de pré-natal na rede básica de saúde em duas cidades do Rio Grande do Sul, Brasil. Método: Na linha de base, foram realizadas entrevistas padronizadas incluindo questionários de frequência alimentar, de características sócio-demográficas e de dados clínicos das gestantes. O seguimento ocorreu até o pós-parto imediato, sendo coletado peso da gestante registrado em cada consulta de pré-natal. O ganho de peso foi classificado em "adequado", "insuficiente" e "excessivo" conforme recomendação do Institute of Medicine (1990). Regressão logística polinomial foi utilizada para estimar a associação entre categorias de ganho de peso e estado nutricional pré-gestacional e fatores sócio-demográficos e gestacionais. Resultados: As incidências de ganho de peso insuficiente e excessivo das 667 gestantes amostradas foram de 29,1% e 42,7%, respectivamente. No modelo final, as gestantes com sobrepeso e obesidade pré-gestacional apresentaram aumento significativo no ganho ponderal excessivo (OR: 3,43; IC 95%: 1,72 – 6,84 & OR: 10,78; IC 95%: 4,15 – 27,97) em relação às que iniciaram eutróficas e que ganharam peso dentro das recomendações. A renda, o número de consultas de pré-natal e a ingestão calórica na gravidez se associaram significativamente com o ganho de peso materno. Dentre aquelas que iniciaram a gravidez com obesidade, apenas 5,2% obtiveram ganho adequado de peso. Das gestantes que iniciaram a gravidez com baixo peso, 40,2% tiveram ganho ponderal insuficiente. Conclusões: A incidência de ganho ponderal excessivo é elevada. Embora o ganho insuficiente de peso persista como um problema de saúde pública, o ganho excessivo está se configurando como um problema que precisa de atenção imediata nos serviços de pré-natal.

451

**OCORRÊNCIA DE FATORES DE RISCO EM PACIENTES COM EXCESSO DE PESO ATENDIDOS NO LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ***Cavalcante, R.M.S.; VIANA, V.D.S.; GOMES, P.D.A.; VIANA, K.M.; Maciel, K.C. CESUPA*

Introdução: A obesidade é uma doença gerada por diversos fatores, como genética, sedentarismo e principalmente uma má alimentação. Esta condição pode ser precursora de outras patologias que atuam como catalisadoras de ocorrências mais sérias, como as doenças cardiovasculares. Isto ocorre comumente na sociedade atual, sendo que o número de indivíduos obesos e com sobrepeso têm aumentado consideravelmente no decorrer dos anos. Objetivo: Identificar a ocorrência de fatores de risco para doenças cardiovasculares em pacientes com excesso de peso atendidos no Laboratório de Avaliação Nutricional (LAN) do Centro Universitário do Pará (CESUPA). Metodologia: Este trabalho caracterizado como um estudo descritivo transversal, obtido por meio da coleta de dados nos prontuários de 181 pacientes (casos novos) atendidos no LAN, no período de janeiro a dezembro de 2007, com diagnóstico nutricional de sobrepeso e obesidade, nos quais foram investigadas as variáveis independentes (sexo e idade), antropométricas (peso e altura, circunferências da cintura e quadril - RCQ) e patologias associadas (diabetes mellitus - DM, hipertensão arterial sistólica - HAS e dislipidemia). Resultados: Dos 181 pacientes com excesso de peso, 66 (36,46%) apresentavam todas as variáveis que permitiram avaliar se haviam mais fatores de risco que os tornam susceptíveis a doenças cardiovasculares, sendo estes constituídos por 14 (21,21%) homens e 52 (78,78%) mulheres, com uma média de idade de 43,95 e 43,98 anos, respectivamente. No sexo masculino, 42,85% são obesos, 50% tem RCQ alto ( $>0,9\text{cm}$ ), 14,28% apresentam DM, 25% HAS e 69,09% possuíam algum tipo de dislipidemia. Entre as mulheres, 63,43% são obesos, 53,84% tem RCQ alto ( $>0,85\text{ cm}$ ), 5,76% apresentavam DM, 19,23% HAS e 22,72% dislipidemia. Conclusão: Os dados obtidos permitiram identificar que a maioria dos pacientes que foram em busca de atendimento nutricional era do sexo feminino e, além da presença do excesso de peso, apresentavam outros fatores de risco para doença cardiovascular, indicando risco para a saúde.

452

**PADRÕES DE CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE DUQUE DE CAXIAS, RIO DE JANEIRO**  
**DIANA BARBOSA CUNHA; ROSANGELA ALVES PEREIRA**

*Programa de Pós-graduação em Nutrição – Instituto de Nutrição Josué de Castro / UFRJ*

A identificação de padrões alimentares é uma tentativa de obter representação mais abrangente do consumo de alimentos e nutrientes que reflita de forma mais realista a prática alimentar do grupo estudado, pois procura examinar os efeitos da dieta total ao invés de remeter a nutrientes ou alimentos isoladamente. Este trabalho teve como objetivo identificar os padrões de consumo alimentar de adolescentes do segundo distrito do município de Duque de Caxias, RJ. Os dados baseiam-se em estudo de base populacional que utilizou desenho de amostra em conglomerados com três estágios de seleção: setor censitário, domicílio e indivíduos. Foi aplicado um questionário de frequência alimentar (QFA) semiquantitativo em 380 adolescentes, de ambos os sexos, com faixa etária entre 12 e 19 anos. Os alimentos incluídos no QFA foram combinados em 21 grupos alimentares, de acordo com a semelhança de seu conteúdo nutricional. Para a identificação dos padrões alimentares, utilizou-se a análise fatorial. O método de extração foi a análise de componentes principais, seguido pela rotação Varimax. Foram retidos os padrões com *eigenvalues* > 1,5. O índice de Kaiser-Meyer-Olkin (0,670) e o teste de esfericidade de Bartlett ( $p < 0,001$ ) garantiram a utilização da análise fatorial. Quatro padrões principais foram identificados. O primeiro foi nomeado de "cárneo", e se caracterizou pelo consumo de carnes brancas, vermelhas e preservadas, ovos, salgados e *fast food*. O segundo, caracterizado pelo consumo de hortaliças, verduras, leguminosas, raízes e feculentos, frutas e sucos foi denominado "vegetariano". O terceiro, caracterizado pela ingestão de leite e derivados e doces foi denominado "lácteo". O último padrão identificado, caracterizado pelo consumo de arroz, feijão, cereais e pães e bebidas cafeinadas foi denominado "tradicional". Estes quatro padrões explicaram 39,9% da variabilidade total do consumo. Conclusões: Os dados permitiram a identificação de padrões dietéticos, definidos através da análise fatorial. Estas informações são de interesse para o desenvolvimento de propostas de promoção da alimentação saudável e de práticas de educação nutricional voltadas para o grupo investigado.

453

**PERFIL LIPÍDICO EM PACIENTES COM EXCESSO DE PESO ATENDIDOS NO LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ**

*Cavalcante, R.M.S.; VIANA, V.D.S.; GOMES, P.D.A.; Maciel, K.C.; Viana, K.M. CESUPA*

**Introdução:** O número de pessoas que apresentam sobrepeso e obesidade vem crescendo consideravelmente ao longo dos anos; junto com esta condição patológica, surgem outras doenças que interferem na qualidade de vida, podendo gerar susceptibilidade a incidência de doenças cardiovasculares. Entre as morbidades relacionadas ao excesso de peso, a hipercolesterolemia é um dos fatores mais atuantes na aterogênese, aumentando ainda mais o risco cardiovascular no indivíduo, sendo esta patologia gerada principalmente por uma má alimentação. **Objetivo:** O presente estudo buscou traçar o perfil lipídico em pacientes com excesso de peso atendidos no Laboratório de Avaliação Nutricional (LAN) do Centro Universitário do Pará (CESUPA). **Metodologia:** Este trabalho, caracterizado como um estudo descritivo transversal foi obtido por meio da coleta de dados dos prontuários de 181 pacientes (casos novos) atendidos no LAN, no período de janeiro a dezembro de 2007, com diagnóstico nutricional de sobrepeso e obesidade, nos quais foram investigadas as variáveis lipídicas (colesterol total, HDL-C, LDL-C e triglicérides). **Resultados:** Dos 181 pacientes com excesso de peso, foram analisados prontuários de apenas 66 (36,46%), pois nestes constavam todas as variáveis necessárias para análise lipídica. Dos prontuários avaliados, foi observado que a maioria era do sexo feminino (78,78%) e que 22,72% destes apresentavam algum tipo de dislipidemia. No sexo masculino, a proporção de dislipidemia é mais acentuada (69,09%). A hipercolesterolemia está presente em 21,15% na população feminina e 28,57% na masculina, acompanhada por uma taxa de HDL-C abaixo dos valores recomendados (65,38% e 71,42%) e de altas taxas de LDL-C (19,23% e 28,57%), respectivamente. A hipertrigliceridemia foi encontrada em 13,46% das mulheres e 28,57% dos homens pesquisados. **Conclusão:** A presença de excesso de peso e dislipidemia encontrados nos pacientes avaliados são importantes fatores de risco para as doenças cardiovasculares. Entre os fatores apresentados, a alimentação não balanceada e equilibrada, pode ser uma delas.

454

**PERFIL NUTRICIONAL E MUDANÇAS NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO EM UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DE ENSINO SUPERIOR**

*Cristiane Tavares Matias; Elaine Gomes Fiore; Vanessa Cassiano dos Santos UNG*

Durante a graduação de nutrição, o conhecimento adquirido pode influenciar no modo de pensar e agir do futuro nutricionista, modificando o seu perfil nutricional e o seu comportamento alimentar. **Objetivos** - Identificar e analisar a evolução e mudanças do estado nutricional e do consumo alimentar de estudantes de nutrição do primeiro ao último ano do curso. **Metodologia** - Estudo quanti-qualitativo, longitudinal, com coleta de dados primários e secundários. Amostra composta por 35 estudantes do 4º ano de nutrição de uma universidade privada do município de Guarulhos, SP, de ambos os sexos, com idade entre 20 a 59 anos. Foram realizadas duas coletas de dados, no primeiro e no último ano do curso. A pesquisa quantitativa avaliou antropometria (peso, estatura, IMC, circunferência braquial, circunferência muscular do braço, prega cutânea triptical e circunferência da cintura) e consumo alimentar. Para análise estatística foram utilizados Coeficiente de Correlação, Qui-quadrado, p-value e variância na comparação entre as duas coletas. O consumo alimentar foi classificado segundo as porções diárias recomendadas no Guia Alimentar da Pirâmide Alimentar Brasileira (PHILLIPI, 1999). A análise qualitativa foi realizada na segunda coleta de dados mediante o Discurso do Sujeito Coletivo, análise que viabiliza um pensamento social único agregando discursos semelhantes de uma amostra populacional. **Resultados** - Houve maior prevalência de eutrofia em todos as variáveis antropométricas avaliadas. Com exceção da prega cutânea triptical ( $p=0,001$ ), as mudanças antropométricas foram estatisticamente insignificantes. Houve fraca correlação positiva entre IMC e idade. O consumo de cereais, leite e substitutos, hortaliças e frutas apresentou elevado índice de insuficiência, no entanto, todos os grupos alimentares apresentaram maior adequação no final do curso. O consumo alimentar não apresentou relação positiva com o estado nutricional. Dos estudantes avaliados, 91,43% ( $n=32$ ) declararam modificação em seus hábitos alimentares devido ao conhecimento adquirido no curso. **Conclusão** - O consumo alimentar relatado no 4º ano somado à melhora geral do estado nutricional dos estudantes sugerem a ocorrência de mudanças positivas no comportamento alimentar. Quase todos os alunos do curso de nutrição admitem ter mudado de forma positiva os hábitos alimentares, sendo o conhecimento adquirido ao longo do curso um dos principais contribuintes.

**Palavras-chave:** comportamento alimentar; perfil nutricional; estudantes; nutrição

455

**PREVALÊNCIA DE DISLIPIDEMIA E AVALIAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM UM AMBULATÓRIO DE OBESIDADE**

*Claudia, Yukari Matsunaga<sup>1</sup>; Ingrid, Pfeifer<sup>2</sup>; Viviane, Cacioli Jaime Rodrigues<sup>3</sup>; Rosana, Farah Simony<sup>4</sup>; Susigley, Santiago<sup>5</sup>;  
<sup>1-4</sup> CUSC  
<sup>5</sup> FMABC*

**Introdução:** Há evidências que as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) se iniciam na infância e culminam no período da adolescência. Assim, sua prevenção deve ocorrer desde os primeiros anos de vida. A obesidade infantil é considerada uma doença crônica e epidêmica, com rápido aumento em sua prevalência nas últimas décadas atingindo no Brasil, 16% das crianças. **Objetivo:** Avaliar a prevalência de dislipidemia em crianças com sobrepeso e/ou obesidade atendidas em ambulatórios de nutrição do município de Santo André. **Metodologia:** O estudo foi retrospectivo, onde foram verificados prontuários de 39 crianças, sendo 18 (46,2%) do sexo masculino e 21 (53,8%) do sexo feminino, com idade entre 6 anos a 9 anos e 11 meses. Para obtenção do diagnóstico do estado nutricional foi utilizado o Índice Peso para Estatura (P/E). **Resultados:** A média do peso (kg) do sexo feminino foi de  $41,2 \pm 13,0$  e de  $49,3 \pm 13,7$  para o masculino. Em relação à estatura (cm), no sexo feminino a média foi de  $131,4 \pm 12,0$  e no sexo masculino  $135,0 \pm 11,0$ . Das crianças avaliadas, 89,7% apresentaram obesidade e 71,8% dislipidemia. Quanto ao perfil lipídico, ambos os sexos apresentaram concentrações limítrofes de Colesterol Total e LDL-colesterol, valores desejáveis de HDL e valores elevados de Triglicérides, sendo que no sexo feminino apresentou resultados aparentemente maiores para todas as variáveis bioquímicas. **Conclusão:** A amostra estudada necessita de acompanhamento de uma equipe multidisciplinar que promova, entre outros, a reeducação alimentar e o incentivo a prática de atividade física, a fim de reduzir os riscos incidência de DCNT na idade adulta. **Termos de indexação:** obesidade, Dislipidemia, Doenças Crônicas Não Transmissíveis, pediatria.

456

**PREVALÊNCIA DE HIPERCOLESTEROLEMIA EM ESCOLARES DE FRANCISCO BADARÓ – MG, 2007.**

Romero Alves TEIXEIRA<sup>1</sup>, Mariana de Souza MACEDO<sup>1</sup>, Elido BONOMO<sup>2</sup>, Camilo Aداuto Mariano SILVA<sup>2</sup>, Joel Alves LAMOUNIER<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>UFMG; <sup>2</sup>UFOP

**Introdução:** As hiperlipidemias representam hoje um importante problema de saúde pública no mundo, sendo fator de risco de várias doenças cardiovasculares com tendência crescente em nosso meio. Poucas informações estão disponíveis sobre este problema em crianças no Brasil. **Objetivo:** Estudar a prevalência de hipercolesterolemia e suas características de distribuição entre os escolares no município de Francisco Badaró - MG.

**Metodologia:** Estudou-se transversalmente uma amostra de 557 crianças com idade entre 72 e 168 meses nas áreas urbana e rural do município. Utilizou-se um questionário semi-estruturado para os dados sócio econômicos e coletou-se amostra de sangue para dosagem do perfil lipídico e micro-hematócrito. Os níveis séricos de LDL-colesterol foram classificados segundo recomendações da Academia Americana de Pediatria: desejável (110mg/dL); limítrofe (entre 110 a 129mg/dL); altos (130mg/dL). Este estudo foi aprovado pelo COEP/UFMG (parecer ETIC0184/06) e realizado com apoio financeiro do CNPq (Edital 51/2005) e FAPEMIG.

**Resultados:** A prevalência de Hipercolesterolemia segundo os níveis de LDL colesterol foi de 2,3%, sendo que com níveis limítrofes foram 7,9% e normais em 89,8% dos escolares. Os níveis médio de colesterol total sérico foi de 80,69mg/dL±22,32mg/dL. Devido a prevalência baixa de hipercolesterolemia, foram avaliados os níveis limítrofes e alto como condição de risco, sendo observado prevalência bem próximas para os dois sexos (11,3% feminino e 9,2% masculino). Quanto à idade observou-se prevalências de 10,3% naquelas de 6 anos a menos de 12 anos, e 10% nas 12 a 14 anos. Em relação ao diagnóstico de anemia pelo micro-hematócrito, observou-se uma prevalência de 10,5% entre os não anêmicos e 7,1% entre os anêmicos, e quanto à situação do domicílio, verificou-se uma prevalência de 11,3% entre as crianças da área rural e de 8,0% nas da área urbana. Em relação ao estado nutricional, verificou-se uma prevalência de 11,3% entre as crianças eutróficas, 9,2% entre aquelas com algum grau de desnutrição e não se verificou níveis de LDL colesterol aumentado ou limítrofe entre aqueles escolares com sobrepeso. Não houve associação estatística significativa com nenhuma das variáveis estudadas.

**Conclusão:** Verificou-se que os níveis limítrofe e aumentado de LDL colesterol sérico em crianças escolares não este associado a nenhuma das características investigadas, contudo, a prevalência observada reforça a necessidade de mais estudos com os níveis dos lipídios séricos nesta faixa etária.

457

**PREVALÊNCIA DE HIPERCOLESTEROLEMIA EM PRÉ-ESCOLARES DE FRANCISCO BADARÓ – MG, 2007.**

Romero Alves TEIXEIRA<sup>1</sup>, BONOMO, Elido<sup>1,2</sup>, Camilla Mattos BARRETO<sup>2</sup>, Camilo Aداuto Mariano SILVA<sup>2</sup>, Joel Alves LAMOUNIER<sup>1</sup>; <sup>1</sup> UFMG, <sup>2</sup> UFOP

**Introdução:** As hiperlipidemias representam hoje um importante problema de saúde pública no mundo, sendo fator de risco de várias doenças cardiovasculares com tendência crescente em nosso meio. Poucas informações estão disponíveis sobre este problema em crianças no Brasil. **Objetivo:** Estudar a prevalência de hipercolesterolemia e suas características de distribuição entre pré-escolares no município de Francisco Badaró - MG.

**Metodologia:** Estudou-se transversalmente uma amostra de 361 crianças com idade entre 6 e 71 meses nas áreas urbana e rural do município. Utilizou-se um questionário semi-estruturado para os dados sócio econômicos e coletou-se amostra de sangue para dosagem do perfil lipídico e micro-hematócrito. Os níveis séricos de colesterol total foram classificados segundo recomendações da Academia Americana de Pediatria: desejável (170mg/dL); limítrofe (170 à 199mg/dL) e altos (200mg/dL). Este estudo foi aprovado pelo COEP/UFMG (parecer ETIC0184/06) e realizado com apoio financeiro do CNPq (Edital 51/2005) e FAPEMIG.

**Resultados:** A prevalência de Hipercolesterolemia segundo os níveis de Colesterol total foi de 2,5%, sendo que com níveis limítrofes foram 13,3% e normais em 84,2% das crianças. Os níveis médio de colesterol total sérico foi de 140,47mg/dL±30,14mg/dL. Dado a prevalência baixa de hipercolesterolemia, foram avaliados os níveis limítrofes e alto como condição de risco, sendo observado prevalência de 18,7% nas crianças do sexo feminino e 13,2% nas do sexo masculino. Em relação à idade observou-se uma prevalência de 18,5% nas crianças menores de 3 anos e de 14,3% mas de 3 a 6 anos. Não houve associação estatística significativa quanta idade e sexo. Já no que refere ao diagnóstico de anemia pelo micro-hematócrito, observou-se uma prevalência de 18,9% entre os não anêmicos e 10,5% entre os anêmicos, com associação estatisticamente significativa (OR = 2,0; IC95% 0,99 – 4,10; p = 0,0385). Em relação à situação do domicílio, verificou-se uma prevalência de 16,3% entre as crianças da área rural e de 14,8% nas da área urbana. Em relação ao estado nutricional, verificou-se uma prevalência de 14,5% entre as crianças eutróficas, 17,25 entre aquelas com algum grau de desnutrição e 31,3% entre aquelas com sobrepeso, contudo sem diferenças significativas entre estas prevalências.

**Conclusão:** Verificou-se que os níveis limítrofe e aumentado de colesterol total sérico em crianças pré-escolares pode ter distribuição específica por algumas características, em nosso caso em relação às crianças não anêmicas. Isso reforça a necessidade de mais estudos com os níveis dos lipídios séricos nesta faixa etária.

458

**PREVALÊNCIA DE PARASITOSE INTESTINAIS EM PRÉ-ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DO SEMI-ÁRIDO MINEIRO.**

Romero Alves TEIXEIRA<sup>1</sup>, Elido BONOMO<sup>1,2</sup>, Camilo Aداuto Mariano SILVA<sup>2</sup>; Joel Alves LAMOUNIER<sup>1</sup> Roney Luiz de Carvalho NICOLATO<sup>2</sup>.  
<sup>1</sup>UFMG; <sup>2</sup>UFOP

**Introdução:** Infecções intestinais causadas por parasitas estão intimamente relacionadas com má absorção e perda de micronutrientes e vitaminas, em decorrência de uma maior aceleração do trânsito intestinal e desequilíbrio na concentração de nitrogênio. As deficiências subseqüentes, associadas a outras infecções, aumentam as chances de morbidade de crianças em idade pré-escolar, principalmente em países em desenvolvimento.

**Objetivos:** Avaliar a prevalência de infecções parasitárias em crianças em idade pré-escolar do município de Francisco Badaró, localizado no Vale do Jequitinhonha, região do semi-árido de Minas Gerais.

**Materiais e métodos:** Trata-se de um estudo de base populacional e corte transversal, aprovado pelo CNPq (Edital MCT/CNPq/MS-SCTIE-DECIT/SAS-DAD Nº 51/2005) e pelo COEP/UFMG (parecer ETIC0184/06) e com apoio financeiro da FAPEMIG. Amostra de 419 crianças com idade entre 6 e 71 meses. A caracterização socioeconômica foi obtida através de aplicação de questionário semi-estruturado previamente validado para a região e o diagnóstico de endoparasitoses feito através de exame parasitológico de fezes.

**Resultados:** Das 419 crianças analisadas, observou-se que 74,9% apresentaram resultado negativo para a presença de endoparasitoses intestinais e 25,1% apresentaram resultado positivo. Destes, 23,1% eram do sexo feminino e 26,8% do sexo masculino. Levando-se em consideração a localização dos domicílios, 27,9% das crianças infectadas concentravam-se na zona rural enquanto que 20% encontravam-se na zona urbana. Ao relacionar os casos positivos com a unidade de PSF que prestava atendimento a essas crianças, a proporção encontrada foi de 24,6% no PSF Beira-rio, 21,5% no PSF da sede e 30,4% no PSF Tocóios. Em todos os casos citados não houve correlação estatística entre os dados apresentados (p < 0,05).

**Conclusão:** Os resultados encontrados sugerem a necessidade de novos estudos para melhor avaliar a situação da presença de endoparasitoses intestinais entre os pré-escolares avaliados, tendo em vista que o município encontra-se em umas das regiões mais pobres de Minas Gerais e que os danos nutricionais associados a esses tipos de infecções aumentam a morbidade de crianças nesta faixa etária.

459

**SIGNIFICADO DO TAMANHO DA PORÇÃO ORIENTADA AO PACIENTE COM EXCESSO DE PESO FRENTE AO PROPOSTO NA DIETA**

Vanessa Cassiano dos Santos, Elaine Gomes Fiore UNG

O excesso de peso está sendo considerado a maior desordem nutricional, atingindo mais de 1 bilhão de adultos. Vários são os fatores de risco para a obesidade e dentre estes está o aumento do número de porções de alimentos consumidos dentro e fora de casa. Ao ser orientado para dieta de emagrecimento, é possível que indivíduos obesos interpretem a porção de maneira diversa do proposto. **Objetivo:** Identificar o significado que o paciente obeso dá ao tamanho da porção proposta na dieta. **Metodologia:** Participaram 50 adultos com excesso de peso, entre 20 e 59 anos, atendidos por uma Clínica escola de uma Universidade particular, entre 2006 e 2007. Os pacientes foram convidados a participar da pesquisa em uma Universidade particular, de forma livre e esclarecida. Foram colocados no Laboratório de Nutrição e Dietética frente a um café da manhã e um almoço previamente preparados e instruídos a porcionar as refeições da forma que costumam realizar segundo as orientações que recebem da Clínica Escola. Ao final do porcionamento, efetuou-se a pesagem dos alimentos que foram anotados no formulário da coleta de dados. Para o tratamento dos dados, utilizou-se análise descritiva e estatística no programa Microsoft Excel. **Resultados:** Maior prevalência de mulheres com 90% da população total. Foram encontradas diferenças no significado do tamanho da porção, entre a média recomendada e a interpretada. Os alimentos leite, margarina, macarrão, alface, cenoura e bife foram interpretados incorretamente com 95% de confiança, sendo superestimados a margarina e a carne (bife) e subestimados o leite, o macarrão, o alface e a cenoura. **Conclusão:** Observou-se que existem diferenças entre os tamanhos e consequentemente pesos de porções alimentares recomendadas e interpretadas entre pacientes com tratamento nutricional para excesso de peso, que podem provocar impacto no consumo alimentar e como consequência, na evolução do estado nutricional.

460

### AÇÕES DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE COM TRABALHADORES DA COPALA INDÚSTRIAS REUNIDAS S.A.

Nascimento, Ana Maria Gonçalves; Bahia, Jair dos Santos; Brígida, Débora Celeste Cunha; Monteiro, Rosa Beatriz Barbosa.  
Copala Indústrias Reunidas S.A.  
Av. Bernardo Sayão n° 5232 – CEP 66075-150

**Introdução:** A prática de avaliação anual da Copala acerca da condição de saúde do seu quadro funcional, atuando com ações de vigilância em saúde, funciona como instrumento de prevenção e de estratégia para promoção da saúde do trabalhador, permitindo identificar precocemente os riscos a que os profissionais estão expostos, contribuindo para uma atuação mais efetiva e, conseqüentemente, resultando no incremento da produtividade.

**Objeto:** Promoção da saúde do trabalhador.

**Objetivo:** Avaliar a frequência de fatores de risco cardiovascular nos trabalhadores da indústria metalúrgica Copala, estabelecendo métodos de prevenção e intervenção imediata mais eficientes.

**Metodologia:** Dados de 164 funcionários foram coletados em estudo transversal, (idade > 19 anos), todos do sexo masculino. O critério de inclusão abrangeu funcionários dos setores administrativos e operacionais da empresa. As variáveis consideradas foram: Pressão Arterial, Índice de Massa Corporal (IMC), glicemia de jejum e colesterol total. Os parâmetros de avaliação (PA, glicemia e dislipidemia) obedeceram aos consensos científicos determinados pelos III Consenso Brasileiro de Hipertensão Arterial, II Consenso Brasileiro de Dislipidemia e Ministério da Saúde (2004) para o IMC. O critério para intervenção imediata (medicamentoso e/ou dietético) foi estabelecido em função da alteração dos parâmetros de normalidade das variáveis consideradas e aumento do risco cardiovascular.

**Resultados:** 79,88% do total de avaliados apresentaram alterações nos índices, destacando-se a hipertensão (21,34%), sobrepeso (47,85%) e obesidade (16,17%), colesterol alterado (34,14%) e glicemia alterada (1,22%). A intervenção medicamentosa (de acordo com as recomendações dos consensos) e nutricional foi realizada em 100% dos avaliados com alteração nos parâmetros de normalidade. Foram identificados 0,6% como casos de maior risco cardiovascular por apresentarem alterações em todos os parâmetros de normalidade, conforme a Sociedade Brasileira de Cardiologia.

**Conclusão:** A estratégia de intervenção precoce a partir da identificação do perfil de agravos proporcionou adotar um olhar específico para cada sujeito da pesquisa, contribuindo efetivamente para o controle dos problemas de saúde identificados.

461

### ANÁLISE DO PERFIL NUTRICIONAL DOS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE ILHÉUS-BA, 2006-2007.

Vivian Carla Honorato dos Santos 1; Teresa Cristina Guimarães Magalhães 2;  
1 SESAB/6ª DRES; 2 SESAB/6ª DRES

O presente estudo teve como objetivo analisar os dados gerados pelo SISVAN, baseado na coleta de peso e altura dos beneficiários do Programa Bolsa Família acompanhados no município de Ilhéus-Ba, avaliando o perfil nutricional em 2006 e 2007. Utilizamos os dados tabulados no Tabnet/Datasus no período do 2º semestre de 2006 e do 1º semestre de 2007. O estado nutricional das crianças foi avaliado utilizando-se a relação peso/idade e altura/idade expresso em percentil. Nas mulheres e adolescentes usamos os critérios de IMC, preconizados pelo Ministério da Saúde. A amostra foi composta por todos os beneficiários acompanhados, sendo 3413 crianças, 709 adolescentes e 1300 mulheres adultas em 2006 e 4855 crianças, 1637 adolescentes e 4481 mulheres adultas em 2007. Analisando os dados encontramos em 2006 nas crianças em relação peso/idade 1,26% < p0,1, 5,54% < p3, 11,31% < p10 e 5,74% > p97, estando 12,83% com déficit estatural; nas adolescentes 9,59% < p5 e 14,1% > p85; as mulheres 6,77% com IMC < 18,5, 28,08% com IMC entre 25 e 30 e 19,15% com IMC > 30. Os dados de 2007 apresentaram a seguinte evolução com 1,5% das crianças < p0,1, 6,45% < p3, 11,84% < p10 e 6,69% > p97, com déficit estatural em 12,26% delas; as adolescentes 9,16% < p5 e 10,75% > p85; as mulheres 7,59% com IMC < 18,5, 28,92% com IMC entre 25 e 30 e 16,36% com IMC > 30. Nos dados apresentados, observa-se uma melhoria no perfil nutricional dos adolescentes, com diminuição nos níveis de sobrepeso e desnutrição; em relação às mulheres tivemos uma melhoria não significativa, cabendo salientar o alto índice de sobrepeso e obesidade, com valores superiores a 45%. No grupo das crianças percebe-se um aumento nos indicadores de desnutrição e sobrepeso e uma discreta melhora nos déficits estatural, que continuam alarmantes quando comparados aos dados nacionais. Salientamos que houve um aumento significativo na captação de dados do primeiro para o segundo período, o que pode tornar a segunda avaliação mais fidedigna; isto não diminui a necessidade de realizarmos trabalhos mais eficazes na área da nutrição em parceria com o Programa Bolsa Família.

462

### AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES EM TRATAMENTO DE INFERTILIDADE CONJUGAL EM HOSPITAL DA REDE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

Fernanda Vaz1; Alkindar Soares2; Mariza Gomes3; Wilza Perez4; Livia Martinelli5  
1- SCMRJ/UFRJ/CRN4; 2- SCMRJ; 3- SCMRJ; 4- UFRJ; 5- SCMRJ

**OBJETIVOS:** Avaliar o estado nutricional de mulheres em acompanhamento médico para tratamento de infertilidade conjugal em um ambulatório de ginecologia.

**MÉTODOS:** O estado nutricional foi avaliado através de peso, altura, Índice de Massa Corporal (IMC), relação cintura-quadril (RCQ) e percentual de gordura por meio do método de medição por circunferências. A coleta de dados foi realizada de maio a dezembro de 2006 e a amostra foi dividida em dois grupos: (1) mulheres em que a causa da infertilidade conjugal era masculina e (2) mulheres em que a causa da infertilidade conjugal era feminina. As análises estatísticas foram realizadas no pacote estatístico SPSS for Windows versão 10.0. A comparação das variáveis numéricas foi realizada pelo teste de Mann-Whitney. As associações entre as variáveis categóricas foram analisadas pelo teste do chi-quadrado<sup>2</sup> ou pelo teste exato de Fisher. O critério de determinação de significância foi o nível de 5%.

**RESULTADOS:** A amostra constituiu-se de 42 mulheres, sendo que 61,91% com infertilidade feminina e 38,09% com infertilidade masculina. Segundo o percentual de gordura corporal, encontrou-se 70% de casos de obesidade no grupo de mulheres inférteis e 44,4% no grupo fértil. Na avaliação pelo IMC, 50% e 62,5% das mulheres inférteis e férteis, respectivamente, apresentavam sobrepeso/obesidade. A distribuição andróide de gordura corporal foi encontrada em 53,85% e 62,50% das mulheres inférteis e férteis, respectivamente. A comparação das variáveis antropométricas e de idade entre os grupos de mulheres inférteis e férteis não apresentou diferença estatisticamente significativa e não foi encontrada associação significativa entre o excesso de peso e ocorrência de infertilidade.

**Conclusões:** Apesar do presente estudo não ter demonstrado diferença significativa entre as variáveis antropométricas, a avaliação do percentual de gordura corporal parece ser relevante nas pacientes com queixa de dificuldade de engravidar, visto que o resultado encontrado em relação a esta variável no grupo das paciente inférteis pode sugerir a influência negativa da gordura corporal na infertilidade feminina.

**Palavras-chaves:** infertilidade, obesidade, avaliação nutricional, antropometria, gordura abdominal, distribuição da gordura corporal.

463

### AVALIAÇÃO DOS DETERMINANTES DA ANEMIA FERROPRIVA EM CRIANÇAS DE 6 A 24 MESES DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL (CEIM) DE DOURADOS-MS, NO ANO DE 2007

Viviany Moreira Marcelino<sup>1</sup>; Thays de Cássia Ruiz Rodrigues<sup>1</sup>; Karolyne Souza Torquetti<sup>1</sup>; Rita de Cássia Dorácio Mendes<sup>1</sup>; Wanderlei Onofre Schmitz<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UNIGRAN

A anemia ferropriva é um problema de saúde pública principalmente para crianças menores de 24 meses e esta associada a vários fatores etiológicos como parasitoses intestinais, baixa condição sócio-econômica, baixo nível de instruções dos pais e baixo peso. Esta pesquisa objetivou-se avaliar o parasitológico de fezes, a condição sócio-econômica e o estado nutricional das crianças anêmicas de 6 a 24 meses que freqüentam creches no município de Dourados-MS. Inicialmente foi diagnosticada a presença de anemia por meio de hemograma completo, dentre estas foram avaliadas 25 crianças anêmicas de ambos os sexos de quatro creches dos diferentes bairros. O parasitológico de fezes foi realizado por dois métodos distintos: Método de Hoffmann (sedimentação espontânea) e Método de Faust (centrífugo-flutuação de zinco). A avaliação das condições sócio-econômicas foi obtida através de um inquérito contendo perguntas fechadas de múltipla escolha, que foram aplicadas aos pais ou responsáveis, após explicação prévia. Foi considerada baixa renda as famílias que tiveram a renda *per capita* mensal inferior a ¼ do salário mínimo, nível de instrução considerado baixo para aqueles pais que não estudaram nem um ano, ou que tiveram o ensino fundamental incompleto, condições de saneamento básico precário quando não houver coleta de lixo, água tratada ou esgoto. Os dados das medidas antropométricas como peso e altura foram analisados no Programa de Apoio a Nutrição (NutWin) pela classificação de escore Z. Analisando o parasitológico 48% apresentaram resultados positivos nos dois métodos, principalmente para cistos de *Giardia lamblia*, ainda foram encontrados cistos de *Entamoeba coli* e *Entamoeba histolytica*. Dentre estas crianças aproximadamente 30% estavam com baixo peso, 55% peso adequado e 15% com excesso de peso. A baixa renda foi comum a 51,86% das crianças, 48,15% os pais apresentam baixo nível de instrução e 70,37% das residências não estão conectadas a rede de esgoto. Com base nestes resultados é possível concluir que a baixa renda e o baixo nível de instrução dos pais, associado à falta de redes de esgoto são responsáveis pela alta parasitose destas crianças, colaborando assim para um quadro ainda mais grave que é a anemia e a desnutrição infantil.

464

### COMPARAÇÃO DO NOVO PADRÃO ANTROPOMÉTRICO DE CRESCIMENTO INFANTIL DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (OMS-2006) COM O DO CENTRO NACIONAL DE ESTATÍSTICAS EM SAÚDE DOS ESTADOS UNIDOS (NCHS-1977)

Thainá Alves Malhão<sup>1</sup>, Joyce do Valle<sup>2</sup>, Luis Guillermo Coca Velarde<sup>2</sup>, <sup>1</sup>IESC/UFRJ; <sup>2</sup>UFF

A interpretação das medidas antropométricas exige o uso de padrões de referência definidos e construídos a partir da observação de medidas de indivíduos que vivem em condições satisfatórias ao pleno desenvolvimento de seus potenciais de crescimento, desenvolvimento, saúde e nutrição. Considerando que não há diferenças entre as curvas de crescimento, uma vez que o padrão de referência deve se confundir com o de normalidade, o objetivo deste trabalho foi comparar a curva de crescimento infantil da OMS-2006(06) com a do NCHS-1977(77). A amostra foi constituída de 2658 crianças menores de 05 anos acompanhadas pelo projeto "Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional em Creches Públicas do Município de Niterói", no período de 1997 a 2006. No cálculo dos índices antropométricos, foram usados os softwares Anthro v.2 e o Epiinfo v.6.04. Com a finalidade de medir o grau de relacionamento entre os índices encontrados nas duas curvas, usou-se a correlação de Pearson. Para avaliar a concordância entre eles, foi construído o gráfico de Bland-Altman. Estas análises foram desenvolvidas no programa S-PLUS v.6.0. Em todas as comparações verificou-se uma forte e significativa correlação ( $r \geq 0,98$ ;  $p$ -valor=0). Na análise de concordância, ao se considerar o índice estatura por idade (E/I), pôde-se destacar que apesar da maioria dos casos estarem situados dentro da faixa de Bland-Altman, diferenças acima de zero foram verificadas, significando que E/I-77 foi consistentemente superior ao E/I-06. Quanto ao peso por idade (P/I), P/I-77 nos extremos tendeu a superestimar o grau de desnutrição e de obesidade, tendendo também a dar valores mais altos que o P/I-06 dentro da faixa de eutrofia. Contudo, dentro da faixa negativa de eutrofia este padrão não foi encontrado. No que se refere ao peso por estatura (P/E), pôde-se inferir que, dentro da faixa de eutrofia, P/E-06 e P/E-77 foram concordantes. No entanto, o P/E-77 tendeu a dar valores maiores na faixa de desnutrição e de obesidade, sendo de forma mais consistente na primeira. Pode-se concluir que apesar dos índices das curvas analisadas estarem fortemente correlacionados, de uma maneira geral, na análise de concordância, os valores encontrados na curva do NCHS-1977 tenderam a ser mais elevados.

465

### COMPARAÇÃO DO RESULTADO OBSTÉTRICO ENTRE GESTANTES ADOLESCENTES E ADULTAS: PREVALÊNCIA DE CARÊNCIAS NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS

Cláudia Saunders<sup>1</sup>; Patrícia Padilha<sup>2</sup>; Marta Maria Antonieta<sup>1</sup>; Mirian Baião<sup>1</sup>; Andréa Ramalho<sup>1</sup>; <sup>1</sup> Grupo de Pesquisa em Saúde Materna e Infantil (GPSMI) / Núcleo de Pesquisa em Micronutrientes (NPqM) / Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) / Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ); <sup>2</sup> Instituto de Puericultura e Pediatria Martagão Gesteira (IPPMG/UFRJ) / GPSMI/NPqM/INJC/UFRJ

Estudos vêm mostrando a associação entre os aspectos nutricionais e os desfechos da gestação, principalmente para grupos de maior vulnerabilidade, como as adolescentes. Objetivou-se comparar o resultado obstétrico de gestantes adultas e adolescentes atendidas em uma Maternidade Pública do Rio de Janeiro, com ênfase nas carências nutricionais específicas. Trata-se de um estudo comparativo que utilizou dados de uma coorte de gestantes adultas ( $n=208$ ), com idade  $\geq 20$  anos, não portadoras de enfermidades crônicas, gestação de feto único, e com início do pré-natal até a 16ª semana gestacional, e dados do perfil de gestantes adolescentes ( $n=578$ ) assistidas na mesma maternidade. Os dados foram coletados com base na consulta de prontuários e pareceres da equipe pré-natal. O diagnóstico da anemia foi realizado com valores de hemoglobina inferiores a 11g/dL, e o da cegueira noturna com base na entrevista padronizada pela Organização Mundial de Saúde. A idade média das adultas foi de 27,4 ( $\pm 4,8$ ) anos e das adolescentes 16,8 ( $\pm 1,64$ ) anos. Cerca de 79% das adolescentes não planejaram a gestação e 73,1% tinha antecedente de aborto espontâneo. A avaliação do estado nutricional pré-gestacional revelou que 87,5% das adolescentes apresentava-se eutrófica a concepção, porém apenas 28,4% delas tiveram ganho de peso gestacional adequado. A prevalência de anemia entre as adolescentes ao longo da gestação foi alarmante, pois 53,4% delas apresentaram tal carência nutricional, comparada a das adultas de 16,8% das gestantes. A cegueira noturna, indicador funcional da deficiência de vitamina A foi relatado entre 8,4% e 6,2% das adolescentes e adultas, respectivamente. O baixo peso ao nascer foi aproximadamente três vezes mais prevalente entre as adolescentes (13,0%) que nas adultas (4,9%). Verificou-se ainda que 62,8% das gestantes adultas não desenvolveram intercorrências gestacionais, percentual maior ao observado entre as adolescentes (49,7%). A prevalência de recém-nascidos prematuros (idade gestacional ao nascer < 37 semanas) foi de 16,5% entre as adolescentes, sendo a taxa de prematuridade extrema de 6,3%. Tais achados reforçam a importância da assistência nutricional para o grupo de gestantes adolescentes, direcionando o cuidado nutricional para prevenir, diagnosticar e tratar as carências nutricionais comuns na gestação, que têm grande impacto no resultado obstétrico indesejável. Apoio: CNPq/FAPERJ

466

### DESENVOLVIMENTO DE UM QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR SEMI-QUANTITATIVO PARA GRADUANDOS EM SAÚDE DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

Fernanda Sanches Carvalho<sup>1</sup>; Nathalie Marie Van Laer<sup>2</sup>; Anita Sachs<sup>3</sup>; Leiko Asakura<sup>4</sup>; Lucíola de Castro Coelho<sup>5</sup>  
1,2,3,4,5 UNIFESP/ Departamento de Medicina Preventiva

Há vários métodos para avaliar o consumo alimentar. O questionário de frequência alimentar (QFA) identifica o consumo habitual de alimentos e substitui várias medições da ingestão habitual, além de oferecer rapidez na aplicação. É um instrumento útil em estudos epidemiológicos e que possibilita verificar associação entre dieta e doenças crônicas não-transmissíveis. São escassos os estudos acerca de inquéritos alimentares entre os jovens universitários, porém é de suma importância avaliar e estudar este público, pois serão futuros profissionais, que exercerão papel educativo, preventivo de doenças e promotor de saúde. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um QFA semi-quantitativo de auto-preenchimento, destinado a graduandos da área da saúde. Participaram voluntariamente 104 universitários de ambos os sexos, frequentadores do ambulatório de Nutrição do corpo discente. A lista final composta de 77 itens alimentares foi elaborada a partir de alimentos e preparações informadas em Registro de Três Dias (R3dias). As informações em medidas caseiras foram transformadas em gramas, com o auxílio de tabelas e calculadas no programa Nutwin®(2005). Posteriormente, foram ordenadas segundo a porcentagem de contribuição para o valor calórico total informado. Foram selecionados e agrupados, de acordo com a similaridade nutricional, os alimentos responsáveis por 95% da ingestão calórica referida. O tamanho das porções alimentares do QFA foi classificado conforme o valor do percentil 50 da distribuição dos pesos correspondentes às medidas caseiras referidas. Definiu-se como porção pequena (P), aquela cujo valor foi igual ou inferior ao percentil 25; como média (M), o percentil 50 e grande (G) para valor igual ou superiores ao percentil 75. Foi realizado um projeto piloto para análise semântica, ou seja, verificou-se se todos os itens são compreensíveis para a população pela qual o instrumento se destina, com a participação de 42 universitários, de ambos os sexos. A partir das observações realizadas, as instruções foram reformuladas e o instrumento poderá ser utilizado para avaliar o consumo alimentar de graduandos. Vale ressaltar a necessidade de um teste prévio de validade e reprodutibilidade.

467

### DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE ESCOLA PÚBLICA DA CIDADE DE SÃO PAULO: UM ESTUDO DE PREVALÊNCIA DA OBESIDADE

Ana Paula de Queiroz Mello<sup>1</sup>; Isis Tande da Silva<sup>1</sup>; Cláudia Asséf Sanibal<sup>1</sup>; Annelise de Souza Timm<sup>1</sup>; Nágila Raquel Teixeira Damasceno<sup>1</sup>; <sup>1</sup> Faculdade de Saúde Pública - USP

Introdução: A avaliação nutricional é de grande importância na adolescência, visto que é uma fase de crescimento e maturação sexual. Além dos fatores genéticos, o adolescente sofre forte influência do ambiente. Tendo em vista a expansão dos fatores obesogênicos na sociedade atual, torna-se extremamente relevante acompanhar a evolução da obesidade nesta população. Objetivo: Avaliar a prevalência de sobrepeso e/ou obesidade em adolescentes. Metodologia: A partir de uma amostra aleatória, de ambos os sexos, composta por 1186 adolescentes (10-19 anos) matriculados em uma escola estadual da cidade de São Paulo, foram coletados peso e altura, para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). O critério adotado para classificação do estado nutricional foi o estabelecido por Cole et al (2000 e 2007), de acordo com sexo e idade. A análise estatística foi realizada pelo Programa SPSS®, versão 15. Resultados: Dos adolescentes avaliados, 47,8% ( $n=567$ ) eram do sexo masculino e 52,2% ( $n=619$ ) do sexo feminino, com idade média de 14,6  $\pm$  2,0 e 14,5  $\pm$  1,9 anos, respectivamente. O valor médio do IMC foi de 20,9  $\pm$  3,8 kg/m<sup>2</sup>, sendo que para o sexo masculino foi de 20,8  $\pm$  4,0 kg/m<sup>2</sup> e para o sexo feminino de 20,9  $\pm$  3,7 kg/m<sup>2</sup>, não havendo diferença estatisticamente significativa entre eles ( $p=0,071$ ). A avaliação do estado nutricional demonstrou uma prevalência de 1,3% de desnutridos (0,9% masculino e 1,6% feminino), 77,8% eutróficos (77,2% masculino e 78,4% feminino), 16,2% sobrepesos (16,0% masculino e 16,3% feminino) e 4,7% obesos (5,8% masculino e 3,7% feminino). Conclusão: Encontramos uma maior prevalência de adolescentes com sobrepeso e/ou obesidade, quando comparados aos desnutridos. Resultados semelhantes foram previamente descritos em outros estudos nacionais e confirmam a tendência secular de obesidade no Brasil.

FAPESP Proc.: 07/51664-5, 06/52042-5 e CNPq Proc.: 474112/07-1.

468

### FREQÜÊNCIA DE COMPORTAMENTOS E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS NA CIDADE DE GOIÂNIA, 2005: VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA POR MEIO DE LIGAÇÕES TELEFÔNICAS

Maria do Rosário Gondim Peixoto<sup>1</sup>; Veruska Prado Alexandre<sup>2</sup>; Iana Candido Cunha<sup>3</sup>; Estela Tronco Monego<sup>1</sup>; Rávila Graziany Souza<sup>4</sup>  
<sup>1</sup>FANUT/UFMG; <sup>2</sup>SES, SMS, PG/UnB; <sup>3</sup>UEG, PG/UFMG; Bolsista PIBIC FANUT/UFMG.

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são determinadas por sinergismos entre fatores biológicos, ambientais, de estilo de vida e relacionados à organização do sistema de saúde. Apresentam fatores e comportamentos de risco comuns, e determinam um gasto crônico e crescente dos recursos da saúde. Este resumo busca descrever a prevalência de comportamentos e fatores de risco selecionados para DCNT. Trata-se de um estudo transversal de base populacional, realizado em Goiânia/ Goiás, ano de 2005, com amostra probabilística (n=2002) da população adulta servida por linhas telefônicas residenciais fixas. Os indicadores selecionados envolveram: consumo de frutas, legumes e verduras (FLV); ingestão alcoólica de risco ( $\geq 5$  doses em pelo menos 1 ocasião, no último mês); atividade física; tabagismo; peso e altura referidos e relato de diagnóstico médico de hipertensão arterial, diabetes e/ou hipercolesterolemia. Aplicou-se fator de expansão delineado para a população adulta total do município. O consumo regular de FLV ( $\geq 5$  dias/semana) foi relatado por 39,8% dos entrevistados, com diferença significativa entre os sexos. Com relação à ingestão alcoólica observou-se que 19,5% da população estudada tem consumo de risco, com diferenças entre os sexos ( $p < 0,001$ ). O tabagismo foi referido por 14,7% da população estudada. 49,2% da população são considerados sedentários. A obesidade está presente em 9,9% dos indivíduos, sem diferenças significativas entre os sexos ( $p=0,69$ ), excesso de peso em 37,1%, sendo mais presente nos homens (43,4%) ( $p < 0,001$ ). Relato de diagnóstico médico anterior de Hipertensão arterial, diabetes e hipercolesterolemia foram informados por 19,3%; 3,9% e 14,4% dos entrevistados. Considera-se um predomínio de comportamentos de risco para DCNT na cidade de Goiânia de forma semelhante a outras localidades brasileiras e mundiais. As informações geradas definirão estratégias e políticas públicas de assistência, prevenção e promoção da saúde. Faz-se necessário a identificação dos determinantes sociais que influenciam o surgimento e manutenção deste cenário epidemiológico.

469

### FREQUENCIA DO CONSUMO VEGETAIS ENTRE ADULTOS ASSOCIADOS DE UM PLANO DE SAÚDE

Ruiz,E.N.F.; Costa,J.S.D.  
UNISINOS

A alimentação é considerada como um dos fatores mais importantes para o risco de doenças cardiovasculares. Estudos têm evidenciado a relação entre características qualitativas e quantitativas da dieta e a ocorrência de enfermidades crônicas, entre elas, as doenças cardiovasculares. Os hábitos alimentares apresentam-se como marcadores de risco para doenças cardiovasculares, na medida em que o consumo elevado de colesterol, ácidos graxos saturados somados ao baixo consumo de vegetais, participam da etiologia das dislipidemias, obesidade, diabetes e hipertensão. Assim, o objetivo deste trabalho foi descrever a frequência do consumo de frutas, hortaliças e feijões entre adultos. Para isso, foi realizado um estudo transversal, descritivo entre outubro de 2005 e maio de 2006, que investigou diversas características em usuários adultos (com idades entre 20 e 59 anos) do plano de saúde da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS. Para a coleta das informações foi utilizado um questionário, com questões fechadas, preenchido pelos próprios indivíduos, com ajuda, se necessário, dos entrevistadores. Participaram do estudo 775 indivíduos, sendo que a maioria deles possui ensino superior completo ou mais anos de estudo (74,1%) e têm como renda familiar per capita seis ou mais salários mínimos (35,2%). Após a análise dos dados verificou-se que 64% dos indivíduos consomem hortaliças diariamente, 43,2% consomem frutas e 7,7% consomem feijão diariamente. Com isso percebe-se que mais da metade dos indivíduos consomem frutas, menos da metade consomem frutas e uma pequena parcela ingere a leguminosa feijão diariamente, fato já esperado, pois alguns dados atuais mostram que quanto maior a renda maior o consumo de frutas e hortaliças e menor o consumo de feijões, porém ainda não adequado conforme as recomendações nutricionais de que é necessário consumir diariamente pelo menos quatro porções de vegetais para que estes exerçam efeito protetor contra doenças cardiovasculares. Assim, estes resultados poderão servir de base para o planejamento de intervenções que visem reduzir a exposição das populações aos fatores de risco para doenças cardiovasculares, havendo com isso não só a contribuição para a diminuição da morbimortalidade, como também pode ser considerada uma variável de impacto para a melhora da qualidade de vida.

470

### OBESIDADE NA INFÂNCIA E NA ADOLESCÊNCIA

Bárbara Maria da Cunha Régis<sup>1</sup>; Rosângela Santos da Silva<sup>2</sup>.  
1BENNETT; 2UFF.

Nas últimas décadas a prevalência da obesidade infantil vem aumentando de forma muito rápida, sendo denominada como uma verdadeira epidemia mundial. A existência de uma transição nutricional, que vem ocorrendo desde o último século, caracterizada por uma excessiva ingestão de alimentos calóricos, associada a uma diminuição na atividade física, entre as crianças e os adolescentes, tem promovido um aumento no número de casos de obesidade em todo o mundo. As causas para explicar esse aumento tão importante no número de obesos estão associadas às mudanças no estilo de vida e nos hábitos alimentares. Verifica-se a utilização cada vez mais frequente de alimentos industrializados, geralmente com alto teor calórico. Além disso, os avanços tecnológicos contribuem para o sedentarismo, como pode ser observado entre as crianças e os adolescentes que permanecem cada vez mais horas sentados em frente aos aparelhos de televisão, videogames e computadores. Este trabalho teve como objetivo traçar um perfil epidemiológico da doença, os determinantes para a sua instalação, os riscos provenientes, além de verificar quais intervenções que vem se destacando no município do Rio de Janeiro, para o enfrentamento da obesidade na infância e na adolescência. O método empregado foi um levantamento bibliográfico, em literatura especializada, entre os anos de 1997 a 2007. Na revisão de literatura foram levantados aspectos envolvendo a epidemia da obesidade, a obesidade na infância e adolescência e seus determinantes, a imagem corporal, a abordagem individualizada da obesidade e o enfrentamento da obesidade na cidade do Rio de Janeiro. Aponta-se como o fator de risco mais importante para a criança se tornar obesa, a presença de obesidade nos pais. Nos adolescentes, somam-se a isto, todas as alterações do período de transição para a idade adulta, a baixa auto-estima, o sedentarismo, lanches em excesso desbalanceados aliado a enorme suscetibilidade e a propaganda consumista. Conclui-se que a obesidade na infância e na adolescência constitui um problema de saúde pública que merece atenção, devido às suas altas taxas de prevalência. Além disso, futuramente, acarreta diversas enfermidades para os indivíduos. Logo, o ideal é o investimento nas práticas de promoção de saúde e prevenção dessa enfermidade, através de programas para a população em geral, que incentivem a atividade física e a alimentação saudável.

471

### PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ADOLESCENTES XAVANTE, TERRA INDÍGENA (T.I.) PIMENTEL BARBOSA, MATO GROSSO.

Aline Ferreira<sup>1</sup>; Silvia Gugelmin<sup>2</sup>; Carlos Coimbra Jr.<sup>1</sup>; Ricardo Santos<sup>1</sup>  
1 ENSP/FIOCRUZ; 2 INU/UERJ

Os adolescentes são considerados um grupo de risco nutricional devido ao aumento das necessidades energéticas e de nutrientes para atender à demanda do crescimento. Estudos com crianças e adultos indígenas já são significativos no país, mas o estado nutricional de adolescentes tem sido pouco avaliado. O objetivo deste estudo foi descrever o perfil antropométrico de adolescentes Xavante residentes na aldeia Pimentel Barbosa, T.I. Pimentel Barbosa, MT. Foi realizado um inquérito nutricional em julho de 2006 e coligido dados referentes à massa corporal, estatura, perímetro braquial (PB) e dobras cutâneas tricipital e subescapular (DCT e DCS) de 128 adolescentes (idade entre 10 e 18 anos), perfazendo 22,7% da população residente na aldeia. Para a análise foi construído o índice massa corporal (IMC), com os pontos de corte recomendados pelo CDC (2000) e utilizado o programa SPSS para o teste t de Student e ANOVA, considerando significância de 0,05%. Os valores de PB, DCT e DCS foram comparados com os valores publicados por Frisancho (1981). De acordo com o IMC, os homens a partir dos 16 anos apresentam sobrepeso/obesidade e entre as mulheres, só as faixas etárias de 10, 11, 14 e 17 encontram-se dentro dos padrões de referência. Em relação às medidas de composição corporal PB e DCT, apenas a faixa etária de 18 anos no sexo masculino apresentou valores relacionados ao sobrepeso/obesidade. Houve diferença significativa ( $p=0,000$ ) para todos os parâmetros analisados entre as faixas etárias. Quando se analisa essa diferença por sexo, apenas a DCS e DCT, apresentam significância ( $p=0,000$  em ambos). Parece que o excesso de massa corpórea nessa população começa ainda no final adolescência. É de extrema importância a consideração do estágio de maturação sexual, mas esse não pode ser realizado. É importante ressaltar que as mulheres Xavante iniciam sua vida reprodutiva em torno dos 13 anos, fator que pode estar associado à acentuação das mudanças corporais. São necessários estudos que permitam a compreensão do estado nutricional e composição corporal desse grupo etário tão complexo. Além disso, são importantes investigações que estabeleçam a associação de variáveis antropométricas com outras relacionadas a maturação sexual, principalmente entre populações indígenas.

472

**PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO ASSOCIADA AO NÍVEL SOCIOECONÔMICO EM USUÁRIOS DO PLANO DE SAÚDE COOPERSINOS EM SÃO LEOPOLDO, RS**

Sinara Laurini Rossato<sup>1</sup>, Ana Maria Siga Stephan<sup>1</sup>, Ana Weigert Bressan<sup>1</sup>, Léia Cristiane Löblein Fernandes<sup>1</sup>, Rodrigo Geisler Mielczarski<sup>1</sup>  
 1 UNISINOS

A obesidade é considerada atualmente uma epidemia mundial incluindo mais de 1 bilhão de adultos com sobrepeso e 300 milhões com obesidade. A obesidade pode causar complicações como hipertensão, dislipidemia, diabetes mellitus tipo 2, entre outras. **A população usuária do plano de saúde Coopersinos** (cooperativa formada por funcionários da Universidade do Vale do Rio dos Sinos) **é composta por indivíduos de maior nível socioeconômico inseridos no mercado de trabalho, que em estudos prévios, quando comparada à população geral, apresentam melhores condições de saúde.** O objetivo do presente estudo foi determinar a prevalência de excesso de peso entre os usuários do plano de saúde da Coopersinos e verificar a influência de fatores sócio-demográficos. Foi realizado estudo transversal através de um censo entre os usuários de ambos os sexos de 20 a 59 anos titulares do plano de saúde Coopersinos nos meses de outubro de 2005 a maio de 2006. Entre os 357 indivíduos do sexo masculino a prevalência de excesso de peso foi 61,1% (IC<sub>95%</sub> 56,0 a 66,1). Já entre as 378 mulheres, 29,1% (IC<sub>95%</sub> de 24,5 a 33,7) apresentavam excesso de peso. A população do presente estudo não é representativa de uma região ou cidade, contudo, contribui na construção do entendimento da prevalência de excesso de peso entre indivíduos de nível socioeconômico elevado. A Pesquisa de Orçamentos Familiares mostrou que na população brasileira a prevalência de excesso de peso foi maior nos homens do que nas mulheres, e que esta diferença foi ainda maior na Região Sul. Entretanto, na comparação entre estudos transversais realizados em 1996 nas regiões Nordeste e Sudeste constatou-se maior prevalência de excesso de peso entre as mulheres adultas. Em Pelotas, RS, prevalência de excesso de peso encontrada foi um pouco maior entre as mulheres do que entre os homens. Assim, nesse estudo encontraram-se os maiores diferenciais entre os sexos, destacando-se que nenhum estudo apresentou prevalências tão elevadas como as verificadas entre os homens ou tão diminutas como as observadas entre as mulheres, além de uma alta prevalência de excesso de peso em uma população onde, normalmente, estudos apontam resultados opostos.

473

**VALIDADE DE QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR, RELATIVA A RECORDATÓRIO, PARA USO EM GESTANTES**

Andressa Giacomello, Maria Inês Schmidt, Maria Angélica Antunes Nunes, Suzi Camey, Caroline Buss  
 UFRGS

**Introdução:** A alimentação desempenha papel relevante durante a gestação, período em que ocorre aumento na demanda de energia e nutrientes. Métodos de inquéritos alimentares precisos e que sejam bem aceitos pelas gestantes são necessários para melhor conhecer os efeitos da dieta no curso e desfecho da gestação, uma vez que esta é um fator de risco que pode ser modificado. **Objetivos:** Em gestantes atendidas pelo Sistema Único de Saúde em Bento Gonçalves e Porto Alegre (RS), comparar estimativas de consumo de energia e nutrientes provenientes do questionário de frequência alimentar (QFA) elaborado por Sichieri e Everhart, 1998, com as obtidas de recordatórios alimentares. **Métodos:** Entrevistas com 152 gestantes em atendimento pré-natal nas cidades de Bento Gonçalves e Porto Alegre. Na entrevista inicial, foi aplicado o QFA e após, os recordatórios alimentares relativos aos dois dias prévios. Uma segunda entrevista foi agendada, para obtenção de novos recordatórios, também relativos aos dois dias prévios. Médias e limites de concordância para as diferenças entre as duas avaliações de ingestão alimentar foram calculadas conforme Bland-Altman. São apresentados os coeficientes de correlação brutos e ajustados para consumo energético. Foram considerados significativos valores de  $p < 0,05$ . **Resultados:** A diferença entre os dois métodos mostrou que o QFA, em média, superestimou o consumo de energia e nutrientes. O coeficiente de correlação bruto variou de 0,01 (Vitamina E) a 0,43 (Vitamina C), sendo maior para gestantes de Bento Gonçalves (média 0,46 contra 0,30 em Porto Alegre). O coeficiente ajustado para energia variou de 0,01 (gordura insaturada) a 0,47 (cálcio) sendo semelhante nas duas cidades (médias 0,27 e 0,28). Correlações maiores (acima de 0,4) foram observadas para fibras, vitamina C, ácido fólico, cálcio e potássio, sendo estas, semelhantes entre as duas cidades. Em média, 30% das gestantes foram classificadas no mesmo quartil de consumo. **Conclusões:** O QFA pode ser uma ferramenta útil para avaliar consumo de gestantes em estudos epidemiológicos, contanto que sejam realizados esforços para melhorar seu desempenho. Estudos se tornam necessários para avaliar a influência de características sócio-demográficas e estado de saúde na validade do método.

474

**ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM CRIANÇAS PORTADORAS DE HIV/AIDS EM USO DE TERAPIA ANTIRETROVIRAL.**

Vanessa Ramos Kirsten<sup>1</sup>, Maiana Vieira<sup>1</sup>, Ricardo de Freitas Zwirter<sup>2</sup>, Maria Clara Valadao<sup>2</sup>, Fábio Lopes Pedro<sup>2</sup>  
 1 Centro Universitário Franciscano 2 HUSM

Os benefícios do uso de drogas antiretrovirais em pacientes com HIV/AIDS são acompanhados por inúmeros efeitos colaterais decorrentes destes medicamentos, entre eles várias alterações metabólicas, como aumento sérico do colesterol, triglicerídeos e glicemia. Estudos vêm mostrando que estas alterações também ocorrem em crianças tratadas com este tipo de terapia. O objetivo deste trabalho foi verificar alterações metabólicas em crianças com HIV/AIDS tratadas com terapia antiretroviral, atendidas no ambulatório de Doenças Infecciosas (DI) do Hospital Universitário de Santa Maria (HUSM) em 2007. A coleta dos exames como, colesterol total e frações, glicemia e triglicerídeos foram retirados do prontuário do paciente e foram considerados os exames mais próximos da consulta, e classificados segundo a Sociedade Brasileira de Cardiologia. Das 49 crianças avaliadas, 35% (n=17) eram do sexo masculino e 65% (n=32) do sexo feminino, com média de idade de 7,9 anos. Segundo os exames laboratoriais os valores médios foram: colesterol total  $159 \pm 36,1$  mg/dl; LDL-colesterol:  $91 \pm 28,9$  mg/dL; HDL colesterol:  $43 \pm 11,5$  mg/dl; Triglicerídeos:  $117 \pm 62,2$  mg/dl; glicemia:  $85 \pm 7,4$  mg/dl. Observou-se que segundo os níveis lipídicos, o colesterol total e os triglicerídeos ficaram acima dos valores desejáveis (<150mg/dl e 100mg/dL respectivamente); a média do LDL colesterol ficou dentro do valor desejável (<100mg/dl), e a do HDL colesterol ficou abaixo do valor desejável ( $\geq 45$ mg/dL). Com os níveis de triglicerídeos acima do valor desejável e HDL colesterol baixo do valor desejável, estas crianças apresentam risco para o desenvolvimento de resistência à insulina. Diante destes resultados e de vários estudos descritos na literatura científica, o tratamento de crianças em uso de terapia antiretroviral deve levar em consideração também as alterações metabólicas decorrentes deste tipo de tratamento, e não apenas resistência imunológica, visto que estes pacientes poderão ter outros desfechos como diabetes e problemas cardiovasculares.

475

**ASSOCIAÇÃO ENTRE OBESIDADE E NÍVEIS PRESSÓRICOS EM UMA AMOSTRA DE PACIENTES CADASTRADOS NO HIPERDIA/MS DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ - AL**

Sandra Mary Lima Vasconcelos<sup>1</sup>, Any Aline Lúcio de Oliveira<sup>1</sup>, Alane Cabral Oliveira<sup>1</sup>, Jacilene Cirilo da Silva<sup>1</sup>, Tatiana Maria Palmeira dos Santos<sup>1</sup>, Nilce Maria Tavares Mendes<sup>2</sup>, Thais Barreto Fernandes<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Laboratório de Nutrição em Cardiologia, Faculdade de Nutrição (FANUT), Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió-AL  
<sup>2</sup>Secretaria Municipal de Saúde, Maceió-AL

**Introdução:** A obesidade está relacionada à elevada prevalência e incidência de doenças cardiovasculares e descontrolado de patologias como hipertensão arterial sistêmica (HAS) e diabetes.

**Objetivo:** Avaliar associação entre obesidade geral e abdominal e níveis de pressão arterial (PA) elevados, em uma amostra de hipertensos e diabéticos da cidade de Maceió-AL.

**Métodos:** Estudo do tipo transversal com a utilização do banco de dados do HIPERDIA/MS/Maceió-AL. Foram considerados: obesidade geral (IMC  $\geq 30$  Kg/m<sup>2</sup>); obesidade abdominal (circunferência da cintura - CC  $\geq 88$  cm em mulheres e  $\geq 102$  cm em homens); níveis pressóricos elevados PA sistólica (PAS)  $\geq 140$  mmHg e PA diastólica (PAD)  $\geq 90$  mmHg. Utilizaram-se os testes *t de student*,  $\chi^2$  e correlação de *Pearson*, adotando  $p \leq 0,05$  como significativo.

**Resultados:** Dos 382 pacientes estudados, 68,06% eram do gênero feminino e 31,93% do gênero masculino, com idades de  $61,52 \pm 13,17$  anos e  $64,39 \pm 12,90$ , respectivamente. Apresentaram obesidade geral 25,40% dos homens e 34,23% das mulheres ( $p = 0,0837$ ; OR = 2,55) e obesidade abdominal 29,5% dos homens e 67,7% das mulheres ( $p = 0,0000$ ; OR = 8,22). Quanto aos níveis pressóricos, 66,3% dos homens e 60,4% das mulheres apresentaram PAS  $\geq 140$  mmHg ( $p = 0,525$ ; OR = 1,85) e 59,8% dos homens e 52,3% das mulheres apresentaram PAD  $\geq 90$  mmHg ( $p = 0,168$ ; OR = 2,15). Foram encontrados coeficientes de correlação de 0,02 e 0,05 entre obesidade geral e PAS e obesidade geral e PAD, respectivamente, e, de 0,173 e 0,065 entre obesidade abdominal e PAS e obesidade abdominal e PAD, respectivamente.

**Conclusão:** Verificou-se na amostra estudada uma frequência elevada de obesidade geral e de níveis pressóricos elevados em ambos os gêneros e uma maior frequência de obesidade abdominal no gênero feminino. No entanto foi observada uma associação fracamente positiva entre obesidade e níveis pressóricos elevados.

**Agradecimentos:** SMS-Maceió-AL, CNPq/PPSUS-MS, FAPEAL, SESAU-AL.

476

### CARACTERIZAÇÃO DE PACIENTES CADASTRADOS NO HIPERDIA DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ - AL SEGUNDO FREQUÊNCIA DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR

Sandra Mary Lima Vasconcelos, Danielle Guedes Dantas Lira, Patrícia Maria Candido Silva, Cristhiane Maria Bazílio de Omena, Maria Emília da Silva Menezes.  
Laboratório de Nutrição em Cardiologia, Faculdade de Nutrição (FANUT), Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió-AL

**Introdução:** A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é considerada o fator de risco de maior importância para a morbidade e mortalidade precoces causadas por doenças cardiovasculares (DCV). Além da HAS, destacam-se a obesidade, o estilo de vida sedentário e o tabagismo. O controle da obesidade, a prática regular da atividade física e o combate ao tabagismo são medidas de elevada eficácia anti-hipertensiva e do ponto de vista da saúde coletiva, provocariam maior impacto na redução das taxas de morbimortalidade das DCV.

**Objetivo:** Verificar a frequência de fatores de risco cardiovascular (FRCV) em uma amostra de pacientes hipertensos e diabéticos do município de Maceió-AL.

**Métodos:** Os dados foram coletados do banco de dados do HIPERDIA-MS da Secretaria Municipal de Saúde(SMS): Diabetes mellitus (DM); Tabagismo (Tab); Sedentarismo (Sed), Sobrepeso (SBP), Obesidade (OBES) e obesidade andróide (OA).

**Resultados:** Estudou-se 421 pacientes, dos quais 284 (67,46%) mulheres e 137 (32,54%) homens com 62,29 ± 13,11 anos (178 adultos e 243 idosos), sendo H=285 (67,69%), H+DM=108(25,65%) e DM=28(6,65%), assim distribuídos segundo FRCV: Tab=75 (17,1%); Sed=239(56,58%); SBP=37,07% entre os adultos e 48,55% entre os idosos; OBES=37,64% entre os adultos; OA=87,57% das mulheres(232/259) e 60,65% dos homens(74/122).

**Conclusão:** Na amostra estudada verificou-se: (1) população predominantemente feminina e idosa; (2) frequência de FRCV modificáveis (2a) concordantes (SBP=37,07 e 48,55% versus 25 a 51%, SED 57,76% versus 72 a 78%), (2b) abaixo (TAB=17,1% versus 20 a 30%) e 2c) acima 37,64% versus 7,9 a 20,8%) quando comparado os resultados obtidos com estudos realizados no Brasil, revisados por Block *et al*, 2006 (Rev Bras HAS, 13(2):134-143). Apesar de tais variações, considera-se elevada prevalência de fatores de risco por um estilo de vida inadequado. Na população estudada medidas de controle da obesidade, e combate ao sedentarismo e tabagismo devem ser prioritárias.

**Agradecimentos:** SMS Maceió-AL, CNPq/PPSUS-MS, FAPEAL, SESAU-AL.

477

### CONDIÇÕES DE SAÚDE E ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES DE MUNICÍPIOS DE BAIXO IDH NO CEARÁ.

Elida Mara Braga Rocha 1,2; Daniela Vasconcelos de Azevedo 1; Sammya Gondim Machado 1,3; Diva de Lourdes de Azevedo Fernandes 4; Derlange Belizário Diniz 1.  
1 UECE; 2 Bolsista CNPq; 3 Bolsista FUNCAP; 4 Secretaria de Saúde do Estado do Ceará.

A assistência prestada à mulher a partir do momento em que ela torna-se gestante é fundamental em termos de prevenção e/ou detecção precoce de patologias tanto maternas como fetais, evitando prejuízos temporários e definitivos à saúde de mãe e filho. O objetivo desta pesquisa foi descrever as condições de saúde e estado nutricional de gestantes residentes em doze municípios de baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do Ceará. A partir de um questionário aplicado em postos de saúde dos municípios selecionados, no período de outubro a dezembro de 2006. Foram coletados dados referentes à idade, renda, escolaridade, condições de saúde e IMC pré-gravídico, considerando baixo peso < 19,8; eutrofia 19,8 a 26; sobrepeso > 26 a 29 e obesidade > 29. A amostra contou com 189 gestantes que tinham em média 25,55 ± 6,65 anos, 76,5% dessas famílias viviam com renda menor que 1 salário mínimo e quanto à escolaridade 39,8% das gestantes tinham até 4 anos de estudo. A maioria das famílias (86,6%) era atendida pelo Programa de Saúde da Família e 90,8% recebiam a visita de agente comunitário de saúde. A primeira consulta de pré-natal durante o primeiro trimestre foi realizada por 81,3% (135), entretanto dessas apenas 20% (26) realizaram 6 ou mais consultas. Foi relatada a realização de exames (sangue, urina e VDRL) no pré-natal por 88,8% (159) gestantes. A suplementação de ferro era realizada por 83,6% (148), porém, quanto à vitamina A foi observado que apenas 40,2% (53) das entrevistadas recebiam tal suplementação. Os resultados referentes ao estado nutricional através do IMC pré-gravídico mostraram que entre as gestantes (n=139), foram consideradas com eutrofia 62,6% (87), baixo peso 25,2% (35), sobrepeso 6,5% (9) e obesidade 5,8% (8). Portanto, gestantes adultas com baixa renda e escolaridade são atendidas em sua maioria pelo PSF e recebem visitas de agentes de saúde em domicílio, confirmado pelo início do pré-natal no primeiro trimestre de gravidez. É importante à melhoria na qualidade de atendimento quanto à suplementação de vitamina A, estado nutricional pré-gravídico e número de consultas mínimas durante a gestação, através de campanhas educativas nas comunidades. **Apoio Financeiro:** CNPq (processo 402110/2005-6).

478

### FATORES DE RISCO PARA BAIXO PESO AO NASCER EM PUÉRPERAS ATENDIDAS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE SANTA MARIA-RS

Vanessa Ramos Kirsten<sup>1</sup>; Juliana de Oliveira Rossato<sup>1</sup>; Viviani Ruffo de Oliveira<sup>1</sup>; Cristina Machado Bragança de Moraes<sup>1</sup>; Kathia de Abreu Domingues<sup>2</sup>.  
1 CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO; 2 HOSPITAL CONVÊNIO CASA DE SAÚDE.

A prevalência de crianças com baixo peso ao nascer tem contribuído para a alta taxa de mortalidade infantil e vários são os fatores que podem determinar essa condição. O objetivo principal deste trabalho foi verificar fatores de risco que podem estar associados com baixo peso ao nascer em um hospital público de Santa Maria, RS. A amostra foi composta por 41 puérperas atendidas em um hospital público de Santa Maria entre setembro e outubro de 2007. Foi utilizado um questionário com perguntas fechadas sobre condição sócio-econômica, demográfica e características clínicas da gestação. O peso e o comprimento do recém nascido foram coletados do prontuário do hospital. O peso das crianças foi de 73,2% como adequado e 26,8% com peso inadequado. Em relação ao perfil socioeconômico desta amostra, a idade das mães mais prevalente foi entre 20 e 34 anos (58,6%), 43,9% (n=18) tinham o 1º grau completo, 53,7% (n=22) recebiam apenas 1 salário mínimo como renda familiar e 61% (n=25) eram solteiras. As características da gestação demonstraram que 92,7% (n=38) dos partos apresentaram duração da gestação maior que 37 e 43,9% (n=18) realizaram mais de 6 consultas pré-natal. O tipo de parto mais prevalente foi o vaginal (70,7%) e 53,7% (n=22) apresentaram anemia durante a gestação, e 58,6% (n=24) fizeram o uso de suplemento. Nesta amostra, de acordo com os resultados, a amostra é de baixa renda, porém com cuidados adequados durante a gestação, demonstrados pelo alto número de consultas durante o pré-natal, duração da gestação adequada e um grande número de partos vaginais.

479

### FATORES DETERMINANTES DA ESCOLHA DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Silvana Pedrosa de Oliveira 1; Roberta Nogueira Pereira da Silva 2; Fabio da Silva Gomes 3; Luís Guillermo Coca Velarde 2; Márcia Regina Mazalotti Teixeira 4  
1CTAA; 2UFF; 3INCA; 4SESEDEC

As frutas, legumes e verduras são essenciais para a saúde da população. Em geral, atribui-se ao preço elevado e à falta de hábito o baixo consumo desses alimentos. Para verificar a associação entre critérios de escolha de frutas, legumes e verduras e dados socioeconômicos e demográficos, foram entrevistados 600 indivíduos com idade superior a 18 anos, em diferentes bairros e locais de compra no Município do Rio de Janeiro. Considerando os critérios mencionados por mais de 40,0% dos entrevistados, observou-se, em geral, que quanto maior a faixa de renda mais a escolha é definida pelos atributos: qualidade, aparência, higiene do estabelecimento, frescor, safra, benefícios para a saúde, proximidade do estabelecimento e bom atendimento. No caso do preço e promoções, maior foi a proporção para os que apresentavam menor renda (p<0,05). As mulheres parecem se preocupar mais com a qualidade, a aparência, a safra e os benefícios para a saúde do que os homens. Em geral, quanto maior a faixa etária maior a preocupação com a safra e o bom atendimento, neste último caso, com exceção dos entrevistados com idade acima de 65 anos. Quanto maior o grau de instrução maior a importância dada ao frescor, benefícios para a saúde e proximidade do estabelecimento. Solteiros se preocupam mais com a aparência das frutas, legumes e verduras e menos com a safra do que os demais. Solteiros, casados e separados se importam mais com higiene do estabelecimento do que viúvos e os que moram com companheiro(a). Observou-se, portanto, a influência dos fatores socioeconômicos e demográficos na escolha de frutas, legumes e verduras.

480

### HÁBITOS ALIMENTARES E RISCO DE SÍNDROME METABÓLICA EM POPULAÇÃO DO SUL DO ESPÍRITO SANTO.

*Dietary intake patterns associated with metabolic syndrome in population from South Espírito Santo*  
 BARBOZA, Gabriela Cabral  
 LEMOS, Solange Bonandi  
 SILVA, Paula Rosa da  
 XIMENES, Helena Maria de Albuquerque

**Introdução:** A síndrome metabólica representa um grande risco para o desenvolvimento de Diabetes e doenças cardiovasculares. Cerca de 25% da população mundial é vítima desta síndrome que é caracterizada por resistência à insulina, sobrepeso ou obesidade, hipertensão e dislipidemias. O desenvolvimento desta síndrome está intimamente ligado ao estilo de vida do indivíduo o que inclui o sua hábito alimentar. **Objetivos:** este estudo teve como objetivo levantar dados sobre o estado nutricional e os hábitos alimentares de população de um município do Sul do Espírito Santo e relacioná-los com o risco de desenvolvimento da síndrome metabólica. **Material e métodos:** o estudo foi desenvolvido em paralelo a atividades de extensão do curso de Nutrição junto à comunidade. Foi aplicado um questionário semi-estruturado para coleta dos dados sobre estilo de vida e hábitos alimentares, após assinatura de termo de consentimento pelos sujeitos. Foram realizadas aferições de peso corporal, altura e circunferência da cintura de 100 sujeitos em três diferentes bairros de periferia da cidade. Os resultados obtidos foram tabulados e analisados, considerando-se como padrões de risco ou diagnóstico de síndrome metabólica os adotados pela Federação Internacional de Diabetes. A relação entre o risco para síndrome metabólica e hábitos alimentares foi pontuada. **Resultados:** Cerca de 36% dos sujeitos apresentaram valores de circunferência de cintura com valores que caracterizam risco para síndrome metabólica, enquanto 32% apresentaram IMC dentro da classificação de sobrepeso e/ou obesidade. Somente 19% dos entrevistados relataram prática de alguma atividade física e o hábito alimentar predominante inclui alto consumo de carboidratos simples e preparações ricas em gordura. **Conclusões:** Os dados mostram que a população estudada apresenta risco considerável para o desenvolvimento de síndrome metabólica, a qual pode levar ao desenvolvimento do Diabetes e doenças cardíacas. Os resultados comprovam a necessidade que as populações de baixa renda possuem de receber orientações de saúde e educação nutricional adaptada à sua realidade que proporcione conhecimento adequado para promover a escolha de uma alimentação mais saudável.

481

### PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM IDOSOS: CONCORDÂNCIA ENTRE AS ESTIMATIVAS PELA ÁREA ADIPOSITA DO BRAÇO, PELA PREGA CUTÂNEA TRICIPITAL E POR BIOIMPEDÂNCIA

Renata Santos Pereira Machado<sup>1</sup>, Maria Auxiliadora Santa Cruz Coelho<sup>2</sup>  
 e-mail: renata\_nut@hotmail.com  
<sup>1</sup> UNIRIO – Escola de Nutrição; <sup>2</sup> UFRJ – Instituto de Nutrição

**Introdução:** A gordura corporal é indicadora do estado nutricional em idosos além de ser preditora de morbidade e mortalidade. Diferentes métodos para avalia-la vêm sendo utilizados. **Objetivo:** Avaliar o grau de concordância dos percentuais de gordura corporal (%G) pela área adiposa do braço (AAB), pela prega cutânea tricipital (PCT) e por bioimpedância (BIA) em idosos. **Métodos:** Estudo transversal, com 395 idosos residentes em abrigos conveniados com o município do Rio de Janeiro – RJ. Foram realizadas medidas de peso (P), estatura (E), circunferência da cintura (CC) circunferência do braço (CB) e PCT, e calculados o Índice de Massa Corporal (IMC), a circunferência muscular do braço (CMB), área muscular do braço (AMB), área do braço (AB), e AAB segundo Frisancho. Para o %G pela PCT utilizou-se a equação de Siri, e aparelho RJL tetrapolar para BIA. Para associação das variáveis utilizou-se o Coeficiente de Correlação de Pearson (r),  $\alpha=0,05$ , e para concordância o Coeficiente de Correlação Intraclasse (CCI), com limite de 0,75. Utilizou-se o software SPSS versão 11.0. **Resultados:** Os CCI com IC 95% foram:  $\%G_{BIA} + \%G_{AAB} + \%G_{SIRI}$  0,9146(0,8968 – 0,9297),  $\%G_{BIA} + \%G_{AAB}$  0,8223(0,7782 – 0,8576),  $\%G_{BIA} + \%G_{SIRI}$  0,8654(0,8320 – 0,8922),  $\%G_{AAB} + \%G_{SIRI}$  0,9436(0,9300 – 0,9546). Os (r) foram:  $\%G_{SIRI}/IMC(0,655)$ ,  $\%G_{SIRI}/CC(0,463)$ ,  $\%G_{AAB}/CB(0,694)$ ,  $\%G_{SIRI}/\%G_{BIA}(0,778)$ ,  $\%G_{SIRI}/\%G_{AAB}(0,959)$ ,  $\%G_{AAB}/IMC(0,550)$ ,  $\%G_{AAB}/CC(0,373)$ ,  $\%G_{AAB}/CB(0,513)$ ,  $\%G_{AAB}/\%G_{BIA}(0,711)$ ,  $\%G_{BIA}/IMC(0,720)$ ,  $\%G_{BIA}/CC(0,521)$ ,  $\%G_{BIA}/CB(0,625)$ , todos com  $p < 0,01$ . **Conclusão:** Todos percentuais de gordura apresentaram associação estatisticamente significante com as variáveis antropométricas, o  $\%G_{BIA}$  apresentou melhor correlação com o IMC que reflete a massa corporal total e com a CC que reflete o depósito abdominal. O  $\%G_{AAB}$  e o  $\%G_{SIRI}$  tiveram concordância entre eles, sendo ambos reflexo de medidas nos membros superiores. Todos os métodos apresentaram excelente concordância e correlação com medidas antropométricas, sendo boas alternativas para avaliação da gordura corporal.

482

### PERCEPÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS E ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS DOS CONSUMIDORES

Silvana Pedrosa de Oliveira<sup>1</sup>; Roberta Nogueira Pereira da Silva<sup>2</sup>; Fabio da Silva Gomes<sup>3</sup>; Luís Guillermo Coca Velarde<sup>2</sup>; Maria Nubia Gama Oliveira<sup>4</sup>  
<sup>1</sup>CTAA; <sup>2</sup>UFF; <sup>3</sup>INCA; <sup>4</sup>BENNETT

O consumo de frutas e hortaliças tem sido estimulado em virtude dos benefícios à saúde da população. Com o objetivo de avaliar o nível de percepção de consumidores em relação ao seu consumo de frutas, legumes e verduras, foram entrevistados 600 indivíduos com idade superior a 18 anos, quando faziam suas compras em supermercados, hortifrutigranjeiros, feiras e mercados no Município do Rio de Janeiro. Foram coletados os dados socioeconômicos e demográficos dos entrevistados (sexo, idade, faixa de renda e grau de instrução) e foi perguntado a eles, se consideravam seu consumo de frutas, legumes e verduras alto, suficiente ou baixo. Foram verificadas associações entre essas considerações e os fatores socioeconômicos e demográficos dos consumidores. Observou-se associação significativa ( $p < 0,05$ ) entre a classe de renda e a percepção do consumo de frutas, legumes e verduras (FLV). A proporção de pessoas que consideravam seu consumo de frutas, legumes e verduras baixo foi maior para a classe de renda mais alta. O grau de instrução também apresentou uma associação significativa ( $p < 0,05$ ), seguindo o mesmo gradiente, quanto melhor o grau de instrução maior foi a proporção de indivíduos que consideraram seu consumo de FLV baixo. Em geral, quanto maior a faixa etária maior foi o número de pessoas que consideravam baixo o seu consumo de frutas, legumes e verduras ( $p < 0,05$ ). Não houve diferença significativa com relação ao sexo. Os resultados indicaram que quanto maior a renda, a escolaridade e a idade, maior o nível de exigência em relação à adequação do consumo de frutas e hortaliças.

483

### PERFIL DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR EM MUNICÍPIO DO VALE DO RIBEIRA, SÃO PAULO.

Silvia Freaza<sup>1</sup>, Rita Akutsu<sup>2</sup>, Anita Sachs<sup>3</sup>, Lucíola Coelho<sup>4</sup>, Leiko Asakura<sup>5</sup>.  
 1, 2, 3, 4, 5 UNIFESP

Estudos sobre consumo alimentar de crianças brasileiras são escassos, e os hábitos alimentares inadequados estão entre os fatores determinantes que mais repercutem desfavoravelmente sobre o estado nutricional das crianças, particularmente nas áreas econômica e socialmente mais desfavorecidas. O presente estudo teve como objetivo descrever o padrão de consumo alimentar das crianças em idade escolar no município de Cananéia, São Paulo. Trata-se de um estudo transversal, abrangendo 36 crianças na faixa etária entre 7 e 10 anos, de ambos os sexos, residentes na comunidade de Itapitanguí, as quais participavam do Projeto Cananéia, uma parceria entre a Universidade Federal de São Paulo e a Prefeitura Municipal de Cananéia. Para caracterização socioeconômica da população estudada, foi utilizado o Critério de Classificação Econômica Brasil / IBGE. A fim de obter informações sobre o consumo alimentar das crianças foi empregado o Recordatório Alimentar de 24 horas. Para análise das variáveis contínuas foram utilizados os procedimentos da estatística descritiva. Dentre as crianças estudadas, 22 (61,1%) eram do sexo masculino; com relação ao consumo dos alimentos, evidenciou-se: uma maior frequência no consumo de carnes (100%), arroz (97,2%), feijão (94,4%), leite, açúcar e hortaliças (66,7%, cada um), pães (58,3%), café (55,6%) e margarina (52,8%), sendo baixo o consumo de frutas, ovos, macarrão, queijos e manteiga; vale ressaltar que a frequência de citações dos sucos artificiais (44,4%) foi o dobro da frequência dos refrigerantes (27,8%), sendo pouco significante o número de citações dos sucos naturais (5,6%). A maioria dos escolares, 34 (94,4%) realizava três ou mais refeições por dia, e o domicílio foi o local mais referido (61,1%), pelos responsáveis, para a realização das mesmas. Com relação à classificação econômica, 63,9% das famílias estudadas encontravam-se na classe D. Conclui-se que o padrão do consumo alimentar destas crianças encontrou-se adequado em relação a alguns alimentos, número e local das refeições, porém verificou-se pouca variedade alimentar nesta população.

484

**PERFIL EPIDEMIOLÓGICO E NUTRICIONAL DE MORADORES DE UMA COMUNIDADE NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO – RJ**

Marluce Crispim da Costa Fortunato 1, Gisele Fernanda Rech 2, Rosivânia Maria Pereira 2, Bruna Ferreira de Oliveira 2, Lívia Pieroni 2.  
1HMSF; 2UNISUAM.

Desnutrição é um problema de saúde pública, e iniciativas nacionais são requeridas para acelerar sua prevenção e tratamento. Sociedades modernas e industrializadas parecem convergir em um padrão dietético com alto conteúdo de gorduras totais, colesterol, açúcar, carboidratos refinados, baixo teor de ácidos graxos insaturados e de fibras. O objetivo do trabalho foi traçar o perfil epidemiológico e nutricional dos moradores de uma comunidade da cidade do Rio de Janeiro. Trata-se de estudo de prevalência onde foram avaliados todos os moradores que concordaram em participar da entrevista no dia 23 de novembro de 2007. Dos 34 avaliados 58,82% eram mulheres e 41,18%, homens; das mulheres 50% se apresentavam hipertensas e dos homens, 78,57%. Dos homens 71,43% tinham idade acima de 60 anos e 28,57% abaixo de 60 anos; das mulheres 50% tinham idade acima de 60 anos e 50%, abaixo dos 60 anos. De acordo com o IMC pela OMS (1998), as mulheres abaixo dos 60 anos 10% estavam com desnutrição leve; 30%, eutróficas; 10%, com sobrepeso; 30%, com obesidade grau I e 20% com obesidade grau II; dos homens com idade abaixo de 60 anos 25% eram eutróficos, 50% estavam com sobrepeso e 25% com obesidade grau I. Conforme classificação para o IMC proposto por Lipschitz, dos moradores do sexo feminino 20% apresentavam-se com magreza; 20%, eutróficos; e 60% com excesso de peso; do sexo masculino 10% apresentavam-se com magreza; 70%, eutróficos; e 20% acima do peso. Em vista da relação cintura/quadril das mulheres, 15% apresentam-se abaixo de 0,80 e 85%, acima de 0,80; nos homens 64,3% apresentavam-se abaixo de 0,95 e 35,7%, acima de 0,95. No tocante à circunferência da cintura das mulheres, 30% apresentavam-se abaixo de 88cm e 70%, acima de 88cm; dos homens 85,7% apresentavam-se abaixo de 102cm e 14,3%, acima de 102cm. Com relação à frequência alimentar, homens e mulheres consomem mais alimentos ricos em carboidratos, entre os homens abaixo de 60 anos houve maior concentração de sobrepeso; entre as mulheres, maior prevalência de eutróficos e obesos. Concluiu-se que ambos os sexos relataram uma ingestão fora dos padrões considerados saudáveis, os quais predispoem às doenças crônicas não-transmissíveis.

485

**PERFIL NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NO 1º ANO DO CURSO DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ.**

Nara Brito 1; Mara Amaral 2; Ana Cecilia Silva 3; Núbia Tavares 4; Suelem Correa 5.  
1UEPA; 2FSCMPA; 3UEPA; 4UEPA; 5UEPA

O Índice de Massa Corpórea (IMC) tem sido recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) como um indicador da gordura corporal por ser obtido de forma rápida e praticamente sem custo nenhum. Alguns estudos evidenciam que o IMC é mais adequado para discriminar a gordura corporal nas mulheres do que em homens. Poucos estudos sobre o perfil nutricional de alunos universitários foram encontrados. O sedentarismo em estudantes universitários aumenta com o passar dos anos e estes, a pesar da idade e o acesso a todo tipo de informação, apresentam um alto percentual de inatividade física durante seu tempo livre. Esta pesquisa teve como objetivo traçar o perfil nutricional dos alunos matriculados no primeiro ano do curso de medicina da Universidade do Estado do Pará - UEPA. Metodologia: Foi realizada uma pesquisa transversal, prospectiva, com aferição do IMC, Circunferência Abdominal, além do relato da prática de atividade física pelos alunos. Resultados: A casuística foi constituída de 44,29% do sexo masculino e 55,71% do sexo feminino; tinham diagnóstico nutricional de eutrofia em 80,00%, sendo que 12,82% do sexo feminino apresentou sobrepeso e 2,56% obesidade e ainda 35,90% destas apresentaram riscos de complicações metabólicas associada à obesidade, quando avaliado a circunferência abdominal; 79,49% destas são sedentárias, onde apenas 5,72% da população estudada relataram a prática de atividade física intensa. Conclusão: Na pesquisa entre os alunos do 1º ano de medicina da Universidade do Estado do Pará, houve prevalência do sexo feminino, tinham diagnóstico nutricional eutrófia, com casos de obesidade e sobrepeso no sexo feminino, sem risco de complicações metabólicas associada à obesidade, exceto entre as mulheres, e a falta da prática de atividade física.

486

**PERFIL NUTRICIONAL E ANTROPOMÉTRICO DOS INTEGRANTES DO PROGRAMA DE QUALIDADE DE VIDA GINÁSTICA NO CEU**

Azula Narayama Malacco Ferreira 1; Roberta Kelle Silva Amaral 2; Fernanda Dantas Laranjeira 3; Patrícia Preisser Wendling 4; Alexandre Paolucci 5  
1UFMG; 2UFMG; 3UnibH; 4UFMG; 5UFMG

Área de Saúde Coletiva – Epidemiologia e Vigilância em Saúde ou Políticas e Programas Institucionais

Considerando a importância das ações de prevenção e controle para as doenças crônicas não transmissíveis e a estreita relação entre a causalidade destas e fatores dietéticos, este estudo teve como objetivo descrever o perfil nutricional de funcionários públicos da UFMG, integrantes do Programa de Qualidade de Vida Ginástica no CEU (trabalho de condicionamento físico orientado), através de um Programa de Avaliação Nutricional. A coleta de dados foi realizada no período de Maio a Novembro de 2007, através da aplicação de três recordatórios alimentares, anamnese alimentar e coleta de dados antropométricos. A partir de uma amostra representativa da população em estudo, observou-se que 76,7% são do sexo feminino, 23,3% do sexo masculino, 93% são adultos e 7% são idosos. A maioria dos indivíduos, 48,84% encontram-se com sobrepeso, 39,54% eutróficos, 11,62% obesos. Através da aferição da circunferência da cintura, observou-se que 23,26% dos indivíduos apresentaram risco elevado para desenvolver doenças cardiovasculares, 25,58% risco muito elevado e 51,16% não apresentaram risco. Em relação ao perfil nutricional, 60,47% apresentaram uma dieta com aporte calórico abaixo do recomendado e 39,53% acima. Em relação à distribuição de macronutrientes, 16,28% dos indivíduos apresentaram baixa ingestão de carboidratos, todos os indivíduos apresentaram ingestão adequada de proteínas, 32,52% apresentaram ingestão de lipídeos abaixo do recomendado. Observa-se alta prevalência de indivíduos com peso e circunferência da cintura acima do ideal, o que predispõe a ocorrência de doenças cardiovasculares. Por mais que a análise dos recordatórios alimentares mostrou que grande parte dos indivíduos consome menos calorias de que necessitam, estes dados podem estar subestimados, pois observa-se que grande parte da população encontra-se com o peso acima do ideal. Esta contradição pode ser explicada pelo fato de o recordatório alimentar depender da memória e dedicação do indivíduo em relatar sua ingestão alimentar com fidedignidade. Entretanto, se não tiver ocorrido as falhas mencionadas, a ingestão alimentar pode ter sido reduzida pela maioria dos indivíduos com intuito de perda de peso, o que é satisfatório para a maioria da população. Contudo, intervenções nutricionais são fundamentais para que a população se conscientize dos hábitos alimentares inadequados e seja orientada com o intuito de promover hábitos saudáveis.

487

**PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS E A RELAÇÃO COM OS HÁBITOS ALIMENTARES DE ADULTOS ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

Natasha Cristina dos Santos 1; Fernanda Cerqueira Bloise 2; Isabel Céspedes 3; Milena Bueno 4  
1UNIP; 2UNIP; 3UMESP; 4FEFISA

A industrialização e a urbanização trouxeram um declínio da ocorrência da desnutrição em crianças e adultos e uma elevação da prevalência de sobrepeso e obesidade, causado pelo aumento da ingestão de calorias e diminuição da atividade física. Sendo a obesidade um fator de risco para algumas doenças, outras patologias também se tornaram mais prevalentes entre a população. Sabe-se que o estado nutricional e o consumo alimentar interagem com outros fatores de risco para doenças não transmissíveis. Sendo assim, a análise de fatores de risco em populações, é uma prática importante para que diretrizes nacionais sejam elaboradas em busca de melhor atender as características da população. Este estudo teve por objetivo determinar a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis e a relação com os hábitos alimentares de indivíduos atendidos no ambulatório de nutrição de uma clínica escola do município de São Paulo. Trata-se de um estudo descritivo transversal, sendo a amostra composta 276 indivíduos com idade entre 20 e 59 anos, de ambos os sexos. Foram estudadas variáveis como índice de massa corporal, circunferência de cintura, fatores relacionados ao estilo de vida, dados demográficos e socioeconômicos. A avaliação dos hábitos alimentares, do comportamento alimentar e do consumo alimentar foi realizada através de Anamnese e de Recordatório Alimentar de 24 horas. Os grupos de alimentos foram investigados em porções diárias consumidas. Para caracterizar a quantidade e o tamanho das porções consumidas pelos pacientes, foram adotados os parâmetros utilizados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira e a Pirâmide Alimentar Brasileira. Entre os indivíduos avaliados neste estudo, foi encontrada uma prevalência de 21,7% de diabetes mellitus, 21,2% de hipertensão arterial, 10,5% de doenças cardiovasculares e 22,8% de dislipidemia. A maior parte dos pacientes portadores de doenças crônicas não transmissíveis relatou baixo consumo de hortaliças e frutas. Os resultados obtidos foram muito semelhantes aos observados na literatura. O conhecimento da prevalência de doenças é um importante auxílio no planejamento em saúde, uma vez que permite a especificação das ações de promoção à mesma.

488

**PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E FATORES ASSOCIADOS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE GOIÂNIA**

Martins, S.S.1, Silveira, É.A.2, Alexandre, V.P.3, Pires, C.C.O.4, Abreu, F.L.4  
1/PET/FANUT/UFU; 2/PET/FANUT/UFU; 3/SMS Goiânia, SES Goiás, PG/UNB, 4/FANUT/UFU

O sobrepeso e obesidade vêm sendo associados à transição nutricional, caracterizada, entre outros, pelo consumo de alimentos de alta densidade energética, como doces e frituras. Este estudo tem por objetivo verificar a prevalência de obesidade em adolescentes e sua associação com variáveis demográficas, socioeconômicas e o consumo de refrigerantes, frituras e doces. O mesmo faz parte do projeto intitulado "Viver Saudável", desenvolvido em escolares do Distrito Sanitário Leste de Goiânia. Realizou-se um estudo transversal em adolescentes (10 a 19 anos), de ambos os sexos, estudantes de uma escola municipal. A coleta de dados ocorreu em junho de 2007. Para determinação do estado nutricional, aferiu-se o peso e a altura e utilizou-se os pontos de corte recomendados pela World Health Organization (2006). Variáveis estudadas: idade, sexo, cor, a pessoa com quem reside, o número de irmãos, a escolaridade dos pais, a religião, a presença de empregada doméstica em casa, o consumo de água tratada e a frequência do consumo de salgadinhos fritos, batata frita, refrigerantes e doces, balas e chocolates nos últimos sete dias. A análise dos dados foi realizada nas aulas práticas de Epidemiologia, utilizando-se o programa Stata 8.0, considerando como nível de significância um valor-p  $\leq 0,05$ . Da amostra de 67 adolescentes, a prevalência de excesso de peso foi de 16,95%, sendo maior no sexo feminino (19,44%), em adolescentes com treze anos (27,3%), de cor preta (22,2%), que residem apenas com a mãe (42,9%), filhos únicos (60%), cujas mães cursaram até o segundo grau (33,33%), possuem empregada doméstica diariamente (40%) e consomem água não tratada (25%). Destas, apenas as prevalências em adolescentes que residem apenas com a mãe e são filhos únicos (valor-p=0,01) foram estatisticamente significativas. Quanto às variáveis de comportamento alimentar, a maior prevalência foi relacionada ao consumo inadequado de batata frita (20%). Contrastando com outros estudos, não foi encontrada prevalência significativa relacionada ao hábito alimentar e isto pode refletir o número reduzido da amostra e por esta ser uma amostra de conveniência. É importante que surjam medidas de intervenção e promoção da saúde que visem mudanças de comportamento alimentar das crianças, prevenindo assim o excesso de peso.

489

**A INTERFACE ENTRE E INTRODUÇÃO DE NOVOS ALIMENTOS E A ERUPÇÃO DOS DENTES DECÍDUOS. UMA EXPERIÊNCIA NO AMBULATÓRIO DE ALEITAMENTO DO HOSPITAL DÓRIO SILVA. SERRA, ES. 2007**

Rosana Oliveira<sup>1, 2</sup>; Neila Canal<sup>1</sup>; Patrícia Trapani<sup>1</sup>; Maria do Guidetti<sup>2</sup>; Ana Daniela Sadovsky<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UVV; <sup>2</sup>HDS

**Introdução:** o primeiro ano de vida é fundamental para o bom desenvolvimento da criança. Estratégias de promoção da saúde incluem o incentivo ao aleitamento materno exclusivo até o sexto mês, com a introdução de alimentos complementares após este período. Estudos comprovam que essa proposta alimentar reduz o risco de doenças respiratórias e diarreicas, que levam a dificuldades durante a introdução da alimentação complementar, e que associados à erupção decídua, podem causar desaceleração no desenvolvimento do lactente. **Objetivo:** Identificação das manifestações clínicas na erupção da dentição e sua associação com as dificuldades na introdução da alimentação complementar. **Metodologia:** O estudo prospectivo, desenvolvido numa amostra de 34 crianças, na faixa etária de 4 a 12 meses, atendidas no grupo de aleitamento materno/ AME do Hospital Dório Silva/HDS em Serra, ES, por uma equipe multidisciplinar, composta de pediatra, nutricionista, acadêmicos de nutrição e dentista. As mães foram orientadas sobre a proposta do estudo. Foi aplicado um questionário semi estruturado. Os procedimentos respeitaram às resoluções éticas cabíveis ao estudo em questão. Foram pesquisados se a idade média da cronologia da erupção dentária coincidia com o período da transição alimentar e avaliadas as interferências do processo na alimentação complementar. As crianças, foram submetidas a anamnese, a exame antropométrico e da cavidade oral. **Resultados:** 88% das mães iniciaram a introdução dos novos alimentos a partir do 6º mês. A idade média do nascimento dos primeiros dentes foi de 7 meses. Houve a prevalência dos seguintes sintomas: coceira gengival, salivação aumentada (100%), seguidos de irritação (94,1%) e diarreia (55,9%). Quanto a alimentação complementar, observou-se que 56% das crianças não utilizam nenhum tipo de açúcar e 100% das mães utilizam óleo nas preparações das grandes refeições, conforme recomendação da OMS. **Conclusão:** A prevalência de sintomas clínicos na erupção dentária observada em 100% da amostra, estão associados com a dificuldade na manutenção da alimentação satisfatória, justificando-se a afirmativa pela diminuição do ganho ponderal em 64,7% da amostra em alguns momentos deste ciclo de vida, neste caso destacamos o papel da equipe multidisciplinar no apoio a estas mães em busca do bom desenvolvimento dos seus filhos.

490

**ALIMENTE SEU SORRISO – ESTIMULANDO A NUTRIÇÃO ATRAVÉS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL. CENAAC/ UVV**

Rosana Oliveira<sup>1</sup>; Ana Maria Bartels<sup>1</sup>; Samille Freitas<sup>2</sup>; Priscila Thomasi<sup>2</sup>; Elizabeti Caldeira<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UVV  
<sup>2</sup>Acadêmicos do Curso de Nutrição da UVV

**Introdução:** A cárie dental é grave um problema de saúde pública, a população de baixa renda tende a se alimentar de alimentos açucarados para a satisfação imediata da fome e possuem poucos recursos para uma eficaz higiene bucal e acesso limitado a assistência odontológica. A higiene bucal e a educação nutricional são elementos essenciais para mudanças de hábitos promotores da cariogenese para a criança e toda a família. A má aceitação de vegetais também tem influência na saúde bucal. Existe um paradigma entre as pessoas de baixa renda de que hortifrutis não "sustentam" e dessa forma acabam sendo evitados no cardápio das famílias, em detrimento daqueles que oferecem sensação de saciedade imediata, como por exemplo, os alimentos açucarados, levando a formação de hábitos alimentares incorretos e que ocasionam cáries. O projeto Alimente seu Sorriso propõe reunir abordagens multidisciplinares sobre problemas rotineiros em saúde coletiva, tais como: cuidado com a saúde bucal e diversificação dos hábitos alimentares levando, assim, a vida uma saudável. **Objetivo:** Contribuir na promoção de hábitos saudáveis de vida, numa abordagem multidisciplinar, com enfoque na nutrição e saúde bucal. **Metodologia:** Foram desenvolvidas atividades educativas com 210 crianças, do Centro de Apoio ao Adolescente e a Criança (CENAAC) com idades de 7 a 14 anos, em risco social. Compuseram o projeto "Alimente seu Sorriso", acadêmicos do curso de nutrição em parceria com alunos da zootecnia do Centro Universitário de Vila Velha (UVV), um odontólogo e um técnico agrícola da Secretária de Desenvolvimento Econômico do município de Vila Velha, onde o projeto foi desenvolvido, no ano de 2007. A equipe multidisciplinar integrou saberes e práticas que contribuem com a segurança alimentar e nutricional sustentável e promoção da saúde bucal. Foram feitas visitas técnicas a parques ecológicos e realizadas oficinas sobre meio ambiente, alimentação saudável, manejo de hortas e criação de pequenos animais. As atividades eram semanais. **Resultados e conclusão:** O grupo de crianças mostrou-se incentivado a mudança de hábitos após receber informações sobre a influência da alimentação e da higiene bucal na promoção da saúde. As visitas técnicas a parques ecológicos proporcionaram a conscientização da importância da sustentabilidade ambiental.

491

**AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE 1ª A 4ª SÉRIE DO MUNICÍPIO DE FELIZ/RS**

Ana Paula Weber<sup>1</sup>; Keli Vicenzi<sup>1</sup>; Maria Lúcia R. Lopes<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup> Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS

O desenvolvimento infantil depende de diversos fatores e repercute sobre o crescimento infantil. Atualmente vivemos a transição nutricional, ou seja, da desnutrição para a obesidade, e é sabido que apresentam efeitos deletérios à saúde. Assim, o acompanhamento do estado nutricional de grupos populacionais, principalmente de crianças, torna-se de extrema importância. Foi realizado um estudo transversal, envolvendo uma amostra de 311 escolares com o objetivo de avaliar o estado nutricional dos alunos de primeira a quarta série do município de Feliz- RS. Os escolares foram pesados e medidos conforme preconizado pelo SISVAN (2004), sendo a seguir o peso e a estatura utilizados para o cálculo do IMC. O IMC foi classificado segundo WHO, 1995. Entre os 311 escolares avaliados verificou-se que 58,52% eram eutróficos, 2,89% apresentavam baixo peso e 3,21% risco para baixo peso; 16,07% sobrepeso e 19,29% obesidade. Concluiu-se que, nesta amostra, existe alta prevalência de sobrepeso e obesidade, confirmando assim a transição nutricional. Em função destes resultados sugere-se que sejam realizadas medidas preventivas e corretivas nesta população.

492

### AValiação Nutricional das Modelos da Cidade de São Paulo

Beatriz de Andrade Vilela\*, Maria Madalena Pina Arruda\*, Ana Cristina Galvão\*, Amanda Elisa Miranda\*, Rosana Porto Rebane\*, Clara Korukian Freiberg\*.

\*CUSC

**Introdução:** Ao longo do tempo o conceito de corpo saudável ou bonito tem sofrido transformações. Os padrões de beleza exigem perfis antropométricos cada vez mais magros e inatingíveis e muitas jovens vêm se submetendo às dietas desequilibradas, a prática exagerada de exercícios físicos e utilizando-se de métodos laxativos. As modelos são propensas a desenvolverem distúrbios alimentares devido à profissão, que exige um padrão muito pouco flexível e irreal quanto a referências antropométricas. **Objetivo** da pesquisa foi avaliar o estado nutricional e de saúde mediante medidas antropométricas e inquérito do consumo alimentar de modelos do sexo feminino. **Metodologia:** Foram avaliadas 101 modelos com idade entre 18 e 35 anos. Verificou-se o IMC, PCT, CMB, circunferência de cintura, tabagismo, frequência alimentar, atividade física e questionamentos sobre imagem corporal. **Resultados:** Segundo o IMC, 52,5 % das modelos se mantêm na eutrofia, porém 47,5% apresentaram déficit de peso indo de baixo peso leve a baixo peso moderado, o que determina grande risco para a desnutrição. Observou-se séria restrição alimentar, reduzindo número de refeições/dia, e baixo consumo de cereais/tubérculos, frutas/hortaliças e laticíneos. A circunferência da cintura mostrou-se adequada, o que já era esperado nessa população. Quanto à prática de exercícios físicos, 33,67% afirmam realizá-los frequentemente, e 28,71% são sedentárias. 37% possuem o hábito tabagista. Analisando a composição corporal, a partir da relação PCT e CMB, 54% estão eutrófica, porém 16% encontra-se em desnutrição protéica. Apesar de 60% da população estudada revelar-se satisfeita com seu corpo, 86% mudaria algo em seu corpo se houvesse oportunidade, com predominância em ganhar massa muscular e reduzir peso. 61% das modelos relataram estar dentro do perfil de beleza dos trabalhos para comerciais publicitários. **Conclusão:** Cabe aos nutricionistas, oferecer suporte e orientação alimentar as jovens modelos para poder lidarem com as exigências da profissão, a satisfação corporal, na adequação da prática de atividade física assim como orientar o risco de doenças associadas a hábitos como o tabagismo. É importante fomentar atividades de informação a este público devido à alta incidência de distúrbios alimentares encontrados entre as jovens mulheres desta profissão.

493

### Comportamento Alimentar e Imagem Corporal entre Estudantes de Nutrição de uma Universidade Pública de Porto Alegre, RS

Cynthia Anália Garcia<sup>1</sup>; Teresa Gontijo de Castro<sup>2</sup>; Rafael Marques Soares<sup>3</sup>  
<sup>1</sup> UFRGS; <sup>2</sup> professor/UFRGS; <sup>3</sup> PG/UFRGS

Os transtornos alimentares estão despertando cada vez mais a atenção dos profissionais da área da saúde por apresentarem alto índice de morbidades associadas. O prejuízo na qualidade de vida de indivíduos caracteristicamente jovens, o curso longo dos distúrbios e o fato dos quadros serem muito resistentes ao tratamento reforça a necessidade de intervenções de caráter preventivo voltadas, principalmente, àqueles grupos de maior risco. **Objetivo:** Avaliar a prevalência de comportamentos alimentares inadequados e níveis de satisfação corporal em estudantes de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). **Material e Métodos:** Estudo transversal do qual participaram os estudantes da graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (N=104). Foram utilizados questionários auto-aplicáveis para avaliação respectiva de comportamentos sugestivos de distúrbios alimentares e de insatisfação com a imagem corporal: o *Eating attitudes test* (EAT-26) e o *Body Shape Questionnaire* (BSQ). Foram aferidas as medidas de peso e altura para posterior avaliação nutricional. Foram realizados cálculos de médias, desvios-padrão, frequências absolutas e relativas. A análise das associações entre comportamento alimentar inadequado, insatisfação com imagem corporal e demais covariáveis foi realizada pelo teste do qui-quadrado, adotando-se como significantes valores de  $p < 0,05$ . As análises foram realizadas com auxílio do software SPSS 13.0. **Resultados:** A prevalência de comportamentos sugestivos de distúrbios alimentares na população estudada foi de 11,8%, conforme pontuação obtida no EAT-26. A porcentagem de universitárias com insatisfação da imagem corporal foi de 13,5%, constatada através do instrumento BSQ. Houve associação entre presença de comportamentos alimentares inadequados e insatisfação com a imagem corporal entre os estudantes ( $\chi^2=22,85$  e  $p=0,000$ ). **Conclusão:** A prevalência de comportamentos sugestivos de anormalidade bem como a insatisfação com a imagem corporal verificados no presente estudo encontra-se dentro do esperado. Porém, observou-se que 92,8% das estudantes com autopercepção da imagem corporal moderada ou gravemente alteradas eram eutróficas. Esse achado reforça um dado importante que a literatura aponta: a insatisfação com o corpo surge com a crença de "estar gorda", apesar de se estar com peso corporal normal. Conclui-se que entre estudantes de nutrição da UFRGS há preocupação em relação a peso e forma corporal, porém são necessárias mais pesquisas para melhor elucidar questões relacionadas aos transtornos alimentares nessa população.

494

### Desnutrição em Crianças Assistidas pelo Programa Fome Zero no Arquipélago de Porto Alegre-RS

Ana Paula Pereira<sup>1</sup>; Viviane Egewarth<sup>2</sup>; Juliana Feliciati Hoffmann<sup>3</sup>; Jussara Carnevale<sup>3</sup> Enilda Maria Lara<sup>4</sup>

<sup>1</sup>PG/UFGS; <sup>2</sup>HSL/PUCRS; <sup>3</sup>UFRGS; <sup>4</sup>HCOR/SP

As crianças cadastradas no Programa Fome Zero (PFZ), nas Ilhas do Arquipélago de Porto Alegre, estão em situação de vulnerabilidade social, comprometendo seu estado nutricional.

O objetivo desse estudo foi investigar o estado nutricional de crianças menores de seis anos cadastradas no Programa Fome Zero.

Este trabalho é um estudo transversal no qual foram avaliadas todas as crianças de 0 a 6 anos atendidas pelo PFZ, residentes em duas Ilhas do Arquipélago de Porto Alegre (n=209). As crianças foram pesadas e medidas durante mutirões, por uma nutricionista e duas acadêmicas de nutrição. Para avaliação do estado nutricional foram utilizados índices antropométricos: peso para idade (P/I), altura para idade (A/I) e peso para altura (P/A), os quais foram expressos em Escore-z, seguindo a referência antropométrica do National Center for Health Statistics (NCHS). Os dados foram tabulados utilizando-se o software EPI INFO, versão 6 e para análise estatística utilizou-se o software SPSS, versão 13. Para comparação entre os grupos foi utilizado o teste qui-quadrado e considerou-se o nível de significância de 5%.

Das crianças avaliadas, 53,1% eram do sexo masculino e 52,6% tinham entre 3 e 6 anos. A idade mediana das mães ou cuidadores foi 26 anos (AI = 10) e a mediana do número de filhos por família foi 3 (AI = 3). 59,3% não possuíam sanitário, 41,6% não tinham água encanada e 2,4% não possuíam energia elétrica. 11,5% das crianças apresentaram desnutrição moderada ou grave e 23,9% das crianças apresentaram risco nutricional. Encontrou-se diferença significativa entre os três grupos (eutrofia, risco nutricional, desnutrição moderada ou grave) somente para as variáveis idade da mãe ( $P=0,04$ ) e número de filhos ( $P=0,03$ ).

A prevalência de risco nutricional e desnutrição encontrada é elevada. O tamanho de amostra foi pequeno para provar associações significativas entre os grupos. Os resultados são importantes para alertar os profissionais de saúde quanto à necessidade de melhorar a cobertura de cuidados de saúde fundamentais, protegendo essas crianças de consequências danosas para o futuro. Além disso, os resultados podem servir como uma forma de monitoramento da efetividade do PFZ.

495

### Desordens Devido ao Álcool em Adolescentes – Reprodutibilidade de um Instrumento de Medida.

Jussara de Castro Almeida, Juliana Alvares Duarte Bonini Campos<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> PG/UNESP; <sup>2</sup>DRA/UNESP

O objetivo deste estudo foi estimar a reprodutibilidade do Teste de identificação de desordens devido ao álcool – AUDIT quando aplicado em adolescentes. Participaram do estudo 37 indivíduos, sendo 27 do sexo feminino com idade média de 18,30±2,51 anos, estudantes do último ano do ensino médio de uma escola municipal do município de Passos – MG. Os voluntários responderam o AUDIT, duas vezes, com intervalo de uma semana entre as mesmas. Para estudo da reprodutibilidade intra-examinador utilizou-se a estatística Kappa ( $\kappa$ ) por ponto. A concordância das respostas obtidas para as questões componentes do AUDIT variou de "boa" a "ótima", com exceção da questão que aborda o sentimento de culpa ou remorso após beber que apresentou concordância "sofrível". Quando da classificação do risco de beber dos estudantes a reprodutibilidade foi "boa" ( $\kappa=0,77$ ). Assim, entende-se que este instrumento apresentou reprodutibilidade adequada no diagnóstico de risco do consumo de beber dos escolares e, portanto, aliado a suas características de fácil entendimento e aplicação sugere-se que o mesmo seja utilizado para levantamento de informações sobre a utilização de bebidas alcoólicas por esta população.

496

**FATOR DE RISCO CARDIOVASCULAR E SOBREPESO/OBESIDADE EM USUÁRIOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO SESC/AL**Andréa Silva<sup>2</sup>, Juliana Lyra<sup>1</sup>, Mirella Costa<sup>1</sup>, Daniele Rodriguez<sup>2</sup><sup>1</sup>UFAL  
<sup>2</sup>SESC/AL

O Serviço de Nutrição do Serviço Social do Comércio (SESC) em Maceió-AL fornece aproximadamente 1000 refeições em quatro restaurantes localizados nos bairros: Poço, Centro, Jatiúca e Guaxuma. A finalidade principal do Serviço de Nutrição do SESC/AL é fornecer refeições nutricionalmente adequadas para seus usuários. Para o planejamento destas refeições faz-se necessário conhecer o perfil da clientela atendida (gênero, idade) e o estado nutricional. O presente trabalho teve como objetivo identificar o perfil e o estado nutricional dos usuários do Serviço de Nutrição do SESC/AL. Realizou-se um estudo transversal, envolvendo 155 indivíduos de ambos os gêneros com idade entre 20 e 86 anos. O estado nutricional foi avaliado através do Índice de Massa Corpórea (IMC) e Circunferência da Cintura (CC) seguindo os critérios da OMS. Das 155 pessoas avaliadas, 57,4% eram do gênero feminino com idade média  $38,2 \pm 12,2$  anos e 42,6% eram do gênero masculino com idade média  $36,6 \pm 10,4$  anos. Os valores médios encontrados de IMC e CC foram, respectivamente,  $26,4 \pm 3,1$  kg/m<sup>2</sup> e  $91,4 \pm 8,8$  cm para homens e  $24,3 \pm 3,5$  kg/m<sup>2</sup> e  $80,0 \pm 10,3$  cm para mulheres. A prevalência de sobrepeso/obesidade foi estatisticamente diferente (qui-quadrado de Yates=0,004) entre os homens (69,7%) e as mulheres (44,9%). Observou-se risco de complicações metabólicas em 43,8% e 40,9% dos indivíduos do gênero feminino e masculino, respectivamente, destes 41% das mulheres e 37% dos homens possuíam risco de desenvolver doenças cardiovasculares muito elevado. A prevalência de sobrepeso/obesidade e fator de risco cardiovascular mostrou-se elevada, o que evidencia a importância de implantação de programas de educação nutricional para os usuários do Serviço de Nutrição do SESC/AL. Neste sentido, o SESC/AL implantou o serviço de atendimento ambulatorial de nutrição para seus usuários, visando a melhoria da qualidade de vida.

497

**FATORES DE RISCO PARA BAIXO PESO AO NASCER NA CIDADE DE DOURADOS-MS, 2006**Leila Santos Pereira<sup>1</sup>; Rita de Cássia Dorácio Mendes<sup>1</sup><sup>1</sup>UNIGRAN

O peso ao nascer é considerado um parâmetro importante para determinar a qualidade de vida da criança no primeiro ano de vida e pode ser influenciado por condições maternas do período da gestação. O objetivo deste estudo foi identificar fatores de risco para baixo peso ao nascer na cidade de Dourados-MS. Para avaliação deste estudo foram incluídas a seguintes variáveis: faixa etária materna, frequência de consultas de pré-natal, escolaridade e estado civil materna que constam na Declaração de Nascidos Vivos. Na cidade de Dourados no ano de 2006 foram registrados 2.583 nascidos vivos, com base nos dados do SINASC (Sistema de Informação de Nascidos Vivos) fornecidos pela Secretaria Municipal de Saúde. A prevalência de baixo peso (< 2500g) foi de 7,74% e 21,41% nasceram com peso insuficiente (2500g a 3000g). Em relação as variáveis estudadas a idade materna (abaixo ou igual a 14 anos e igual ou maior de 35 anos) e o estado civil instável apresentaram maior prevalência de baixo peso ao nascer. Dentre os casos nascidos com baixo peso 61,5% das mães eram solteiras, representando estado civil materno instável. Nas mães com idade  $\leq 14$  anos 22,22% nasceram com baixo peso e 27,78% com peso insuficiente; e nas mães com idade avançada 10,93% nasceram com baixo peso e 20,65% com peso insuficiente. Não houve relação estatística dos casos de baixo peso com a baixa escolaridade materna e com o menor número de consultas no pré-natal. Os achados mostram a necessidade de uma assistência adequada com atenção especial as gestantes adolescentes, que apresentam maior risco nesta população de terem filhos com baixo peso ao nascer.

498

**PERFIL ALIMENTAR DE GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE DE SAÚDE PÚBLICA MATERNO-INFANTIL DE BELÉM-PARÁ**

Cavalcante, R.M.S.; Silva, C.S.; Furtado, C.R.S.

CESUPA

**Introdução:** Durante a gestação, ocorre uma série de modificações fisiológicas e químicas no organismo materno, acompanhadas de elevação das necessidades nutricionais. A nutrição materna, portanto, é uma variável que determina o sucesso da gravidez e lactação. A utilização correta de instrumentos para se avaliar o consumo alimentar permite diagnosticar possíveis erros alimentares que possam prejudicar a saúde da gestante e do feto. **Objetivos:** O presente trabalho objetivou avaliar o consumo alimentar de gestantes atendidas em uma Unidade de Saúde Pública Materno-Infantil de Belém-Pará e analisar se o consumo de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos), vitaminas e minerais (ácido fólico, vitamina A, vitamina C, cálcio, ferro e zinco) e classes de lipídeos (ácidos graxos saturados, mono e poliinsaturados e colesterol) é adequado às recomendações para esta fase. **Metodologia:** A avaliação do consumo alimentar habitual da população estudada foi feita por meio da análise de dados retrospectivos, coletados a partir do recordatório de 24h (R24h) e do questionário de frequência de consumo alimentar (QFCA). **Resultados:** A população pesquisada apresentou uma média de  $22,6 \pm 2,81$  anos de idade e 50% já haviam entrado no segundo trimestre gestacional. Observou-se um consumo excessivo, em relação às recomendações para esta fase, de calorias (50,0%), carboidratos (83,3%), proteínas (44,4%) e colesterol (50,0%). Os lipídeos totais e gorduras saturadas apresentaram uma adequação média de consumo de 134,1% e 123,5%, respectivamente, o que representa um consumo excessivo em relação às recomendações para esta fase. A ingestão de ácidos graxos mono, poliinsaturados e ácidos graxos essenciais  $\omega$ -3 e  $\omega$ -6 apresentaram adequações médias de 39,9% e 46,8%, respectivamente, consideradas insuficientes. O consumo de micronutrientes pelas pesquisadas foi insuficiente para vitamina A (50,0%), folato (94,4%), cálcio (55,6%), ferro (77,8%) e zinco (50,0%). Os alimentos mais referidos como de consumo diário foram açúcar (100%), óleo de soja (94,4%) e arroz (88,9%). Os alimentos mais reportados como nunca ou raramente consumidos foram leite desnatado, castanha-do-pará e nozes/amêndoas (100,0%). **Conclusão:** As gestantes atendidas apresentavam um perfil dietético de risco para a saúde materno-fetal, havendo necessidade de se fazer à intervenção nutricional adequada a cada necessidade e hábito alimentar, especialmente no primeiro trimestre gestacional, assegurando-se uma boa nutrição para o sucesso do pré-natal.

499

**PERFIL ANTROPOMÉTRICO DAS MULHERES PARTICIPANTES DO GRUPO DE TERCEIRA IDADE DO SESC/AL**Andréa Silva<sup>2</sup>, Mirella Costa<sup>1</sup>, Juliana Lyra<sup>1</sup>, Fabiana Moura<sup>1</sup>, Daniele Lyra<sup>2</sup><sup>1</sup>UFAL  
<sup>2</sup>SESC/AL

O Serviço Social do Comércio, Regional Alagoas (SESC/AL), possui um grupo de terceira idade com aproximadamente 500 participantes. O objetivo do SESC/AL é proporcionar ao grupo um espaço de convívio, aprendizado e desenvolvimento de novas relações afetivas e sociais para os idosos. O processo de envelhecer acarreta alterações na composição corporal do indivíduo aumentando o risco de desenvolver as doenças crônicas não transmissíveis. Por isto, o presente estudo tem objetivo de identificar o perfil antropométrico de mulheres idosas participantes do grupo de terceira idade do SESC/AL, no intuito de contribuir para o planejamento de atividades educativas do grupo. Foram avaliadas 80 mulheres participantes do grupo de terceira idade do SESC/AL. Para descrever o perfil antropométrico, utilizou-se o índice de massa corporal (IMC) específico para idosos e a circunferência da cintura (CC). Os indivíduos foram considerados obesos e com risco cardiovascular quando apresentavam IMC  $> 27$ kg/m<sup>2</sup> (Lipschitz, 1994) e CC  $> 79,9$  cm (OMS 1998), respectivamente. O IMC foi calculado a partir da fórmula peso/estatura<sup>2</sup>, com a estatura estimada pela altura do joelho. Além disto, foram analisadas as variáveis: idade, estado civil, renda e patologias existentes. A média de idade da população estudada foi  $70 \pm 8$  anos e os indivíduos foram agrupados, segundo faixa etária (50-59, 60-69, 70-79 e 80-89 anos). Do total de mulheres avaliadas, 52,5% eram viúvas e 33,8% possuíam renda mensal menor que um salário mínimo. A obesidade foi diagnosticada em 45% das idosas, destas 50% pertenciam ao grupo de 70-79 anos. entretanto não houve diferença estatisticamente significativa entre as faixas etárias ( $X^2$ :  $p > 0,05$ ). As patologias encontradas foram: dislipidemias, doenças cardiovasculares, hipertensão arterial e diabetes. A patologia mais frequente, tanto nos indivíduos obesos quanto nos eutróficos, foi hipertensão arterial. Foram encontrados valores elevados de CC em 88,8% das mulheres, destas 42,3% tinham idade entre 70 e 79 anos, todavia não houve diferença estatisticamente significativa entre os grupos etários ( $X^2$ :  $p > 0,05$ ). A frequência de obesidade foi elevada, portanto as atividades educativas realizadas enfocaram a alimentação saudável, no intuito de reduzir este índice.

500

**PERFIL METABÓLICO DOS ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO**

Denise Giannini<sup>1</sup>; Luciana Pereira<sup>2</sup>; Flávia Ribeiro<sup>2</sup>; Raquel Pinto<sup>3</sup>; Tatiana Coimbra<sup>3</sup>  
 1HUPE/UERJ/CBMERJ; 2UGF; 3UFF

Nas últimas décadas temos observado um rápido crescimento na prevalência do excesso de peso entre adolescentes. Muitos estudos apontam a obesidade como fator independente para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Essa pesquisa teve como objetivo avaliar o perfil metabólico dos adolescentes com excesso de peso que estudam no Ginásio público (GP) do Município do Rio de Janeiro.

Trata-se de um estudo transversal, realizado no ginásio público situado no Município do Rio de Janeiro. A amostra foi constituída por todos os adolescentes que estudam no turno da manhã e da tarde do GP, de ambos os sexos, na faixa etária de 10 a 19 anos. Todos aqueles que tinham o diagnóstico de sobrepeso e obesidade, de acordo com os critérios da OMS pelo IMC para idade, foram selecionados, para a segunda etapa da pesquisa, onde foram analisadas as seguintes variáveis metabólicas: pressão arterial, perfil lipídico e glicemia de jejum. Para classificação de síndrome metabólica foi utilizada a definição do NCEP-ATPIII modificado, de acordo com a proposta de Ferranti et al. (2004). Foram verificadas as frequências das variáveis, e a associação entre estas foi observada através dos testes Qui-quadrado e t de student.

O estudo foi julgado e aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto/UERJ.

Na fase inicial 1191 alunos foram avaliados, 21,8% apresentavam excesso de peso, sendo significativamente mais freqüente a obesidade nas meninas (8,30%, p<0,001). Na segunda etapa do estudo, 145 alunos foram avaliados. A prevalência de síndrome metabólica nos alunos com excesso de peso foi de 19,2% (p=0,00006), sendo mais freqüente nas meninas (20%), na cor branca (31%). Os fatores de risco mais prevalentes foram a obesidade central (57%), o baixo nível de HDL (26,96%) e hipertrigliceridemia (21,07%).

Essas evidências reforçam a obesidade central como futuro marcador de doenças cardiovasculares. Concluindo-se a necessidade de programas de prevenção de excesso de peso que favoreça mudanças no estilo de vida.

501

**PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA NA POPULAÇÃO ADULTA DO MUNICÍPIO DE BARUERI, SÃO PAULO**

Elaine Cristina da Silva<sup>1</sup>; Ignez Salas Martins<sup>2</sup>  
 1 SMS/BARUERI; 2 FSP/USP

**INTRODUÇÃO:** A Síndrome Metabólica (SM) é caracterizada pelo agrupamento de fatores responsáveis por eventos cardiovasculares, como hipertensão arterial, resistência à insulina, hiperinsulinemia, intolerância a glicose, diabetes melito tipo 2 e dislipidemia. Estes distúrbios constituem grave problema de saúde pública da atualidade, devido sua alta e crescente prevalência na população adulta e pelo aumento das taxas de incapacidade e mortalidade decorrentes desses agravos. Diante deste contexto, torna-se importante conhecer a magnitude do problema para planejamento de políticas públicas. Assim, o presente estudo teve como objetivo conhecer a prevalência da SM na população adulta do município de Barueri, São Paulo. **MÉTODOS:** A amostra foi composta por indivíduos com idade entre 20 a 64 anos, de ambos os sexos, selecionados aleatoriamente. Foram obtidos dados antropométricos, clínicos e bioquímicos. Para classificação da SM adotou-se o critério preconizado pelo INTERNATIONAL DIABETES FEDERATION (2005), ou seja, presença de obesidade abdominal, medida por meio da circunferência da cintura (>102cm para homens e >88cm para mulheres) concomitante a alterações em dois ou mais outros componentes: glicemia de jejum, triglicérides, HDL-colesterol e pressão arterial. Foram coletados ainda dados socioeconômicos, comportamentais e de antecedentes familiares de doenças crônicas não transmissíveis. **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 287 indivíduos, sendo 214 (74,6%) do sexo feminino e 73 (25,4%) do sexo masculino. A população foi predominantemente de baixa renda e com baixo nível de escolaridade. Em relação aos hábitos comportamentais, 22,6% eram tabagistas e 5,2% etilistas. A proporção de sedentários foi alta na população, perfazendo 58,2% da amostra. A prevalência padronizada por sexo e idade para a SM foi de 40,0% no sexo feminino e 10,0% no sexo masculino. **CONCLUSÃO:** Estudos de prevalência de SM em adultos brasileiros têm mostrado uma epidemia crescente, principalmente em mulheres de baixa renda e demonstrado neste estudo. Considerando a alta prevalência de SM na população estudada e que os fatores comportamentais são importantes na sua etiologia, isto evidencia a necessidade de promover ações educativas para adoção de hábitos de vida mais saudáveis para sua prevenção.

502

**ANÁLISE DO SISVAN EM GOIÁS NO PERÍODO DE 2000 A 2006**

Maria Janaína Cavalcante Nunes  
 SPAIS/SES-GO

**Introdução:** O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) destina-se ao diagnóstico descritivo e analítico da situação alimentar e nutricional da população, objetivando conhecer a natureza e magnitude dos problemas de nutrição. Está implantado nos 246 municípios do Estado de Goiás, e somente 231 enviaram dados regularmente.

**Objetivo:** O objetivo desse estudo é realizar uma análise descritiva destas informações, oferecendo assim, subsídios para elaboração de políticas públicas adequadas.

**Método:** Este estudo teve como fonte de informação os mapas de acompanhamento mensal do SISVAN destinado às crianças de 0 a 59 meses e gestantes, que procuraram a Rede de Atenção Básica no período de 2000 a 2006. Para a avaliação do estado nutricional foram coletados peso e altura, avaliados segundo: sexo e idade (crianças); Índice de Massa Corporal ajustado para idade gestacional.

**Resultados:** Ao longo dos últimos quatro anos foram realizados 3.166.490 atendimentos. O curso da desnutrição em crianças ao longo dos anos decresceu de 2002 para 2006, passando de 14,74% para 3,0%, respectivamente. Observou-se redução no percentual de crianças com baixo peso, de 19,6% (2000) para 11,0% (2006). A porcentagem de crianças com sobrepeso sofreu redução, de 10,0% (2000) para 6,0% (2006). O baixo peso entre gestantes ao longo dos anos foi decrescente, de 19,36% (2002) para 8,0% (2006). A eutrofia aumentou de 75,7% em 2003 para 80,0% em 2006; e o sobrepeso sofreu redução, passando de 15,1% (2002) para 12,0% (2006).

**Conclusão:** As informações do SISVAN revelam somente a quantidade de atendimentos realizados, não sendo possível inferir a quantidade de crianças e gestantes com desvios nutricionais. Podendo-se, a partir dos dados coletados, concluir que há uma grande necessidade de interferência na melhoria do estado nutricional destes grupos de risco, reforçando assim a hipótese da população estar sendo exposta a uma alimentação inadequada qualitativa e quantitativamente.

503

**AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO PARA SÍNDROME METABÓLICA EM PROFESSORES DE ESCOLAS PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA – SP.**

Ana Carolina Martins Ferrari<sup>1</sup>; Patrícia C. Nogueira<sup>1</sup>  
 1UNIMEP

A síndrome metabólica é um dos principais desafios da prática clínica nesse início de século. Associa fatores de risco cardiovasculares bem estabelecidos como: hipertensão arterial, hipercolesterolemia, diabetes, entre outros, devido à deposição central de gordura e a resistência à insulina. Evidências epidemiológicas demonstram que os desvios nutricionais, por carências ou excessos, precipitam doenças incapacitantes ou mortais e influem no desenvolvimento físico, mental, e social dos indivíduos e nas suas condições de saúde, nos diversos estratos populacionais, exigindo que sejam desenvolvidas ações de intervenção. A abordagem nutricional na síndrome metabólica é parte importante no tratamento não-farmacológico, contribuindo para o controle da obesidade, da hiperglicemia ou do diabetes propriamente dito, da hipertensão arterial e da dislipidemia. Diante da importância do professor no contato e influência com os alunos, pensou-se em desenvolver uma pesquisa visando avaliar um grupo de professores em relação aos fatores de risco para síndrome metabólica, através da avaliação do comportamento alimentar, avaliação antropométrica, frequência de prática de atividade física. Para esta pesquisa foi utilizado o banco de dados do Projeto de Extensão: "Escola e PSF: ações conjuntas voltadas para a segurança alimentar e nutricional na promoção da saúde" realizado em 13 escolas do Município de Piracicaba. Com os resultados encontrados pôde-se notar que os professores na sua maioria são jovens, não praticantes de atividades físicas, não consomem frutas e hortaliças, se encontram na faixa de eutrofia, porém, já tendo uma parte significativa na faixa de obesidade e apresentando fatores de risco para síndrome metabólica. Os dados analisados são preocupantes, pois o professor, por ser um educador, exerce grande influência sobre as crianças, sendo suas ações de cuidado com a saúde, e inclua-se aqui a alimentação, importantes como exemplo para os alunos. Havendo, portanto, a necessidade de se fazer um trabalho educativo primeiramente com os professores, para que estes possam compartilhar o conhecimento adquirido para os alunos, não só em forma de aula, mas através de seu próprio auto-cuidado e congruência com o tema.

504

**CARACTERIZAÇÃO DE PACIENTES COM CONTROLE ADEQUADO DO DIABETES ATENDIDOS POR UM PROGRAMA ESPECIALIZADO EM VIÇOSA-MG, 2007**

Hudsara Aparecida Almeida Paula<sup>1</sup>; Miriam Zaidan de Souza<sup>1</sup>; Maria da Conceição Rosado Batista<sup>2</sup>; Maria Tereza Fialho de Souza Campos<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup> UFV; <sup>2</sup> Prefeitura Municipal de Viçosa-MG, Brasil.

O Diabetes *mellitus* é um dos mais importantes problemas de saúde mundial, quanto ao número de pessoas afetadas, à incapacitação e à mortalidade prematura decorrentes, bem como aos custos envolvidos no seu tratamento. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi caracterizar pacientes com controle adequado do diabetes atendidos por um programa especializado em Viçosa-MG. Aplicou-se um questionário estruturado, visando investigar aspectos relacionados a hábitos de vida e ao tratamento farmacológico. Os critérios utilizados para seleção dos pacientes foram: glicemia de jejum de 70 a 110 mg/dL; glicemia pós-prandial até 140 mg/dL e hemoglobina glicosilada dentro da faixa de referência. Os dados foram armazenados e analisados no *Epi Info* 6.02. A população constituiu-se de 17 indivíduos, com idade entre 42 e 78 anos (mediana de 65 anos) entre os quais 52,9% eram do gênero feminino. Em relação aos hábitos de vida observou-se que nenhum dos entrevistados relatou fumar ou beber e 58,8% praticavam atividade física regularmente. Quanto a escolaridade constatou-se que 70,6% dos entrevistados possuíam o ensino fundamental incompleto, destacando-se que destes 83,3% possuíam o primário completo e 16,7% o primário incompleto, variando de 1 a 3 anos de escolaridade. Observou-se que 64,7% eram aposentados, e que a renda per capita encontrada, na maioria dos casos (82,3%) esteve compreendida entre 0,5 e menor ou igual a 1,4 salário mínimo. A maioria dos entrevistados utilizava hipoglicemiante oral (52,9%) seguido da utilização conjunta de insulina (41,2%) e a minoria (5,9%) fazia uso isolado de insulina para o tratamento do diabetes. Sabe-se que muitas vezes o tratamento dietético, principal enfoque do nutricionista, falha por uma série de causas como: estilo de vida, situação econômica, e limitação de conhecimento. Assim acredita-se que, conhecer as características sociosanitárias de pacientes diabéticos permite trabalhar orientações nutricionais, sempre levando em consideração os complexos e variados fatores que influenciam no controle da doença. E assim torna-se um poderoso auxílio na qualidade de vida dos pacientes que são assistidos.

505

**CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO: ENERGIA E MACRONUTRIENTES.**

Patricia Lima Rodrigues<sup>1</sup>; Lívia Costa de Oliveira<sup>1</sup>; Isadora Regina Lorang<sup>2</sup>; Fernanda Rebelo<sup>2</sup>; Gilberto Kac<sup>1</sup>  
 1PPGN/UFRJ; 2 UFRJ

A literatura relata que uma alimentação adequada durante a gestação é importante para o desenvolvimento fetal, ganho de peso materno e influencia no desempenho da lactação materna futura. O intuito da presente investigação é descrever o consumo alimentar em relação à ingestão energética diária e distribuição dos macronutrientes, e verificar os fatores associados ao consumo energético no primeiro trimestre gestacional de mulheres atendidas em unidade de saúde do município do Rio de Janeiro. Trata-se de uma avaliação transversal com 222 gestantes, ocorrida entre a 8ª e 13ª semana de gestação. Foi aplicado um questionário de frequência de consumo alimentar semi-quantitativo durante a entrevista. As variáveis explicativas selecionadas foram: idade, cor da pele, escolaridade, renda familiar *per capita*, situação conjugal, trabalho fora de casa, paridade, hábito de fumar, consumo de bebidas alcoólicas e IMC pré-gestacional. Para análise dos dados utilizou-se o programa SPSS 13.0. Após descrição do consumo alimentar, averiguou-se os fatores associados ao consumo energético através da regressão linear. As associações com p-valor <0,20 foram candidatas ao modelo múltiplo, adotando-se o nível de significância de 95%. A análise descritiva mostrou que a média do consumo energético foi de 3405,9 kcal (IC 95%: 3261,5-3550,3 kcal), enquanto que o percentual médio de adequação calórica foi de 115,7% (IC 95%: 109,5-121,9%). A distribuição média dos macronutrientes em relação ao consumo energético diário foi de 16,7, 24,4 e 58,5% para proteínas, lipídios e carboidratos, respectivamente. Estiveram positivamente associadas ao consumo energético diário ter cor de pele parda, ser ex-fumante, consumir bebidas alcoólicas e ser múltipara. Na regressão linear múltipla mantiveram-se associadas ao consumo energético diário o consumo atual de bebidas alcoólicas ( $\beta=0,151$ ,  $p<0,05$ ) e paridade ( $\beta=0,145$ ,  $p<0,05$ ), e ter cor de pele parda de forma limítrofe ( $\beta=0,114$ ,  $p=0,086$ ). O consumo energético diário no início da gestação esteve acima do adequado, no entanto, a distribuição dos macronutrientes esteve dentro do recomendado. Os resultados da regressão linear indicam que deve ser dada atenção especial às mulheres que façam uso de bebidas alcoólicas, tenham tido maior número de partos e sejam pardas, no que diz respeito ao acompanhamento dietético para evitar consumo alimentar excessivo e suas repercussões.

506

**CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSAS DE UM GRUPO DA TERCEIRA IDADE DE TAUBATÉ – SP.**

Sílvia Carla Heringer<sup>1</sup>, Camila de Oliveira Resende<sup>1</sup>, Luciana Silva Ferreira<sup>2</sup>  
 Nutricionista, graduada pela Universidade de Taubaté (UNITAU)  
 Nutricionista, Professora da UNITAU

**Objetivo:** descrever o consumo alimentar habitual de idosas.

**Métodos:** estudo transversal, com 41 idosas ( $\geq 60$  anos), ativas, participantes de um grupo da terceira idade de Taubaté – SP que aceitaram participar da pesquisa, em um universo de 70 idosas matriculadas no grupo. Para a caracterização do consumo alimentar habitual, utilizou-se questionário de frequência alimentar, semi-quantitativo, elaborado a partir de Ribeiro e col. 2006. Questionou-se a ingestão diária de alimentos dos seguintes grupos: cereais, frutas, hortaliças, leite e derivados, leguminosas, carnes e ovos, óleos e gorduras e açúcares. Também, foi identificada a ingestão específica de alimentos constituintes de cada grupo, de acordo com a faixa etária: 60-69 (65,9%) e 70 e mais (34,1%). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de Taubaté.

**Resultados:** das 41 idosas participantes, 57,5% consumiam diariamente alimentos do grupo dos cereais, 82,5% frutas, 40% hortaliças, 45% leite e derivados, 57,5% leguminosas, 12,5% carnes e ovos, 35% óleos e gorduras e 7,5% açúcares.

**Conclusão:** visto que uma alimentação adequada compreende a ingestão diária de alimentos de todos os grupos, verifica-se que na população estudada há inadequação alimentar, principalmente no que se refere ao grupo dos cereais, hortaliças, leite e derivados, leguminosas e carnes e ovos.

507

**DETERMINANTES DA EVOLUÇÃO PONDERAL EM GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO: UM ESTUDO PROSPECTIVO, 2005-2007**

Patricia Lima Rodrigues<sup>1</sup>; Lívia Costa de Oliveira<sup>1</sup>; Priscila Castro<sup>2</sup>; Fernanda Rebelo<sup>2</sup>; Gilberto Kac<sup>1</sup>  
 1PPGN/UFRJ; 2 UFRJ

O peso corporal é um importante indicador para se observar a evolução normal da gestação e muito utilizado na assistência pré-natal. São complexas as interações entre os fatores biológicos e metabólicos maternos que influenciam no padrão de ganho de peso na gestação, além dos inúmeros fatores sociais que podem atuar como determinantes. O objetivo do estudo foi avaliar os fatores determinantes da evolução ponderal de gestantes atendidas em uma unidade de saúde do município do Rio de Janeiro. Trata-se de uma análise prospectiva com quatro ondas de seguimento: 8ª-13ª, 19ª-21ª, 26ª-28ª e 36ª-40ª semana gestacional. A variável dependente deste estudo é o peso gestacional aferido em cada onda de seguimento e como independente covariáveis demográficas e socioeconômicas, reprodutivas, comportamentais e nutricionais, todas coletadas na primeira onda de seguimento. Esta investigação insere-se em um projeto maior denominado Desvios no Ganho de Peso Gestacional em Desfechos da Saúde Reprodutiva. Utilizou-se o programa Epi-Info 6.02 para entrada dos dados e a análise foi realizada por meio dos pacotes estatísticos SPSS 13.0 e S-Plus. Foi realizada a modelagem de regressão longitudinal linear com o procedimento de efeitos mistos, onde se fez o controle para a idade gestacional em semanas. As variáveis explicativas que apresentaram associação significativa (p-valor <0,20) com o desfecho foram candidatas ao modelo múltiplo. Foram avaliadas 255 gestantes na primeira onda de seguimento, 197 na 2ª entrevista, 187 na 3ª e 173 na 4ª entrevista. Verificou-se que 29% das mulheres começaram a gestação com excesso de peso, 15,3% com obesidade e 18% com baixo peso pré-gestacional. A velocidade média de ganho de peso ponderal foi de 0,413 kg por semana de gestação, compatível com o recomendado pelo Instituto de Medicina Americano. A renda familiar *per capita* e o hábito de fumar estiveram associados ao ganho de peso total na gestação. O modelo múltiplo de regressão linear longitudinal revelou que a idade ( $\beta=0,6315$ ), menarca ( $\beta=-2,3861$ ), triglicérides ( $\beta=0,0437$ ), glicose ( $\beta=0,1544$ ) e adequação do consumo energético ( $\beta=0,0642$ ) estiveram associados ao ganho de peso gestacional. Sugere-se atenção especial para esses sub-grupos, em decorrência do maior risco de ganho excessivo.

508

### FATORES ASSOCIADOS À OCORRÊNCIA DE ANSIEDADE EM GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, 2005-2007

Daniele Marano Rocha Araújo<sup>1</sup>; Livia Costa de Oliveira<sup>2</sup>; Patricia Lima Rodrigues<sup>2</sup>; Fernanda Rebelo<sup>3</sup>; Gilberto Kac<sup>2</sup>  
1 ENSP/FIOCRUZ; 2 PPGN/UFRJ; 3 UFRJ;

A presença da ansiedade pode afetar negativamente a gestação por ser considerada mediadora de mudanças endócrinas como também de determinados comportamentos de risco, tais como o hábito de fumar, atraso e/ou inadequado acesso ao pré-natal, alimentação e ganho de peso gestacional inadequados. O estudo teve como objetivos determinar a prevalência de sintomas ansiosos em gestantes e avaliar a associação entre variáveis sócio-demográficas, obstétricas, nutricionais e a ansiedade. Trata-se de estudo prospectivo com cinco ondas de seguimento. A presente análise é transversal e foi realizada com 151 gestantes. A variável dependente foi a presença ou ausência de ansiedade na gestação medida entre a 19ª e 21ª semana de gestação. Utilizou-se o Inventário de Ansiedade Traço-Estado (IDATE) para avaliar a ansiedade traço (a-traço). As variáveis independentes foram extraídas de um questionário com dados sócio-demográficos, obstétricos e nutricionais. A análise estatística foi realizada por meio da técnica de regressão multivariada de Poisson com variância robusta. A prevalência de ansiedade foi de 64,9% (IC 95%: 56,7 – 72,5). No modelo multivariado observou-se que mulheres mais jovens (entre 18 e 24,9 anos, RP = 1,35; IC 95%: 1,06 – 1,71) e de menor escolaridade (1 a 9 anos, RP = 1,39; IC95%: 1,11 – 1,73) apresentaram maior chance de desenvolver ansiedade. A prevalência de ansiedade foi muito elevada nesta amostra de gestantes acompanhadas em uma unidade básica de saúde. O conhecimento dos fatores associados à ansiedade é de fundamental importância para que a equipe multidisciplinar possa intervir de forma precoce e adequada no tratamento das gestantes.

509

### FATORES ASSOCIADOS À OCORRÊNCIA DE CESÁREA EM UMA COORTE DE GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, 2005-2007

Livia Costa de Oliveira<sup>1</sup>; Patricia Lima Rodrigues<sup>1</sup>; Michael Maia Schlusell<sup>1</sup>; Fernanda Rebelo<sup>2</sup>; Gilberto Kac<sup>1</sup>  
1 PPGN/UFRJ; 2 UFRJ

Os principais fatores de risco relacionados à ocorrência de cesárea incluem a idade materna avançada, a cor de pele branca, o nível socioeconômico elevado, o estado nutricional pré-gestacional sobrepeso/obesidade, ganho de peso gestacional excessivo, a multiparidade e a ocorrência prévia de cesárea. A mesma, por sua vez, trás conseqüências como maior frequência de infecção e hemorragias maternas, maiores índices de prematuridade e de síndrome do desconforto respiratório do recém-nascido. Com isso, o objetivo do presente estudo foi estimar a magnitude de cesárea e investigar fatores potencialmente associados à sua ocorrência em mulheres atendidas em uma Unidade Básica de Saúde do Município do Rio de Janeiro. Esta investigação insere-se num projeto maior, denominado Desvios no Ganho de Peso Gestacional e o Efeito em Desfechos da Saúde Reprodutiva, com desenho do tipo coorte prospectiva e cinco ondas de seguimento: 8ª-13ª, 19ª-21ª, 26ª-28ª, 36ª-40ª semana gestacional e com 30 dias pós-parto. Foram adotados os seguintes critérios de elegibilidade: ter até 13 semanas de gestação, estar livre de doenças infecto-parasitárias, estar livre de doenças crônicas, não apresentar gestação gemelar e residir na área adstrita ao local do estudo. A variável dependente nessa análise é a ocorrência de cesárea e as independentes são variáveis socioeconômicas, reprodutivas progressas e do curso da gestação, e antropométricas. Utilizou-se o programa Epi-Info 6.02 para entrada dos dados e a análise foi realizada por meio dos pacotes estatísticos SPSS 13.0 e S-Plus. Foram feitos modelos de regressão logística multivariados, envolvendo dados de 195 mulheres. Aproximadamente 38,3% das mulheres realizaram parto cesárea e as maiores frequências foram observadas nas que tinham estado nutricional pré-gestacional de sobrepeso/obesidade (47,4%), ganho de peso gestacional excessivo (50,9%) e idade  $\geq 30$  anos (52,2%). O modelo final revelou que a seguinte variável permaneceu estatisticamente associada à ocorrência de cesárea: ter  $\geq 30$  anos de idade (OR=2,52; IC95%:1,12-5,67). Portanto, para essa população, apenas a idade materna avançada foi uma variável potencialmente associada a ocorrência de cesárea.

510

### FATORES ASSOCIADOS AO GANHO PONDERAL INSUFICIENTE EM UMA COORTE DE GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, 2005-2007

Livia Costa de Oliveira<sup>1</sup>; Patricia Lima Rodrigues<sup>1</sup>; Ana Beatriz Franco Sena<sup>1</sup>; Fernanda Rebelo<sup>2</sup>; Gilberto Kac<sup>1</sup>  
1 PPGN/UFRJ; 2 UFRJ

De acordo com a literatura, gestantes com ganho ponderal insuficiente apresentam maiores riscos de gerarem recém-nascidos com peso inadequado, podendo comprometer o crescimento pós-natal, com maior risco de morbidade no primeiro ano de vida. Assim, o conhecimento dos fatores associados a esta variável é de fundamental importância para que se possa intervir de forma precoce e adequada no atendimento pré-natal às das gestantes. Com isso, o objetivo do presente estudo foi investigar fatores potencialmente associados à ocorrência do ganho ponderal insuficiente em gestantes atendidas em uma Unidade Básica de Saúde do Município do Rio de Janeiro. Esta investigação insere-se num projeto maior, denominado Desvios no Ganho de Peso Gestacional e o Efeito em Desfechos da Saúde Reprodutiva, com desenho do tipo coorte prospectiva e cinco ondas de seguimento: 8ª-13ª, 19ª-21ª, 26ª-28ª, 36ª-40ª semana gestacional e com 30 dias pós-parto. Foram captadas mulheres que atendessem aos seguintes critérios de elegibilidade: ter até 13 semanas de gestação, estar livre de doenças infecto-parasitárias, estar livre de doenças crônicas, não apresentar gestação gemelar e residir na área adstrita ao local do estudo. A variável dependente nessa análise é o ganho ponderal insuficiente classificado segundo as recomendações do *Institute of Medicine (IOM)*. As independentes são variáveis socioeconômicas, reprodutivas progressas e do curso da gestação. Utilizou-se o programa Epi-Info 6.02 para entrada dos dados e a análise foi realizada por meio dos pacotes estatísticos SPSS 13.0. Foram realizados modelos de regressão logística multivariados, envolvendo dados de 173 gestantes. Aproximadamente 48,5% das gestantes tiveram ganho de peso insuficiente e as maiores frequências deste foram observadas nas que tinham idade  $\geq 25$  anos (51,6), casadas/que vivem em união (54,3%) e que haviam tido filhos com baixo peso ao nascer em gestação anterior (87,5%), permanecendo, idade (OR=4,25; IC95%:1,32-13,73) e estado marital (OR=6,25; IC95%:1,27-30,69) estatisticamente associadas no modelo final. Portanto, a idade materna e o estado marital associaram-se ao ganho de peso gestacional insuficiente.

511

### FREQUÊNCIA DE REALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES E A PRESENÇA DE RESPONSÁVEIS DURANTE A REALIZAÇÃO DAS MESMAS EM ADOLESCENTES.

Luana Silva Monteiro, Raquel Veloso Albuquerque Maranhão, Izabel Cristina da Silva Vargas, Gloria Valeria da Veiga  
INJC/UFRJ

**Introdução:** A adolescência é uma fase caracterizada por profundas transformações, inclusive dos hábitos alimentares, onde o jovem se torna vulnerável a influências externas como moda e mídia. Lanches e alimentos industrializados ocupam um espaço cada vez maior no aporte calórico diário dos adolescentes, e a omissão de refeições contribui para uma distribuição desigual de energia durante o dia. A presença dos pais às refeições pode ser importante para melhores hábitos em adolescentes. **Objetivo:** Avaliar a frequência de realização de refeições de adolescentes em companhia ou não dos pais/responsáveis e a associação com sobrepeso. **Metodologia:** O estudo é parte de uma pesquisa com estudantes de duas escolas públicas de Niterói, RJ, que avaliou a eficácia de um programa de prevenção de obesidade na adolescência. Avaliou-se 332 adolescentes (156 meninos e 176 meninas), com idade entre 11 e 17 anos. Foi utilizado questionário auto-respondido, com perguntas fechadas, que tinha como um dos seus objetivos avaliar a frequência de realização de refeições, substituição de refeições por lanches e presença dos pais/responsáveis nas refeições. O estado nutricional foi avaliado com base no índice de massa corporal (IMC, (peso/estatura<sup>2</sup>) segundo critério internacional. **Resultados:** A omissão do desjejum foi verificada para 8,3% dos adolescentes, do almoço para 3,0% e do jantar para 5,2%; 48,8% relatou realizar o desjejum em companhia dos pais/responsáveis diariamente. Maior proporção de jovens com sobrepeso omite o desjejum do que aqueles sem sobrepeso (15,6% vs 6,8% p=0,02) e os jovens sem sobrepeso realizavam com maior frequência o desjejum com pais/responsáveis comparados aos com sobrepeso (61,9% vs 48,1%, p=0,06). Os jovens com sobrepeso são os que mais substituem o almoço por lanche, diariamente ou quase diariamente comparados aos sem sobrepeso (29,7% vs. 16,9%, p=0,02). **Conclusão:** Conclui-se que a omissão e/ou substituição de refeições por lanche pode estar relacionada ao sobrepeso na adolescência. A presença diária dos pais no momento da refeição pode influenciar na escolha de uma alimentação mais saudável contribuindo para menor frequência de sobrepeso.

512

**ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE ADULTOS DO INTERIOR DO AMAZONAS  
MASS INDEX OF ADULT POPULATION FROM COUNTRY OF AMAZON**

Cristiana Augusto Pereira - Nutricionista, Mestranda 1; 2 Maria Conceição de Oliveira - PHD, Nutricionista;  
1 Pós-Graduação/UFAM/FIOCRUZ/UFPA; 2 Departamento de Saúde Coletiva/Pós-Graduação UFAM/FIOCRUZ/UFPA

Resumo

**Introdução:** Questões sobre a epidemiologia nutricional focando o IMC de adultos no Amazonas há muito tempo necessitam de respostas. **Objetivo:** Analisar o perfil antropométrico de professores do ensino fundamental no interior do Amazonas. **Metodologia:** Participaram, por livre demanda, 1 698 adultos maiores de 18 anos de ambos os sexos, no período julho a setembro de 2003. Através do ensino presencial mediado (PROFORMAR), um estudo transversal de rastreamento foi realizado, após treinamento com vídeo do NCHS e esclarecimentos adicionais para a tomada das medidas corporais. Foram incluídos nas análises os indivíduos que preencheram o questionário próprio, contendo as variáveis como peso, altura, município de origem, idade e sexo. O IMC foi construído utilizando-se as medidas de massa corporal e altura dos participantes e adotando a classificação proposta pela WHO de 2000. Os dados foram tabulados no Epi Info 6.0, exportados para o programa Statistical Analysis Systems® e analisados, estratificando-se por sexo. **Resultados:** Um total de 1 352 participantes (homens e mulheres) completou os questionários (21,37%; 64,13%, respectivamente). A maioria das variáveis avaliadas mostrou-se homogênea, apenas a idade apresentou um coeficiente de variação alto (59% homens e 33,97% mulheres). Analisando-se o extremo inferior dos pontos de cortes, observaram-se percentuais de 2,75 a 6,43% com relação à deficiência de peso corporal entre o sexo masculino e feminino respectivamente. Importantes percentuais entre mulheres (8,36%) e homens (8,81%) foram classificados como obesos. Entretanto, o sobrepeso ( $>25\text{IMC}\leq 29,99\text{ kg/m}^2$ ) se destacou em ambos os sexos (masculino=31,13%; feminino=29,11%). **Conclusão:** Os problemas nutricionais do Amazônica são controversos. Em um extremo, verifica-se a deficiência de peso; e em outro o sobrepeso caracterizando a transição nutricional da região.

Palavras chave: IMC, adultos, deficiência nutricional, obeso, excesso de peso.

513

**INFLUÊNCIA DE FATORES OBSTÉTRICOS, SOCIOECONÔMICOS E NUTRICIONAIS  
NA INCIDÊNCIA DE MACROSSOMIA: UM ESTUDO TRANSVERSAL**

Livia Costa de Oliveira1; Patricia Lima Rodrigues1; Monique Bloise2; Fernanda Rebelo2;  
Gilberto Kac1  
1PPGN/UFRJ; 2 UFRJ

Estudos mostram que os principais fatores associados à ocorrência de macrossomia incluem etnia, idade materna avançada, multiparidade, fetos macrossômicos prévios, gestação de feto do sexo masculino, diabetes gestacional, altura materna, índice de massa corporal (IMC) pré-gestacional elevado, ganho ponderal gestacional excessivo e idade gestacional prolongada. Esses fatores devem ser melhor entendidos para que se possa planejar uma assistência pré-natal que efetivamente inclua ações que reduzam complicações para as gestantes e seus bebês. Com isso, o objetivo do presente estudo foi estimar a magnitude da macrossomia e investigar fatores potencialmente associados à ocorrência da mesma em mulheres atendidas em uma Unidade Básica de Saúde do Município do Rio de Janeiro. Esta investigação insere-se em um projeto maior, denominado Desvios no Ganho de Peso Gestacional e o Efeito em Desfechos da Saúde Reprodutiva. Foram captadas mulheres que atendessem aos seguintes critérios de elegibilidade: ter até 13 semanas de gestação, estar livre de doenças infecto-parasitárias, estar livre de doenças crônicas, não apresentar gestação gemelar e residir na área adstrita ao local do estudo. O presente delineamento é do tipo transversal, onde a variável dependente é a macrossomia (peso ao nascer  $\geq 4000\text{ g}$ ) e as independentes são variáveis socioeconômicas, reprodutivas, pregressas e do curso da gestação, e antropométricas. Utilizou-se o programa Epi-Info 6.02 para entrada dos dados e a análise foi realizada por meio dos pacotes estatísticos SPSS 13.0 e S-Plus. Foram feitos modelos de regressão logística múltipla, envolvendo dados de 195 mães e filhos. As maiores incidências de macrossomia foram observadas para bebês de mulheres com idade  $\geq 25$  anos (12,76%), brancas (10,42%), múltiparas (16,67%), com bebês do sexo masculino (9,57%), com estatura  $\geq 1,60\text{ m}$  (12,50%), com estado nutricional pré-gestacional de sobrepeso/obesidade (13,56%) e ganho de peso gestacional excessivo (12,73%), sendo a incidência geral de 6,7%. O modelo final revelou que as seguintes variáveis permaneceram estatisticamente associadas à ocorrência de macrossomia: ter dois filhos ou mais (OR=5,44; IC95%:1,21-24,42); e ter bebês do sexo masculino (OR=9,43; IC95%:0,98-72,23). Portanto, ter dois filhos ou mais e ter bebês do sexo masculino foram co-variáveis potencialmente associadas à ocorrência de macrossomia.

514

**MASSA CORPORAL OU IMC, SIMPLES, MAS SENSÍVEL INDICADOR DA  
ADIPOSIDADE ABDOMINAL DE HOMENS IDOSOS – ANÁLISE DE PREDIÇÃO POR  
STEPWISE DA CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA**

Eulávio Morais; Maria Conceição de Oliveira2; Meyre Sarkis1; Eunália Sombra 3; 4; Sandra Trindade Nunes5

1PG/UFAM; 2 MED/DSC/PG/UFAM; 3PG/UFAM; 4PG/UFAM; 5PG/UFAM

**Introdução:** O uso de medidas antropométricas simples, mas sensíveis como indicadores de saúde, em rastreamento de populações, tem despertado muito o interesse. **Objetivo:** Avaliar a associação e o efeito preditor de variáveis antropométricas e o diâmetro abdominal de homens idosos. **Metodologia:** Realizou-se uma análise de dados secundários no período de agosto a novembro de 2005 dos inscritos no CAIMI, Manaus-AM. Um total de 161 homens com idade entre 63 a 97 anos foi elegível para o estudo, por livre demanda. Critérios de exclusão foram adotados. Análise exploratória e de associação, usando correlação de Pearson, regressão simples, múltipla e Stepwise, controlando para variáveis de confundimento, foram feitas no programa SAS, 8.6°. **Resultados:** A população (155) mostrou-se homogênea ao analisar as medidas de tendência central e de dispersão. Ao testar a associação entre a circunferência da cintura (CC) e as covariáveis, observou-se uma correlação positiva e significativa para peso corporal  $r=0,92$ ;  $P=0,0001$ ; índice de massa corporal (IMC),  $r=0,91$ ;  $P=0,0001$ ; e altura  $r=0,28$ ;  $P=0,0003$ . Associação negativa e significativa foi observada entre idade e circunferência da cintura ( $r=-21$ ;  $P=0,0073$ ). Ao adicionar as covariáveis no modelo hierárquico, observou-se o efeito passo a passo. A associação entre massa corporal e CC não foi alterada na presença das variáveis altura e idade ( $P=0,0001$ ). Entretanto, com a introdução do IMC na análise, a massa corporal mostrou ser a preditora da circunferência da cintura. O IMC teve um importante efeito no final da predição da CC, mas perdeu totalmente a significância estatística ao ser adicionado no modelo ( $F=1,49$ ;  $P=0,22$ ). Adicionalmente, o procedimento stepwise demonstrou ser a massa corporal um importante determinante da CC de homens idosos, mesmo com a importante redução da significância estatística ( $F=3,33$ ;  $P=0,0699$ ), pelo efeito *borderline* do IMC na análise. **Conclusão:** os resultados sugerem que a massa corporal pode ser uma medida sensível e efetiva para monitoramento e prevenção do diâmetro abdominal e consequente prevenção de risco para as doenças crônico-degenerativas de homens idosos. Entretanto, pela participação do IMC no modelo, essa covariável poderia ser acessada em conjunto com a massa corporal. Destaca-se a importância das medidas de circunferência em acessar a regionalização da gordura corporal.

**Termos de indexação:** Homens idosos, antropometria, idade, altura, peso corporal, índice de massa corporal, circunferência da cintura.

515

**PERFIL DO ALEITAMENTO MATERNO EM UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DE SÃO  
PAULO**

Maria Alice de Campos Bresciani1; Patricia Carreira Nogueira1  
1 UNIMEP

A maioria das nutrizes se deparam com dificuldades no ato de amamentar, devido a uma escassez de informações que desencadeia o desconhecimento sobre as práticas do aleitamento materno. Como a amamentação é essencial a dupla mãe-filho, os programas destinados a essa população visam auxiliar às lactentes em suas dificuldades, para que possam dar continuidade a esse período especial com saúde e prazer. Esse estudo teve como objetivo avaliar o perfil do aleitamento materno entre o binômio mãe-filho atendidos pelo Grupo Mama, no Hospital Sanatorinhos do município de Itu-SP. Foi realizada uma pesquisa transversal com nutrizes, de todas as idades, internadas para a realização do parto durante os meses de agosto e setembro do ano de 2005, na maternidade do Hospital, pelo Sistema Único de Saúde, por meio da aplicação de um Questionário de Pós Parto, e posteriormente um Questionário de Acompanhamento, aplicado através de contato telefônico após um, três e seis meses do parto. Analisando os dados constatou-se que no primeiro mês 100% dos bebês estavam recebendo leite materno, tanto da forma exclusiva como mista, sendo este índice reduzido no terceiro e sexto mês para 92,11% e 84,21% respectivamente, devido a introdução precoce de água, chá e leite não humano. Contudo, o perfil de aleitamento materno encontrado coincide com os demais estudos realizados por outros autores. O resultado encontrado aponta para a necessidade de se implantar um programa eficaz de incentivo ao aleitamento materno, para que se atinja essa prática, de forma exclusiva, durante os 6 primeiros meses de vida da criança, conforme indicado pelos organismos internacionais e nacionais.

516

**RELAÇÃO ENTRE A ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA OBESA E A ALIMENTAÇÃO DE SUA MÃE**Larissa Zanon Candido<sup>1</sup>; Patrícia C. Nogueira<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UNIMEP

A obesidade é considerada atualmente como um problema de saúde pública tanto na população jovem como na adulta, podendo se iniciar em qualquer idade, desencadeada por diversos fatores, sendo um deles o hábito alimentar inadequado que muitas vezes é influenciado pela TV, que mostra concepções incorretas sobre o que é um alimento saudável, uma vez que a maioria dos alimentos veiculados possui elevados teores de gorduras, óleos, açúcares e sal. Outro fator importante é o fato das mulheres trabalharem fora e terem menos tempo para acompanhar as refeições de seus filhos, as mesmas acabam optando por alimentos de rápido preparo ou até mesmo *fast food*. O presente trabalho teve por objetivo comparar o hábito alimentar da criança obesa com o hábito alimentar da mãe dessa criança. Para isso, foi aplicado um questionário para levantamento de informações pessoais e investigação da frequência habitual de consumo das mães e da crianças. As integrantes foram selecionadas na clínica-escola de Nutrição da UNIMEP e em dois PSFs, onde há estágio de nutrição. A avaliação do estado nutricional foi feita a partir IMC para ambas, sendo para as crianças utilizada a curva de IMC. De acordo com os resultados obtidos, as mães apresentaram uma maior inadequação alimentar, excessiva em gorduras e carente em frutas, do que as crianças, mas as crianças apresentaram uma grande inatividade física associada a um significativo tempo vendo televisão, que neste estudo foi superior a 3 horas diárias. Conclui-se que as crianças são mais sedentárias devido ao tempo que as mesmas ficam assistindo televisão e que a própria televisão influencia seus hábitos alimentares. Outro dado importante que leva as crianças a terem hábitos alimentares inadequados é devido à dupla jornada de trabalho das mulheres, que cuidam de seus filhos e também trabalham fora, levando estas a não ter muito tempo disponível para acompanhar e preparar as refeições do dia-a-dia para seus filhos, o que leva ao consumo alto de embutidos, enlatados e gorduras que correspondem a alimentos de rápido preparo.

517

**ASSOCIAÇÃO ENTRE A ATIVIDADE FÍSICA REGULAR, OBESIDADE E RISCO DE DOENÇA CARDIOVASCULAR.**Giselle Duarte<sup>1</sup>; Flávia Santos Dellatorre Diniz<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> PMRJ/ EB

A obesidade tem sido relatada como uma doença crônica e um fator de risco para doenças cardiovasculares. Dentre as premissas para diminuir esse risco, tem-se a perda de peso com uma dieta adequada e saudável, assim como a prática de atividade física regularmente, pelo menos 3 vezes por semana. O trabalho tem como objetivo identificar a prevalência de obesidade e prática de atividade física regular como fator protetor para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. A obesidade e o sobrepeso foram avaliados mediante o cálculo do índice de massa corporal (IMC). Verificou-se o peso e a estatura de 38 indivíduos, adultos e idosos, vestindo roupas leves e descalços utilizando-se uma balança *Welmy* com capacidade de registrar 150kg e uma precisão de 100 g, contendo um estadiômetro com escala de 0,5 cm. Foram considerados diferentes graus de obesidade: grau I cujo IMC era entre 30 e 34,9 kg/m<sup>2</sup>; grau II era  $\geq 35$  Kg/m<sup>2</sup> e sobrepeso com IMC entre 25 e < 30kg/m<sup>2</sup>. Análise e processamento dos dados foram feitos no programa de estatística SPSS 8.0. Foi verificado que 55,3% do grupo estudado não pratica nenhum tipo de atividade física, dos quais 42,1% dos indivíduos apresentaram algum grau de obesidade. 57,9% da população estudada apresentava doença crônica não-transmissível como diabetes, hipertensão e / ou dislipidemia, porém apenas 29% desses indivíduos realizam exercício físico regularmente. Conclui-se que apesar de estar bem elucidada a relação benéfica entre a atividade física regular e a redução de riscos de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, o presente estudo mostrou que mais que 70% dos pacientes não realizam exercício físico, mesmo sempre sendo encorajados a fazê-los regularmente e estimulando uma pequena perda de peso, com vistas a uma maior longevidade e melhor qualidade de vida.

518

**AValiação dos Fatores de Risco para o Desenvolvimento de Transtornos Alimentares em Estudantes de Graduação em Nutrição**Fernanda Carvalho Rosado<sup>1</sup>; Annie Schtscherbyna<sup>1</sup>; Eliane Moreira Vaz<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> CENC/UFRJ

Estudos apontam que os transtornos alimentares são frequentes em estudantes universitários. Esses trabalhos revelam que a suscetibilidade as alterações do comportamento alimentar em estudantes universitários pode ter relação direta com uma maior insatisfação com a imagem corporal, sendo este fato de destaque para os alunos do curso de graduação em nutrição. O objetivo do presente estudo foi avaliar os fatores de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares em estudantes de graduação em nutrição de Instituição de Ensino Superior (IES) pública e particular. Foram avaliados 266 estudantes de graduação em nutrição (120 IES pública e 146 IES particular). Para avaliar os fatores de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares foram empregados os questionários *Eating Attitudes Test* (EAT-26), *Bulimic Investigatory Test Edinburgh* (BITE) e *Body Shape Questionnaire* (BSQ). Para análise das variáveis utilizou-se o programa *Statistical Package for Social Sciences* (SPSS). A maioria dos estudantes era do sexo feminino e de perfil sócio-econômico semelhante. Os instrumentos utilizados para avaliar comportamento alimentar de risco revelaram alta positividade para ambos os grupos, com escores significativamente maiores para os estudantes da IES particular em comparação com a pública (EAT positivo 19% vs. 5% p<0,001; BITE 30% vs. 15% p<0,001 e BSQ 40% vs. 27% p<0,05, respectivamente). Os resultados sugerem elevada presença de positividade para os fatores de risco no desenvolvimento de transtornos alimentares em estudantes de nutrição, reforçando a hipótese da possível influência da escolha desse curso de graduação com a insatisfação corporal.

519

**AValiação dos Transtornos Alimentares em Estudantes Universitários**Annie Schtscherbyna<sup>1</sup>; Eliane Moreira Vaz<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> CENC/UFRJ

Os transtornos alimentares (TA) vêm crescendo em diferentes grupos, sendo um deles o de estudantes universitários, permanecendo questionável se os alunos da área de saúde teriam uma maior probabilidade de apresentar essas desordens. O objetivo deste estudo foi avaliar a presença de atitudes e comportamentos sugestivos de transtornos alimentares em estudantes universitários. Participaram do estudo 530 alunos, de ambos os sexos, de uma instituição de ensino superior privada do Rio de Janeiro. Ao todo, 11 diferentes cursos de graduação foram avaliados dentre eles cinco da área de saúde e seis da área de não saúde, sendo a amostra categorizada a partir desse critério. A presença de comportamentos sugestivos de TA foi investigada a partir do *Eating Attitudes Test* (EAT-26) e do *Bulimic Investigatory Test Edinburgh* (BITE) e a satisfação com a imagem corporal a partir do *Body Shape Questionnaire* (BSQ). Observou-se grande percentual de positividade nos testes aplicados, principalmente na área saúde (EAT=14,2%, BITE=28,4%, BSQ=36,7%), sendo as mulheres o maior grupo de risco. Desta forma, sugere-se que campanhas preventivas sejam destinadas ao grupo de universitários, uma vez que estes apresentam alto risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares.

520

### COMPARAÇÃO ENTRE CIRCUNFERÊNCIA DE CINTURA, RELAÇÃO CINTURA/QUADRIL E ÍNDICE DE MASSA CORPÓREA COMO INDICADORES DE RISCO DE DOENÇA CARDIOVASCULAR.

Giselle Duarte<sup>1</sup>; Flávia Santos Dellatorre Diniz<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>PMRJ/EB

O índice de massa corporal (IMC) é um dos indicadores antropométricos mais utilizados na identificação de indivíduos em risco nutricional. Entretanto não reflete a distribuição de gordura corporal, na qual é mais importante como indicador para risco de doenças cardiovasculares. Dentre os parâmetros mais adequados para este fim tem-se a circunferência de cintura (CC) e relação cintura/quadril (RCQ). O presente estudo tem como objetivos avaliar e comparar os métodos antropométricos: IMC, CC e RCQ como indicadores para risco nutricional. O diagnóstico de obesidade foi realizado o cálculo do IMC. Verificou-se o peso e a estatura de 38 indivíduos, adultos e idosos, vestindo roupas leves e descalços utilizando-se balança *Welmy* com capacidade de 150kg, contendo estadiômetro com escala de 0,5 cm. Foram considerados diferentes graus de obesidade: grau I cujo IMC era entre 30 e 34,9 kg/m<sup>2</sup>; grau II era  $\geq 35$  Kg/m<sup>2</sup> e sobrepeso entre 25 e < 30kg/m<sup>2</sup>. Foram verificados CC e CQ, com auxílio de fita métrica inelástica. A CC foi medida na cintura natural, ou seja, entre as costelas inferiores e as cristas ilíacas e a CQ foi medida na extensão máxima das nádegas. Aqueles com CC acima de 102 cm e RCQ superior a 1,0, no caso de homens, e acima de 88 cm de CC e 0,85 o RCQ, em mulheres, foram caracterizados como portadores de obesidade abdominal. Análise e processamento dos dados foram feitos no *software* SPSS 8.0. Segundo o IMC, 42,1% da amostra estudada apresentou pelo menos sobrepeso. Dentre estes, 15,8% mostraram CC superior a 102 cm e 65,7% RCQ acima de 1,0. Com relação a proporção entre os sexos com algum risco de doença coronariana, 53,8% das mulheres apresentaram CC acima de 88 cm e 100% superior a 1,0 na RCQ. Enquanto que o sexo masculino apresentou 33,3% e 83,3%, respectivamente. Conclui-se que o IMC apresentou uma quantidade significativa de obesos, enquanto os indicadores CC e RCQ mostraram diferenças discrepantes, e alguns casos RCQ dobrou o percentual de indivíduos com risco nutricional. Logo, torna evidente que CC é o indicador mais adequado já que reflete a localização desse excesso de tecido adiposo.

521

### CORRELAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL, DISTRIBUIÇÃO DE GORDURA E COMPOSIÇÃO CORPORAL EM FUNCIONÁRIOS DE UM HOSPITAL DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELO HORIZONTE-MG

Livia Maia Schmidt; Marcelo Souza Machado; Lucila Pires Botelho; Aline Cristine Souza Lopes; Ann Kristine Jansen  
 UFMG

Os diferentes compartimentos de gordura corporal apresentam grau metabólico e endócrino distintos no organismo, sendo a gordura visceral a principal responsável no desenvolvimento de doenças associadas à obesidade. O índice de massa corporal (IMC) é um indicador antropométrico mais utilizado para avaliação da obesidade, no entanto a circunferência de cintura associada ao IMC prediz o risco à saúde melhor do que o IMC isoladamente. Circunferência de Cintura (CC) e Relação Cintura Quadril (RCQ) elevados indicam maior risco para o desenvolvimento de doenças associadas à obesidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar a correlação entre IMC e indicadores antropométricos de distribuição de gordura e composição corporal por meio da tomada de medidas antropométricas de peso, altura, circunferências de cintura e quadril, dobras cutâneas do bíceps, do tríceps, subescapular e supraílica, numa amostra representativa de 196 funcionários técnico-administrativos selecionados em um hospital da região metropolitana de Belo Horizonte-MG. Realizou-se análise descritiva e correlação de Spearman ( $p \leq 0,05$ ), por meio do EPI-INFO e SPSS. As medidas foram avaliadas por meio do cálculo do IMC e RCQ sendo o percentual de gordura calculado segundo protocolo de Durnin e Womersley, sendo os resultados analisados conforme preconiza a Organização Mundial da Saúde. A média etária foi de  $33,9 \pm 8,4$  anos; quanto ao gênero 66,3% eram do sexo feminino; 30,6% apresentaram sobrepeso e 20,9% obesidade; 40,3% e 13,3% possuem distribuição de gordura inadequada segundo CC e RCQ respectivamente; 69,4% apresentaram composição corporal inadequada com gordura na faixa de risco para desenvolvimento de doenças crônicas. Encontrou-se correlação positiva entre IMC e circunferência de cintura ( $r = 0,854$  e  $p < 0,001$ ), IMC e RCQ ( $r = 0,414$  e  $p < 0,001$ ) e IMC e percentual de gordura ( $r = 0,517$  e  $p < 0,001$ ). A forte correlação encontrada entre o IMC e a circunferência de cintura e não tão forte correlação entre IMC e RCQ é igualmente observada em outros estudos, sugerindo que indivíduos com sobrepeso e obesidade não somente têm gordura total aumentada como maior acúmulo de gordura na região visceral, melhor diagnosticada pela avaliação da circunferência de cintura.

522

### EFEITO DOS DIFERENTES REGIMES ALIMENTARES SOBRE OS NÍVEIS DE HEMOGLOBINA NOS PRIMEIROS SEIS MESES DE VIDA: UM ESTUDO DE SEGUIMENTO

Andréa Silva de Oliveira, Rita de Cássia Ribeiro Silva, Rosemeire Leovigildo Fiaccone, Elizabete de Jesus Pinto, Ana Marlúcia Oliveira Assis.  
 UFBA

Nos primeiros meses de vida, o leite materno oferecido de forma exclusiva é suficiente para manter um estado nutricional adequado em relação ao ferro. No entanto, o padrão alimentar das crianças brasileiras é caracterizado pela substituição precoce do leite humano por outros alimentos com baixa biodisponibilidade do mineral, o que pode resultar em uma maior vulnerabilidade da criança ao desenvolvimento da deficiência de ferro nesse período. O objetivo deste estudo é avaliar o efeito dos diferentes regimes alimentares sobre os níveis de hemoglobina de lactentes. Trata-se de um estudo de seguimento com seis meses de duração, envolvendo 150 crianças nascidas na maternidade de Mutuípe – BA. Mensalmente, as crianças eram submetidas ao exame de sangue para avaliação dos níveis de hemoglobina e coleta de dados de consumo alimentar. Foram obtidas, ainda, informações referentes às condições do nascimento da criança e socioeconômicas da família. Utilizou-se o modelo linear de efeitos mistos para investigar as associações de interesse. Constatou-se um incremento de 0,091 g/dl nos níveis de hemoglobina a cada mês de duração de aleitamento materno exclusivo ( $p=0,031$ ), enquanto, a cada mês de duração de aleitamento materno misto, os níveis de hemoglobina declinaram em 0,097g/dl ( $p=0,017$ ). Conclui-se que as práticas alimentares inadequadas parecem estar diretamente envolvidas na etiologia da deficiência nutricional de ferro nesse período, o que reforça a necessidade da promoção da alimentação saudável na infância, com estímulo ao desenvolvimento de ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno exclusivo no primeiro semestre da vida.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Nutrição infantil; Lactente; Níveis de hemoglobina; Anemia.

523

### ESTADO NUTRICIONAL AO 6º MÊS PÓS-PARTO DE UM GRUPO DE MULHERES CHILENAS.

Anna Christina Pinheiro 1; Marcia Erazo 1; Diego Gallegos 2; Tito Pizarro 3; Eduardo Atalah 1,3.  
 1 DN/FM/UCHILE; 2 EN/FM/UCHILE; 3 UN/MINSAL.

**Introdução.** A prevalência do sobrepeso e obesidade na população adulta chilena é de 62,3% e a principal causa de morte são as doenças cardiovasculares. Entre as mulheres associa-se ao acúmulo de peso excessivo durante os períodos de paridade. Seguindo as diretrizes da OMS (EGO), desde 2004 o Ministério da Saúde adota uma estratégia em atenção primária cujo objetivo é recuperar o estado nutricional das mulheres no período pós-parto. Ao 6º mês de controle pós-parto deveriam alcançar o estado nutricional pré-gestacional.

**Objetivo.** Avaliar o estado nutricional e ingestão de nutrientes ao 6º mês pós-parto de mulheres controladas no Serviço de Atenção Primária da rede nacional de saúde das regiões Centro e Sul do Chile.

**Método.** Foi calculado o IMC utilizando peso e altura e determinado o estado nutricional. Ingestão alimentar foi pesquisada utilizando inquérito alimentar de frequência de consumo com formulário aberto, em um período de 15 dias. Hábitos de atividade física e características gerais foram pesquisados com inquéritos especialmente desenhados. Os dados foram coletados por Nutricionistas treinados. Composição química da ingestão alimentar foi calculada utilizando o *software* Sofnut. As variáveis foram caracterizadas utilizando frequências e medianas. Diferenças estatísticas foram analisadas utilizando ANOVA, com  $p < 0,05$ .

**Resultados.** Foram analisados 152 casos, dos quais 34,2% apresentaram excesso de peso pré-gestacional, aumentando a 47,4% ao 6º mês pós-parto. A média de idade foi de 24,5 ± 6,2 anos. A média de calorias ingeridas foram  $2752 \pm 987$  kcal; P%  $13 \pm 2,3$ ; CHO%  $61 \pm 2,3$  e Lip%  $27 \pm 8$ . A ingestão de calorias foi menor no grupo com excesso de peso ( $p < 0,05$ ). Não se observou diferenças significativas na distribuição percentual de macronutrientes de acordo ao estado nutricional. A prática de atividade física (caminhadas) foi de  $35 \pm 16$  minutos em média 2 dias/semana, sem diferenças de acordo ao estado nutricional.

**Conclusão.** O excesso de peso apresenta um aumento de 13,1 pontos percentuais entre o período pré-gestacional e o 6º mês pós-parto. Permanece a elevada densidade calórica da dieta, destacando-se a baixa prática de atividade física. É necessário revisar as diretrizes da *Estratégia de Intervención en el Ciclo Vital*.

524

**ESTADO NUTRICIONAL VS PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM MULHERES CHILENAS USUARIAS DO SISTEMA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE.**

Anna Christina Pinheiro 1; Marcia Erazo 1; Paola Gaete 2  
1 DN/FW/UCHILE; 2 EO/FW/UCHILE.

**Introdução.** A prevalência do sobrepeso e obesidade na população adulta chilena é de 62,3% e a principal causa de morte são as doenças cardiovasculares. A 2ª *Encuesta Nacional de Calidad de Vida y Salud*, 2006 (ENCVS) indica que 47,5% da população se percebe com excesso de peso. De acordo ao Ministério da Saúde um dos grupos etários estratégicos de intervenção são as mulheres em idade fértil. É necessário avaliar a relação entre a percepção do estado nutricional e o estado nutricional real para permitir o melhor desenho de uma intervenção.

**Objetivo:** Avaliar a relação entre o estado nutricional e a percepção da imagem corporal em mulheres controladas no sistema de atenção primária de saúde chilena.

**Método:** Foi calculado o IMC utilizando peso e altura e determinado o estado nutricional. Para a determinação da percepção corporal foi utilizado o mesmo *set* de imagens utilizado na 2ª ENCVS. Características gerais do grupo foram pesquisadas com inquéritos especialmente desenhados. Os dados foram coletados por Nutricionistas treinados. As variáveis foram caracterizadas utilizando frequências e médias. Diferenças estatísticas foram analisadas utilizando ANOVA e a relação entre estado nutricional e percepção corporal utilizando o índice Kappa. Aceitado um  $p < 0,05$ .

**Resultados.** Foram analisados 152 casos. 34,2% apresentaram excesso de peso pré-gestacional e ao 6º mês pós-parto 47,4%. A média de idade foi  $24,5 \pm 6,2$  anos. No período pré-gestacional 23% se percebem com excesso de peso e ao 6º mês pós-parto 48,7%. Ao indagar como gostariam de perceber-se antes de engravidar, 69,7% indicam a figura relacionada ao estado nutricional normal, aumentando a 74,3% quando se refere ao 6º mês pós-parto. Ao relacionar estado nutricional com percepção corporal, antes de engravidar 60,9% as mulheres com excesso de peso se percebiam normais ( $Kappa\ 0,162; p < 0,05$ ); ao 6º mês pós-parto 48,9% das que tinham excesso de peso se percebiam normais ( $Kappa\ 0,375; p > 0,05$ ).

**Discussão.** A divergência entre a percepção do estado nutricional e estado nutricional medido por métodos diretos é elevada. Para intervenções orientadas a melhorar o estado nutricional é importante considerar em todas suas etapas a auto percepção da imagem corporal e sua evolução.

525

**ESTUDO DAS REAÇÕES ALÉRGICAS INDUZIDAS POR ADITIVOS ALIMENTARES**

Izabel Guedes1; Marcelo Oliveira1; Marlos Martins1; Sherida Neves1; Rafaela Bezerra1;  
1UECE

O emprego dos aditivos na indústria alimentícia é fundamental para que as características sensoriais perdidas com o processamento sejam recuperadas. Esses pigmentos podem ser de origem natural, obtidos por reação de Maillard ou ser sintetizados artificialmente. No entanto, eles podem induzir reações de hipersensibilidade até anafilaxia, após sua ingestão em alimentos. Em 1982, o FDA (Food and Drug Administration) iniciou uma reavaliação do *status* GRAS dos sulfitos, que indica o nível de segurança para o emprego do aditivo, após notificações de numerosas manifestações de hipersensibilidade relacionadas a estes compostos. Estudos realizados nos Estados Unidos e Europa comprovaram casos de reações alérgicas a corantes, como asma, bronquite, rinite, náusea, bronco espasmos, urticária, eczema e dor de cabeça, sendo um total de 3,8% da população dos Estados Unidos. Em diferentes populações estudadas, pode-se verificar que a intolerância a aditivos alimentares é encontrada em adultos com sintomas alérgicos no trato respiratório e na pele e em crianças alérgicas com sintomas cutâneos onde o aditivo é um agravante da doença existente. Objetiva-se verificar a possibilidade de reações alérgicas através do estudo da resposta imunológica desencadeada em camundongos imunizados com aditivos. Quatro grupos de 10 camundongos com 7 a 8 semanas de idade foram imunizados via oral com doses de 10 µg dos aditivos durante 10 dias consecutivos. Os animais receberam reforço com 21 e foram sangrados com 7, 14, 21, 28, 35, e 42 dias após o início da imunização. A especificidade dos anticorpos produzidos foi avaliada através do teste de ELISA indireto e Western blotting. Os resultados obtidos através do teste de ELISA indireto mostraram que os diferentes aditivos induzem uma resposta imunológica humoral. No entanto, somente o corante Tartrazina induziu a produção de IgE, sugerindo possibilidade de reações alérgicas. Os aditivos utilizados apresentaram imunogenicidade, induzindo uma resposta imunológica com síntese de anticorpos IgG e IgE. Estes resultados são de grande importância, uma vez que, os corantes podem causar reações alérgicas e consequentemente dano à saúde humana.

526

**PADRÕES ALIMENTARES EM GESTANTES ATENDIDAS NOS SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE NO SUL DO BRASIL: ESTUDO DO CONSUMO E DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR - ECCAGE**

Juliana Feliciati Hoffmann1; Silvia Gisele Ibarra Ozcariz1; Suzi Camey1,2; Caroline Buss1;  
Cristiane Melere1

1Programa de pós-graduação em epidemiologia – UFRGS; 2Departamento de Estatística – UFRGS

Hipótese: Os padrões alimentares das mulheres atendidas nas Unidades Básicas de Saúde do sul do Brasil, no período gestacional, encontram-se inadequados para o crescimento saudável do feto e saúde da mãe. **Objetivo:** Identificar padrões alimentares em gestantes atendidas em serviços públicos de saúde no sul do Brasil. **Métodos:** Este trabalho é parte de um estudo de coorte denominado ECCAGE (Estudo de Consumo e Comportamento Alimentar em Gestantes). Na linha de base, as gestantes foram arroladas consecutivamente em sala de espera para consulta de pré-natal, em duas cidades do Rio Grande do Sul, nas Unidades Básicas de Saúde (n=712). Foi preenchido questionário de frequência alimentar e aferidas medidas antropométricas. Realizou-se uma análise de componentes principais, seguida de uma rotação ortogonal (varimax) para extração dos fatores (padrões alimentares). Para a análise, foram excluídas 105 gestantes com consumo alimentar menor que 800 Kcal ou maior que 4800 Kcal, por serem considerados valores extremos. O software utilizado foi o SPSS 13.0. **Resultados:** Em média, as mulheres tinham 24,9 anos de idade (DP = 6,5), 7,7 anos de escolaridade (DP = 2,7) e renda familiar de 2,6 salários mínimos (DP = 1,9). A média de Índice de Massa Corporal encontrada foi de 24,4 kg/m<sup>2</sup> (DP = 4,6), sendo esse valor classificado como eutrofia. Foram identificados cinco padrões, denominados: "saudável", "tradicional", "doces e laticínios", "bebidas", "proteína e gorduras". A variância total explicada por estes 5 padrões foi 51,5%. **Conclusão:** Entre os cinco padrões encontrados, três podem ser considerados de risco ("doces e laticínios", "proteína e gorduras" e "bebidas"), destacando-se negativamente no último padrão o consumo de álcool, por ser prejudicial à saúde do feto e da gestante. Os padrões "doces e laticínios", "proteína e gorduras", são considerados de risco quando os alimentos que os caracterizam são consumidos em excesso. Os padrões alimentares obtidos são úteis no desenvolvimento de programas de aconselhamento nutricional de gestantes, uma vez que refletem a ingestão habitual considerando não apenas o consumo de alimentos isolados, mas também fatores genéticos, culturais, sociais e ambientais, que são determinantes na escolha alimentar. A comparabilidade dos achados foi comprometida pela ausência de estudos com populações similares.

527

**PERFIL LIPÍDICO DE IDOSAS ACOMPANHADAS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO RIO DE JANEIRO E SUA ASSOCIAÇÃO COM FATORES DE RISCO.**

Sena,T.-1; Coelho,D.-1; Thedim,J.-2; Ferreira,M.C.-3; Lopes,C.-2

1-Hospital Universitário Gaffrée e Guinle; 2-Escola de Nutrição (UNIRIO), 3-Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

O envelhecimento populacional vem acompanhado do aumento de algumas doenças crônicas que podem levar a incapacidade física, elevado custo social e familiar. Dentre os principais distúrbios crônicos que acometem os idosos, se destacam as dislipidemias, que constituem importante fator de risco para a ocorrência de doenças cardiovasculares, principal causa de morte entre adultos e idosos brasileiros. **OBJETIVO:** Estudar o perfil lipídico em mulheres idosas acompanhadas em um hospital universitário do Rio de Janeiro e sua associação com fatores antropométricos. **MÉTODOS:** Através de um estudo do tipo transversal foram entrevistadas 110 idosas, de 60 a 92 anos de idade, integrantes de um grupo de apoio integral à pessoa da terceira idade. Utilizou-se questionário padronizado, contendo perguntas fechadas. As medidas antropométricas (peso, altura, circunferência de cintura e quadril) foram obtidas seguindo as técnicas, pontos de corte e critérios de classificação recomendados pelo Ministério da Saúde (2004). Os valores dos exames bioquímicos foram obtidos dentre aqueles que os idosos levavam no momento da consulta mediante prévia orientação, sendo observada a técnica utilizada por cada laboratório quanto à similaridade e comparados com os valores de referência da III Diretrizes Brasileiras de Dislipidemias (2001). **RESULTADOS:** A prevalência de dislipidemia, pelo uso de medicamento e/ou alteração bioquímica de alguma das frações lipídicas, foi de 74%. Foram encontrados valores elevados para as frações lipídicas em 33%; 16% e 28% das mulheres, respectivamente para colesterol total ( $\geq 240$  mg/dl), triglicérides ( $\geq 200$  mg/dl) e LDL-colesterol ( $\geq 160$  mg/dl), enquanto 19% das idosas apresentaram HDL-

colesterol diminuído (< 40 mg/dl). As idosas com índice de massa corporal (IMC)  $\geq$  27 Kg/m<sup>2</sup>, circunferência de cintura (CC)  $\geq$  88 cm e razão cintura-quadril (RCQ)  $\geq$  0,85, apresentaram maiores prevalências de dislipidemia. Altos valores de IMC e RCQ estiveram associados à hipertrigliceridemia, enquanto a CC apresentou-se associada com o HDL-colesterol diminuído. **CONCLUSÃO:** As idosas apresentaram alta prevalência de dislipidemias, assim como uma elevada correlação destas com as medidas antropométricas, devendo este fato ser olhado com cautela pela equipe do programa, a fim de viabilizar medidas de intervenção junto à população atendida.

528

#### PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES COM BERIBÉRI DO MUNICÍPIO DE JOÃO LISBOA-MA.

Jaisane Santos Melo Lobato 1, Adjane Pereira da Silva 2, Andréa Heliana Oliveira dos Santos da Veiga 2, Ariana da Silva Bahia 2, Arleia Mozer 2, Fabiana da Silva 2, Haysa da Silva Fernandes 2, Manuella Viana Gusmão 2, Maria Eliane Gonçalves da Silva 2.

1 Prefeitura Municipal de João Lisboa-MA; 2 UNISULMA

Beribéri é uma doença causada por deficiência de tiamina (vitamina B1). Esta vitamina pode ser encontrada nos alimentos de origem animal e vegetal, especialmente em cereais integrais, leguminosas, castanhas, carnes e vísceras. Por ser uma vitamina hidrossolúvel, o organismo não consegue manter reservas duradouras se não houver ingestão constante. Um aspecto a ser considerado é a existência de substâncias com atividade anti-tiamina, como álcool, tabaco, chá de ervas, peixes cru, mariscos, arroz contaminados por fungos, excesso de carboidratos e café na alimentação. **Objetivo:** Traçar o perfil nutricional dos pacientes com beribéri da cidade de João Lisboa-Ma, pois segundo dados do Ministério da Saúde (julho/07), foi o município que apresentou maior incidência de casos na região. **Metodologia:** Foram aplicados em 77% dos pacientes em tratamento no período da pesquisa, questionários padronizados com informações sobre condições sócio-econômicas, história clínica, resultados de exames bioquímicos contidos nos prontuários dos pacientes, IMC e ingestão alimentar. **Resultados:** 76,6% sobrevivem com uma renda per capita equivalente à R\$ 70,00; 26,7% são beneficiados com o Programa Bolsa Família; 40% têm entre 20 e 40 anos; 56,6% são do sexo masculino; 56,6% são lavradores; 46,6% têm apenas até 4 anos de estudo e 23,3% nunca estudaram; 10% consomem vísceras 1 vez/semana e 23% nunca consomem; 36% comem carne bovina de 2 a 4 vezes/semana; 46,6% ingerem café com volume correspondente até 400ml/dia; 100% ingerem uma quantidade elevada de farinha e arroz polido; 84% eram fumantes; 10% nunca consumiram bebida alcoólica e 90% referiram não estarem consumindo álcool durante o tratamento; 13,3% apresentaram baixo peso e 50% IMC normal; 53,3% não foram submetidos a exames laboratoriais. **Conclusão** o estudo mostra que existe a necessidade de um acompanhamento nutricional para com esses pacientes e identificamos que a maioria são homens, lavradores, de pouco poder aquisitivo e baixo grau de escolaridade. Apesar de 50% apresentarem a normalidade no IMC, os mesmos têm uma alimentação monótona e deficiente em alguns nutrientes. Ações multiprofissionais e interdisciplinar serão de grande valor para um tratamento mais eficaz, assim como na prevenção de novos casos.

529

#### PRESENÇA DOS PAIS ÀS REFEIÇÕES E A ASSOCIAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL E O PADRÃO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES DE ADOLESCENTES RESIDENTES EM DUQUE DE CAXIAS, RJ.

Camilla de Chermont Prochnik Estima 1, Rosely Sichiery 2, Rosângela Alves Pereira 3, Glória Valeria da Veiga 4.

1,3,4 UFRJ, 2 UERJ

As refeições realizadas em família são cada vez menos frequentes entre os adolescentes e este comportamento pode estar associado à qualidade insatisfatória da alimentação e prejuízo do estado nutricional. O objetivo foi avaliar com que frequência os adolescentes realizam o desjejum e o jantar com seus pais e associar essa frequência com o padrão de consumo de refeições, estado nutricional e faixa etária, em ambos os sexos. Estudo foi do tipo transversal de base populacional com 528 adolescentes (265 meninos e 263 meninas) com idades entre 12 e 19 anos, selecionados através de amostra probabilística. Criou-se um escore para avaliar o padrão de refeições, sendo considerado satisfatório quando as três principais refeições (desjejum, almoço e jantar) eram realizadas diariamente. Estimou-se a frequência da presença dos pais às refeições. A avaliação do estado nutricional foi realizada através da classificação do Índice de Massa Corporal (IMC) pelo critério internacional. Apenas 25% dos adolescentes realizam o desjejum mais de cinco vezes na semana com os pais enquanto que 36% não tem esse hábito nunca; e apenas

38% jantam freqüentemente com os pais. Os meninos realizavam mais as refeições com os pais ( $\geq$  5 vezes na semana) do que as meninas, sem diferença significativa. A realização de refeições com os pais associou-se com o estado nutricional. Adolescentes com sobrepeso freqüentavam em menor proporção as refeições em família (18%) e as omitiam mais (45%) ( $p=0,016$  no desjejum;  $p=0,161$  no jantar). A reduzida presença dos pais às refeições também se associou ao padrão insatisfatório de consumo de refeições ( $p=0,000$ ). Foi observada associação consistente entre o consumo de refeições com os pais com o estado nutricional e padrão de consumo de refeições. A presença dos pais às refeições possivelmente determina a qualidade do consumo de alimentos de adolescentes e o seu estado nutricional, e esta associação é observada tanto em meninos como em meninas.

530

#### PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE NA ZONA RURAL DA REGIÃO DE NOVA AMÉRICA NO MUNICÍPIO DE CAARAPÓ- MS.

Ana Lúcia dos Santos Silva 1; Tailci Cristina da Silva 2

1 UNIGRAN; 2 UNIGRAN

Na medida em que a sociedade se moderniza, há uma transformação nos modos de vida do campo onde, para garantir o aumento da produtividade agrícola, o uso de maquinaria, implementos e insumos modernos da agroindústria vem substituindo o trabalhador rural. O crescente sedentarismo, aliado à prática de consumir alimentos industrializados com maior teor energético, decorrente do processo de urbanização, vem gerando sobrepeso e obesidade nessa população. Com isso, o estudo tem como objetivo analisar a prevalência e as possíveis causas do sobrepeso e obesidade na zona rural. O estudo foi do tipo descritivo transversal, com 95 moradores com idade acima de 20 anos, de ambos os sexos, da zona rural da região de Nova América, no município de Caarapó (MS), onde foram coletados dados de peso, altura, circunferência da cintura, circunferência do quadril, e aplicado recordatório de 24 horas. Os resultados do estudo foram que 31% da população rural apresenta sobrepeso e 19% obesidade; estando 31% das mulheres com sobrepeso e 33% com obesidade; 30% dos homens com sobrepeso e 4% com obesidade. As mulheres ainda apresentaram risco de complicações cardiovasculares com razão cintura-quadril  $0,88 \pm 0,08$ , e os homens, com  $0,89 \pm 0,06$ , não apresentaram risco. O consumo alimentar de ambos os sexos obteve níveis elevados de lipídeos e proteínas, e baixo de carboidratos, sendo a média de 33%, 19% e 48%, respectivamente. Conclui-se que a população incluída nesta pesquisa apresentou uma elevada prevalência de excesso de peso, o que confirma a tendência das características marcantes do processo de transição nutricional na população da zona rural, indicando a importância de intervenções que garantam a melhoria do estado de nutrição e qualidade de vida desta população.

**PALAVRAS-CHAVE:** hábitos alimentares, consumo alimentar, avaliação antropométrica, estado nutricional.

531

#### SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS DE FAMÍLIAS DE TRABALHADORES RURAIS ASSENTADOS E ACAMPADOS.

Regina Maria Ferreira Lang 1, 2; Cláudia Chorna Bettega Almeida 1; José Augusto de Aguiar Carrazedo Taddei 2

1 Universidade Federal do Paraná, Departamento de Nutrição

2 Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Pediatria, Pós-Graduação em Nutrição

Diante da situação de insegurança alimentar e nutricional em grupos populacionais específicos, pouco que se conhece sobre a saúde e nutrição de crianças que residem em assentamentos e acampamentos rurais. Assim, o objetivo da presente comunicação é apresentar e discutir as condições de saúde e nutrição de crianças menores de dois anos em dois projetos de assentamentos e dois acampamentos rurais do MST localizados na região centro-oeste do estado do Paraná. Trata-se de um estudo descritivo e analítico de delineamento transversal sendo que se considerou como unidade de estudo as famílias com crianças menores de 2 anos nos Assentamentos Rurais Ireno Alves dos Santos (localizado na cidade de Rio Bonito do Iguçu) e 29 de Agosto (localizado no município de Goioxim) e os Acampamentos Rurais 10 de Maio – Bacia e José Abílio dos Santos – Silo (ambos localizados no município de Quedas do Iguçu), totalizando 337 crianças. Avaliou-se, a partir das prevalências e das razões de chance (RC), as principais variáveis relacionadas com a desnutrição energético proteica (P/I e E/I  $\leq$  -2 escores Z). Os resultados apontaram que a prevalência de DEP foi de 4,7% nos assentamentos e 10,0% nos acampamentos. O local de moradia (RC = 2,27) e o tipo de moradia – barraco de lona ou casa de madeira/tijolo

(RC = 2,70) foram as variáveis distais que mais influenciaram no estado nutricional da população pediátrica analisada. Observou-se que a possibilidade de produção de alimentos para autoconsumo, principalmente dentro dos assentamentos, também contribui para a garantia da segurança alimentar das famílias e, conseqüentemente, das crianças. Para a variável "não possuir criação de animais para consumo da família" a razão de chance para a desnutrição foi de 2,79 e para a variável "não possuir horta caseira" a RC foi de 1,33. O baixo peso ao nascer foi a variável proximal que tem maior razão de chance para a desnutrição infantil entre as crianças avaliadas (RC = 5,24), sendo que a prevalência de DEP entre as crianças com baixo peso ao nascer foi de 25,0%. Assim, algumas considerações sobre o cômputo geral deste estudo se fazem necessárias para que realmente se garanta não só a superação da situação de Insegurança Alimentar encontrada, mas o alcance de uma Segurança Alimentar e Nutricional com base em práticas sustentáveis. A partir do diagnóstico referente à situação de saúde e nutrição verificou-se que a situação nutricional das crianças menores de dois anos apresentou-se com uma freqüência significativa de eutrofia, mas com preocupantes índices de desnutrição. Acrescenta-se a esta situação as precárias condições das habitações, como o acesso e o tratamento da água para consumo, o esgotamento sanitário, em todos os locais investigados, além das condições de insalubridade que as barracas de lona, como forma de moradia, proporcionam aos seus ocupantes. Assim, verificou-se que a busca pela Segurança Alimentar e Nutricional tem que passar pelo direito de acesso aos recursos e meios para produzir alimentos seguros e saudáveis que possibilitem uma alimentação de acordo com os hábitos e práticas alimentares saudáveis, voltados para a cultura da região.

Projeto de Pesquisa Financiado pelo CNPq/CT-AGRONEGÓCIO 01/2003/Tema 1: Segurança e Educação Alimentar

532

#### COMPORTAMENTO SUGESTIVO DE TRANSTORNO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES: ESTUDO COM UNIVERSITÁRIAS

Autores: 1-Vera Cristina Magalhães\*; 2-Celise Meneses; 3-Olivia Pereira  
1-INU-UERJ 2-NESSA-UERJ 3-INU-UERJ  
\*E-mail: vcmaga@terra.com.br

**Introdução:** Transtornos alimentares são síndromes comportamentais cujos critérios diagnósticos têm sido difundidos amplamente. Ressaltam-se a anorexia nervosa, a bulimia nervosa e ainda as síndromes parciais. Estudos epidemiológicos têm demonstrado que adolescentes constituem grupo vulnerável aos transtornos do comportamento alimentar. Ressalta-se psicopatologia comum: uma idéia prevalente envolvendo a preocupação excessiva com o peso e a forma corporal, em que predominam o medo de engordar e a insatisfação com o peso e a forma física, que as levam a se engajar em dietas extremamente exageradas e/ou a utilizar métodos inapropriados para perda de peso. **Objetivo:** Analisar a prevalência de comportamento sugestivo de transtornos alimentares, em adolescentes recém-ingressas em curso de graduação da área Biomédica ou Educação e Humanidades, de uma universidade pública no município do Rio de Janeiro no segundo semestre de 2003. **Material e Métodos:** Estudo seccional realizado entre 561 universitárias recém ingressas, matriculadas no segundo semestre do ano de 2003 nos cursos ligados à área Biomédica e de Educação e Humanidades em uma universidade pública no Rio de Janeiro. As alunas com idade entre 16 e 20 anos totalizaram 304. Utilizou-se questionário auto-preenchível, para avaliar sintomas de transtornos alimentares (Teste de Investigação Bulímica de Edimburgo-BITE) e outras questões pertinentes a saúde. **Resultados:** A média de idade foi de 18,84 anos. A prevalência de comportamento sugestivo de transtorno alimentar foi de 23,69% no BITE, sendo que 19,74% apresentaram padrão alimentar não usual e 3,95 % comportamento anormal sugestivo de bulimia nervosa. Na freqüência de condutas inadequadas para auxiliar na perda de peso, 29,61% referiram ter realizado jejum por um dia inteiro; 8,55% utilizavam comprimido para emagrecer; 4,6% provocavam vômito após as refeições; 6,91% e 11,18% utilizavam diuréticos e laxantes respectivamente. **Conclusão:** A elevada prevalência de padrão alimentar não usual e comportamento alimentar anormal sugestivo de bulimia nervosa associada a hábitos pouco saudáveis para perda de peso indicam a necessidade da conscientização da importância da alimentação saudável em adolescentes ingressantes na universidade.

533

#### DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE UM MÉTODO COMPUTADORIZADO PARA AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR, PREENCHIDO POR INDIVÍDUOS ADULTOS UTILIZANDO A WEB

Andrea Pólo Galante<sup>1</sup>, Célia Colli<sup>1</sup>  
1 USP

O principal objetivo deste estudo foi desenvolver e validar um método computadorizado para avaliação do consumo alimentar, preenchido por indivíduos adultos utilizando a Web. Foi desenvolvido um sistema computadorizado contendo base de dados de alimentos provenientes das principais Tabelas de Composição de Alimentos. Foram realizados três pré-testes para verificar os cálculos desempenhados pelo sistema, a usabilidade e os processos de preenchimento. Após o realinhamento do programa, o sistema foi divulgado e disponibilizado para o início do estudo. No total, 561 indivíduos manifestaram interesse em participar da pesquisa. Após os critérios de exclusão adotados, 93 indivíduos fizeram parte da amostra. Para a validação, foi utilizado como método de referência o Recordatório de 24 horas (R24h) aplicado por telefone. Foi solicitado o preenchimento de 3 registros alimentares (RAPIs) *on-line* em dias alternados e, no dia seguinte ao seu preenchimento, os mesmos indivíduos foram entrevistados por telefone. Utilizaram-se teste de Kolmogorov-Smirnov e ajustes pela variância intrapessoal e pela energia para as variáveis dietéticas, coeficientes de correlação de Pearson e de Spearman, teste t-pareado e teste de Wilcoxon, classificação dos indivíduos em quartis, Kappa ponderado e os gráficos de Bland Altman. A amostra final foi constituída por 60 indivíduos, dos quais 72% eram do sexo feminino e 70% possuíam curso superior completo. Em relação ao estado nutricional, 55% dos entrevistados eram eutróficos. Lipídio, cálcio, ferro, sódio, vitamina B6 e vitamina C apresentaram médias estatisticamente iguais entre os métodos. Os coeficientes de correlação após os ajustes foram todos estatisticamente significantes, variando de 0,31 (Vitamina B6) a 0,87 (energia). A concordância bruta entre os quartis após o ajuste variou de 40% (carboidratos) a 61,7% (energia), enquanto para os quartis opostos variou de 6,7% (vitamina C) a 21,7% (sódio). Observou-se que todos os nutrientes e energia apresentaram valores acima de 0,40 para o Kappa ponderado. O sistema computadorizado NutriQuanti, quando preenchido por usuários da internet, apresentou bom desempenho para classificar os indivíduos segundo seu consumo de energia e os nutrientes avaliados.

534

#### ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO ADULTA DE TODAS AS CAPITAIS BRASILEIRAS E DISTRITO FEDERAL - VIGITEL 2006

Luciana Monteiro Vasconcelos Sardinha<sup>1</sup>, Lenildo de Moura<sup>2</sup>, Deborah Carvalho Malta<sup>3</sup>,  
1, 2, 3, MS; 2 UFRGS; 3 UFMG

**Introdução:** O Ministério da Saúde, implantou o sistema de vigilância de fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). O estado nutricional e um dos fatores monitorados, pois contribui para o conhecimento da natureza e magnitude dos problemas de nutrição, identificando inclusive as áreas geográficas, segmentos sociais e grupos populacionais de maior risco, decorrente da má nutrição

**Objetivo:** Avaliar o estado nutricional por meio do Índice de Massa Corporal (peso e altura auto-referidos) da população adulta maior de 18 anos em todas as capitais de Estados Brasileiros e Distrito Federal.

**Métodos:** Trata-se de um estudo transversal realizado nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal, o procedimento de amostragem foi probabilístico em população adulta residente em domicílios com linha telefônica fixa. Para coleta de dados utilizou-se um questionário eletrônico que continhas variáveis demográficas e socioeconômicas, padrão de alimentação e atividade física, peso e altura referidos, consumo de cigarros e bebidas alcoólicas, auto-avaliação do estado de saúde e morbidade referida. Para estimar os indicadores de monitoramento para DCNTs utilizou-se fatores de ponderação baseados na população censitária de 2000

**Resultados:** Foram entrevistado 54.369 indivíduos nas 27 capitais brasileiras. Nove cidades (Belém, Campo Grande, Cuiabá, Curitiba, Manaus, Natal, Porto Alegre, Rio de Janeiro e São Paulo) apresentaram média de IMC acima de 25, ou seja, diagnóstico de pré-obesidade. A média de IMC variou entre 23,9 em São Luis e 25,6 em Belém. E para o conjunto das capitais foi de 24,8%.

**Conclusão:** Estas informações devem redirecionar a implementação das políticas públicas voltadas para o excesso nutricional assim como promover ações preventivas com foco em um modo de viver mais saudável pautado, entre outros, em escolhas alimentares regionalizadas e mais adequadas, buscando a promoção da saúde, o desenvolvimento humano e a melhoria da qualidade de vida de indivíduos e populações.

535

### OCORRÊNCIA DE ENTEROPARASITAS EM ALFACE (*LACTUCA SATIVA*), VARIEDADES LISA E CRESPA, COMERCIALIZADA EM FEIRAS LIVRES, SUPERMERCADOS E RESTAURANTES DO CENTRO DA CIDADE DE GUARULHOS-SP

Rachel Ferreira da Silva<sup>1</sup>; Ana Luisa Packer Ricardo<sup>2</sup>, Sérgio Vieira dos Santos<sup>3</sup>; João Manoel de Castro<sup>4</sup>

1, 2, 4 UNIVERSIDADE GUARULHOS- UNG; 3 INSTITUTO DE MEDICINA TROPICAL DE SÃO PAULO –IMT/SP-USP

O consumo de vegetais, crus, mal cozidos e mal lavados, tornou-se um importante meio de transmissão de doenças enteroparasitárias, devido a freqüente prática de irrigação de hortas com água contaminada por material fecal ou mesmo adubadas com dejetos humanos. Em Saúde Pública, grande parte dos agentes etiológicos de enfermidades entéricas são transmitidos através de hortaliças contaminadas, destacando-se entre eles os helmintos e os protozoários. O objetivo deste trabalho foi verificar a ocorrência de enteroparasitas em alface (*Lactuca sativa*), variedades lisa e crespa, comercializada em feiras livres, supermercados e restaurantes do centro da cidade de Guarulhos-SP. As amostras foram coletadas semanalmente e de cada amostra foram analisadas 100 gramas através de métodos de lavagem e sedimentação. A análise microscópica do sedimento evidenciou a presença de nematódeos (*Ascaris lumbricoides*, *Toxocara* sp., ancilostomídeos) e protistas (*Giardia duodenalis* e *Isospora belli*), além de vários contaminantes de origem não parasitária (larvas de nematódeos de vida livre, protistas ciliados, gastrotríqueas, pólen, entre outros) que indicam deficiente qualidade higiênico – sanitária e risco de infecção aos consumidores.

536

### SUBNUTRIÇÃO E OBESIDADE: UMA REALIDADE DE INSEGURANÇA NUTRICIONAL PRESENTE NO MUNICÍPIO DE TERESINA-PIAUI

O panorama da evolução nutricional da população brasileira revela mudanças em seu padrão: ao mesmo tempo que declina a ocorrência de desnutrição, aumenta a prevalência de sobrepeso e obesidade. Este contexto causa preocupação já que é a população mais pobre que apresenta maiores riscos desses transtornos nutricionais, resultando em lares onde os adultos são obesos e as crianças apresentam desnutrição. O governo brasileiro, com o objetivo de fortalecer a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), homologou em 1999, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), que tem como uma de suas diretrizes, o monitoramento da situação alimentar e nutricional da população. Diante desta realidade, este trabalho objetiva analisar a evolução do estado nutricional de crianças de 0 a 9 anos, de ambos os sexos, beneficiárias do Programa Bolsa Família, o que os caracteriza como pobres ou extremamente pobres, acompanhados pela Saúde do município de Teresina, para assim avaliar as ações realizadas neste cenário. Trata-se de uma pesquisa quantitativa utilizando dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), disponíveis no site do DATASUS. Para a classificação do estado nutricional foram usados os três índices antropométricos preconizados para crianças: Peso/Idade, Peso/Altura e Altura/Idade, do período de dezembro/2006 a dezembro/2007. Analisando os dados constatou-se que as crianças de ambos os sexos apresentaram uma diminuição do percentual de desnutridos e aumento dos casos de sobrepeso, levando em conta os dois primeiros índices citados. Quando o parâmetro foi a Altura/Idade, nos dois sexos, houve aumento significativo da desnutrição. Estes resultados confirmam o fenômeno da transição nutricional existente nos países em desenvolvimento, inclusive no Brasil, onde coexistem a desnutrição e o sobrepeso. Chamam atenção também os achados em relação ao indicador Altura/Idade, que apontam para o aumento da desnutrição crônica. Por fim, vale a pena refletir sobre a importância da aferição correta das medidas antropométricas de todos os indivíduos que procuram os serviços de saúde do município, já que são importantes instrumentos de avaliação que podem redirecionar as ações de melhoria dos padrões de consumo alimentar e do estado nutricional da população.

537

### A RELAÇÃO ENTRE A HIPERTENSÃO ARTERIAL E O AUMENTO DE PESO CORPORAL

CUNHA, Paula<sup>1</sup>; PERAZZINI, Gabriela<sup>1</sup>; Florentino, Ana Maria<sup>4</sup>

O objetivo deste estudo foi identificar a relação da hipertensão arterial e aumento de peso corporal, bem como os agravos decorrentes da sua inter-relação em usuários de ambos os sexos, com idade compreendida entre 20 e 50 anos, da Unidade Básica de Saúde, área CAP. 3.2, no município do Rio de Janeiro. Foram coletados em prontuários os dados antropométricos e de pressão arterial de 70 pacientes. Para a obtenção e classificação da pressão arterial, foram registrados valores de pressão arterial utilizando para classificação dos níveis de hipertensão a V Diretriz Brasileira de Hipertensão (2006). Para classificação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal, segundo critérios da Organização Mundial da Saúde de 1995. O menor grupo de pacientes hipertensos é a dos eutróficos com 14,30% seguindo dos pacientes hipertensos com sobrepeso sendo 31,40% seguido dos pacientes com obesidade grau I com 35,70%. Os níveis de IMC mais críticos quando ao estágio ou grau de hipertensão (grave) estão representados em maior percentual, pelos pacientes classificados segundo IMC em Obesos II com 44% e Obesos III com 75%. Identificou-se uma maior prevalência de hipertensão grave em pacientes com um IMC classificado em obesidade II e III em relação aos com sobrepeso ou eutrofia o que é um fator alarmante, pois a obesidade é um estado predisponente para vários fatores de risco cardiovascular, não só a piora do quadro hipertensivo, mas também, dislipidemia, resistência à insulina levando a diabetes *mellitus*. Até mesmo, graus menores de IMC podem levar ao desenvolvimento destes fatores de risco em indivíduos susceptíveis e este risco vai tornando-se elevado à medida que vai havendo um aumento progressivo de gordura corporal. Portanto, há uma relação entre o aumento de peso e a hipertensão arterial sistêmica contribuindo para a piora na qualidade de vida do sujeito.

538

### ALIMENTAÇÃO E CONSUMO ENERGÉTICO DE IDOSOS INTEGRANTES DE UM PROJETO SOCIAL: PARCERIA ENTRE MUNICÍPIO E UNIVERSIDADE DO ESTADO - RIO DE JANEIRO.

Elda Tavares<sup>1,2,3</sup>; Débora Santos<sup>1,3</sup>; Luciana Drummond Paz Verona<sup>2</sup>; Maria Fátima Menezes<sup>1,3</sup>, Marjussara da Silva Santos<sup>3</sup>; 1 DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO SOCIAL/INU/UERJ; 2 INSTITUTO DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS/SMSRIO; 3 PNTI/INU/UERJ; <sup>1</sup> Acadêmicas do Curso de Nutrição / UGF; Professora da Universidade Gama Filho

O projeto de pesquisa Nutrição, Saúde e Envelhecimento (PNSE), desenvolvido através do Projeto de Extensão Nutrição e Terceira Idade - PNTI/DNS/INU/UERJ, iniciou no final de 2006 parceria com o Projeto Rio Experiente da Secretaria Especial de Qualidade de Vida da SMSRIO, voltado à inserção de idosos em projetos sociais da prefeitura. O presente estudo analisa questões referentes à alimentação e consumo energético deste grupo. O Rio Experiente conta com 100 idosos distribuídos em todas as Coordenações Regionais de Assistência Social (CRAS) da cidade do Rio de Janeiro. Participaram do estudo 85 idosos. A coleta de dados ocorreu no período entre dezembro de 2006 a maio de 2007, na qual cada idoso foi entrevistado quanto sua condição de saúde e consumo alimentar. O instrumento utilizado para avaliação do consumo foi o Recordatório de 24h, tendo este sido replicado três vezes em 57 idosos. Foram coletadas as variáveis: idade, sexo, morbidade referida, local da refeição e número de refeições. Realizou-se análise do valor energético total (VET) e da distribuição de macronutrientes, considerando-se a média dos três dias. O grupo apresentou idade média de 68,8 anos sendo em sua maioria mulheres (82,4 %). As queixas de saúde mais referidas foram: perda/alteração visual, hipertensão arterial e perda/alteração de memória. O VET médio encontrado foi de 1362,3 Kcal, com valor mínimo de 285,4 Kcal e máximo de 3370,6 Kcal. Observou-se distribuição média de macronutrientes de 59,9 % de glicídio, 15,6 % de proteína e 24,5 % de lipídio. O consumo energético do grupo ficou abaixo das recomendações da DRI para esta faixa etária, destacando-se relatos de número reduzido de refeições/dia e monotonia dos itens da dieta. Tais condições sugerem sua situação de vulnerabilidade quanto às questões alimentares e nutricionais, reforçando a importância desta parceria na busca de estratégias de monitoramento nutricional e de ações voltadas à segurança alimentar e promoção da alimentação saudável.

**AUTO-PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE INDIVÍDUOS PORTADORES DO VIRUS HIV DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO RIO DE JANEIRO***Welky Campião<sup>1</sup>, Luísa Helena Maia Leite<sup>2</sup>, Eliane Moreira Vaz<sup>1</sup>.**1 - CENC/UFRJ**2 - HESFA/UFRJ*

No curso da epidemia de HIV/AIDS, as alterações do peso e composição corporal têm sido frequentes e associadas ao uso da terapia anti-retroviral. A avaliação da auto-percepção da imagem corporal e de seus determinantes em pacientes infectados pelo vírus HIV, pode fundamentar as condutas na atenção nutricional destinada a estes pacientes. O objetivo do estudo foi avaliar as relações do Índice de Massa Corporal (IMC) e a auto-percepção da imagem corporal em pacientes infectados pelo vírus HIV. Trata-se de um estudo descritivo, que avaliou pacientes HIV+, adultos, acompanhados em um hospital universitário. As informações foram obtidas por meio de um questionário semi-estruturado sobre informações socio-demográficas, clínicas, antropométricas e hábitos de vida. A auto-percepção da imagem corporal foi avaliada através da metodologia de escala de silhueta proposta por Kakeshita & Almeida (2006), segundo a qual os pacientes escolhem duas figuras, uma correspondente ao seu IMC real (auto-percepção) e a outra ao IMC desejado. Os resultados são apresentados na forma de frequências, médias e erro padrão da média. Foram incluídos no estudo 105 pacientes, a maioria do sexo masculino (67,6%), com idade média de  $40,7 \pm 0,9$  anos, com tempo médio de contaminação pelo vírus HIV de  $7,17 \pm 0,28$  anos. Dentre os pacientes estudados 28% são tabagistas e 43,8% fazem uso recreativo de bebidas alcoólicas, 60% apresentava nível de atividade física leve e 14% níveis de moderada a intensa. A distribuição do IMC mostrou que a maioria apresenta-se na faixa de normalidade (56%) e 44,7% nas faixas de sobrepeso e obesidade. A auto-percepção do IMC real revelou que 54% dos entrevistados apresentaram distorção da imagem corporal atual. Ao comparar-se a auto-percepção do IMC real e do imaginário, grande parte (45%) desejava aumentar o peso atual, mas somente 4% necessitavam realmente ganhar peso. Os resultados deste estudo sugerem a importância de se avaliar, na rotina clínica, a auto-percepção corporal dos pacientes HIV+ antes da definição da terapêutica nutricional, tendo em vista que os pacientes apresentam, ainda hoje, uma distorção de sua imagem corporal, provavelmente relacionada ao estigma da AIDS o que pode resultar em fracassos nos tratamentos para redução ponderal.

**AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES: COMPARAÇÃO DE REFERENCIAIS***Gláucia de Oliveira Melgaço<sup>1</sup>, Natália Carvalho Teixeira<sup>1</sup>, Aline Cristine Souza Lopes<sup>1</sup>, Luana Caroline dos Santos<sup>1</sup>.**1 Universidade Federal de Minas Gerais.*

**Introdução:** A avaliação do estado nutricional na adolescência adquire especial importância em virtude das intensas mudanças corporais ocorridas nesse estágio de vida. Diferentes referenciais podem ser utilizados com esse público, dificultando a comparação de resultados e obtenção de estatísticas fidedignas entre os estudos.

**Objetivo:** Comparar resultados obtidos com a avaliação nutricional de adolescentes por meio de dois referenciais.

**Metodologia:** Estudo transversal com adolescentes de uma escola municipal da região sudoeste de Belo Horizonte – MG. Realizou-se avaliação antropométrica, com aferição do peso e estatura segundo técnicas preconizadas por Frisancho (1993), e posterior cálculo do índice de massa corporal (IMC). Esse, foi classificado a partir das curvas percentilares por idade do Centro para Prevenção e Controle de Doenças (CDC 2000) e da Organização Mundial de Saúde (WHO 2007). O índice altura por idade (A/I) também foi classificado considerando os referenciais citados. Foram aplicados os testes t de Student, qui-quadrado e exato de Fisher, com o auxílio do programa SPSS 12.0.

**Resultados:** A amostra englobou 50 adolescentes, 54% do sexo masculino, com média de idade de  $10,6 \pm 0,6$  anos. Verificou-se 2% de comprometimento estatural, 2% de baixo peso e 14% de excesso de peso (10% sobrepeso e 4% de obesidade) segundo os critérios do CDC (2000). Considerando as curvas da OMS (2007), foram identificados 4% de déficit estatural, 2% baixo peso e 18% de excesso de peso (12% sobrepeso e 6% de obesidade). Esses valores corroboram com obtidos por estudos nacionais neste estágio de vida. Não houve diferença da frequência de desvios nutricionais entre os sexos, independente do referencial utilizado ( $p > 0,05$ ). Verificou-se diferenças significativas da classificação do excesso de peso segundo o IMC/idade entre os referenciais ( $p > 0,001$ ), com concordância de 66,7% entre os mesmos. Houve similaridade da classificação da A/I entre os parâmetros

utilizados.

**Conclusão:** As curvas propostas pela OMS (2007) parecem apresentar maior sensibilidade na detecção do excesso de peso, tornando-se instrumento de grande validade para diagnóstico e tratamento precoce desse desvio. Sugere-se a utilização frequente deste referencial visando a padronização de resultados de avaliação antropométrica de adolescentes.

**AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA DE ENSINO DE VIÇOSA, MINAS GERAIS***Carolina Gomes Coelho<sup>1</sup>, Marcela de Freitas Ferreira<sup>1</sup>, Maria Fernanda Furtado<sup>1</sup>, Sílvia Eloiça Priore<sup>1</sup>**1UFV*

O estado nutricional exerce influência decisiva no risco de morbimortalidade e no crescimento e desenvolvimento infantil, o que torna importante a avaliação nutricional dessa população. Os procedimentos devem possibilitar a mais precisa magnitude, o comportamento e os determinantes dos agravos nutricionais, assim como identificar os grupos de risco e as intervenções adequadas. O objetivo foi verificar o estado nutricional dos escolares participantes de uma instituição filantrópica de ensino de uma Igreja de Viçosa, Minas Gerais. Foi realizado um estudo transversal com 57 crianças com idade entre 6 a 12 anos, participantes de um programa filantrópico desenvolvido por uma igreja presbiteriana de Viçosa - MG. Todas as crianças participantes do programa tiveram autorização dada por seu responsável. Foram aferidos peso e estatura das crianças, utilizando-se balança eletrônica com precisão de 50g e um antropômetro com fita inelástica com precisão de 1 mm. A aferição destas medidas foram obtidas pelos discentes do curso de nutrição devidamente capacitados quanto à padronização de técnicas descritas por Jelliffe (1966). Os valores encontrados foram avaliados nas curvas do *Center for Disease Control and Prevention* (CDC, 2000) dado em percentis, sendo que os índices utilizados foram estatura/idade, peso/idade e índice de massa corporal IMC/idade. De acordo com os pontos de corte estabelecidos pelas curvas, encontrou-se uma relevante proporção de crianças distróficas, tanto por estarem em percentis muito baixos (12,5% para IMC/idade; 1,8% para estatura/idade; 7,1% para peso/idade) ou muito altos (5,4% para peso/idade e 19,7% para IMC/idade). Dos que apresentavam estatura para idade inferior ao desejado, 100% apresentavam-se eutróficas tanto para IMC para idade (entre P50 e P75) quanto para peso para idade (entre P75 e P90). Assim, necessita-se de intervenções que busquem proporcionar aos pais das crianças e à instituição conhecimentos que possibilitem a construção dos hábitos alimentares saudáveis das crianças, e às crianças, educação e orientações nutricionais que visem a autonomia no estabelecimento de suas escolhas alimentares.

**CONDICIONANTES MATERNO E CRESCIMENTO DE CRIANÇAS DE BAIXO PESO AO NASCER: UM ESTUDO LONGITUDINAL***Lucia Kurdian Maranhã<sup>1</sup>; Ana Maria Segall Corrêa<sup>2</sup>**1 - Metrocamp; 2 UNICAMP*

O estudo objetivou estudar a associação entre a velocidade de crescimento de crianças com baixo peso ao nascer até o 6º mês de vida e características maternas sociodemográficas, culturais, de saúde, fatores familiares, características da rede e do apoio social e cuidado infantil. Foi realizado, entre abril de 2002 e julho de 2003, um estudo prospectivo do tipo concorrente, com amostra de 170 mães e crianças com peso ao nascer entre 1500 e 2500g, SUS dependentes, nascidas e residentes no Município de Campinas. A amostra foi selecionada nas duas maternidades com o maior número de nascimentos de crianças com baixo peso. Dados de identificação, antropometria, condições do parto e nascimento e morbidade, foram levantados do prontuário de internação da mãe e da criança. Demais variáveis foram coletadas por meio de questionário semi-estruturado. No domicílio, foram obtidos dados antropométricos da criança e das mães e foi aplicada nova entrevista. Para análise dos dados foram calculadas velocidades de crescimento por incremento de peso da criança. As análises incluíram distribuições de frequência, tabulações cruzadas entre as variáveis, estimativas dos RR e respectivos intervalos de confiança (95%) e significância estatística a partir do teste de  $\chi^2$ . A análise final utilizou modelo de regressão multivariado onde os fatores em estudo eram inseridos ordenados e de modo hierarquizado, por meio de um modelo teórico dos fatores determinantes do crescimento infantil. Identificou-se como fatores de risco para velocidade de crescimento abaixo do esperado: a) gravidez não planejada (OR=2,35;  $p=0,015$ ); b) mães/crianças vivendo em domicílio sem esgotamento adequado (OR= 4,03;  $p=0,014$ ); c) sexo feminino (OR=3,36;  $p=0,005$ ). Para outros condicionantes maternos, os resultados sugerem aumento de risco para velocidade de

crescimento abaixo da média, mas os OR encontrados não alcançaram significância estatística. Todavia, os resultados do estudo apontam para a necessidade de um maior tempo de seguimento, quando se trata de avaliar as associações dos demais fatores sobre o crescimento infantil.

543

### CONHECIMENTO DOS CHEFS E PROPRIETÁRIOS DE RESTAURANTES DA REGIÃO METROPOLITANA DE VITÓRIA (ES) SOBRE A DOENÇA CELÍACA

Lucélia Silva Costa<sup>1</sup>; Luciane Bresciani Salaroni<sup>2</sup>; Gabriela Cuzzuol Rocha<sup>3</sup>  
1FSV; 2FSV; 3FSV

A Doença Celíaca é uma enteropatia auto-imune, caracterizada por uma intolerância permanente ao glúten podendo evoluir para uma atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado proximal em pacientes com predisposição genética. O tratamento é estritamente dietético e baseia-se em uma dieta isenta de glúten.

Em virtude da vulnerabilidade vivenciada pelo celíaco, o presente o trabalho buscou fazer um estudo transversal, tendo como objetivo avaliar o nível de conhecimento de *chefs* ou proprietários de bares e restaurantes filiados ao Sindbares-ES, sobre a doença. A amostra foi constituída por 107 voluntários, selecionados aleatoriamente. Observou-se que o nível de conhecimento sobre a DC é pequeno, 73,8% nunca ouviu falar da DC; 52,7% desconhece o glúten, e 85,1% nunca trabalhou com receitas especiais para doenças específicas.

A proteção dos intolerantes ao glúten, requer políticas públicas promotoras de saúde preparando a sociedade a conviver e respeitar sua necessidade orgânica, promovendo capacitação a manipuladores de alimentos de bares, restaurantes, hotéis e afins, buscando assim o direito humano a alimentação adequada.

544

### ESTADO NUTRICIONAL E FATORES ASSOCIADOS A OCORRÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO ENTRE CRIANÇAS INDÍGENA KAÍNGANG, DA TERRA INDÍGENA DE MANGUEIRINHA, PARANÁ

Adriana Masiero Kühl<sup>1</sup>; Arlete Catarina Titttono Corso<sup>2</sup>; Mauricio Soares Leite<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>UNICENTRO; <sup>2</sup>UFSC

Elevadas prevalências de desnutrição infantil são registradas entre comunidades indígenas, assim como a existência de condições sanitárias e ambientais precárias e insuficientes às quais essa população está submetida. **Objetivo:** identificar a relação entre as variáveis socioeconômicas, maternas, demográficas, de morbidade e biológicas e o estado nutricional das crianças indígenas Kaingang, menores de cinco anos de idade. **Método:** foram avaliadas 141 crianças através das medidas de peso e altura/ comprimento. As informações referentes às demais variáveis foram obtidas junto às mães ou responsáveis por meio de um questionário padronizado. A associação entre as variáveis independentes e o estado nutricional infantil, foi verificada através dos testes de associação Qui-quadrado ( $\chi^2$ )- Teste exato de Fischer e razão de prevalência, com intervalo de confiança de 95%. As análises foram realizadas no programa *Stata 8.0*. **Resultados:** as prevalências de desnutrição segundo os índices altura para idade, peso para idade, peso para altura e índice de massa corporal para idade, foram iguais a 24,6%, 9,2%, 2,1% e 2,1%, respectivamente, de acordo com WHO (2006) e de 19,9%, 9,2% e 1,4% para déficit de altura para idade, peso para idade e peso para altura segundo as recomendações do NCHS (1986). Dentre os fatores investigados, foi verificada associação estatisticamente significativa ( $p < 0,05$ ) entre o déficit de altura para a idade e o baixo peso ao nascer, a ausência de energia elétrica nas habitações e o reduzido número de cômodos nas habitações. Desses fatores, o baixo peso ao nascer também se mostrou associado a maior ocorrência de baixo peso para a idade, juntamente com a qualidade do material usado no revestimento das paredes das habitações. **Conclusão:** é alta a prevalência de desnutrição encontrada entre as crianças indígenas Kaingang menores de cinco anos de idade e embora seja inferior a verificada em outras comunidades indígenas, é superior que a observada para as crianças brasileiras não-indígenas. Esse fator, juntamente com as associações encontradas, mostram que o problema da desnutrição infantil é extremamente complexo e dependente de fatores diversos da vida desse povo, exigindo cada vez mais uma atenção diferenciada por parte dos órgãos e serviços responsáveis para com a saúde indígena.

545

### INDICADORES DE SAÚDE E NUTRIÇÃO DE MULHERES ATENDIDAS DURANTE PRÉ-NATAL EM UMA POLICLÍNICA NO RIO DE JANEIRO.

Bárbara Ayres<sup>1</sup>; Marcelo Castanheira<sup>1</sup>; Sheila Assunção<sup>2</sup>  
1 Escola de Nutrição – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro  
2 Policlínica Rodolpho Rocco

**INTRODUÇÃO:** Alterações anatômicas e fisiológicas são comuns ao período de gestação e a realização de um pré-natal adequado se faz necessário já que este contribui na promoção da saúde da gestante, possibilita o acompanhamento e tratamento de inadequações no ganho de peso, associadas ou não a complicações gestacionais, reforçando a necessidade do monitoramento nutricional e o estudo de suas formas de avaliação. **OBJETIVO:** Traçar o perfil gestacional e o estado de nutrição das gestantes atendidas pelo serviço de pré-natal em uma unidade de saúde, localizada em área de baixa renda no Rio de Janeiro. **MÉTODOS:** Em um estudo transversal, realizado de agosto de 2007 a janeiro de 2008, entrevistou-se 115 gestantes utilizando-se questionário fechado, aplicado durante a triagem. Informações do cartão da gestante também foram coletadas. Os dados antropométricos aferidos foram peso e estatura, utilizando-se a relação kg/m<sup>2</sup> (Índice de Massa Corporal) como índice nutricional. Utilizou-se o gráfico de Atalah (1999) na classificação do estado atual e a referência do Ministério da Saúde (MS, 2004) para a avaliação pré-gestacional. **RESULTADOS:** Observou-se uma predominância de mulheres com 19 a 30 anos (49%), no 3º trimestre de gestação (44%) e não primíparas (56,9%). O pré-natal foi iniciado após o 1º trimestre por 37% das gestantes. Ao avaliar o estado nutricional atual da população, notou-se 24% de gestantes com baixo peso e 34% em excesso. O baixo peso pré-gestacional foi verificado em 26% das mulheres e 35% estavam em excesso; 14% das gestantes apresentavam alguma patologia antes da gravidez, já no período pós-gestacional este valor sobe para 24%. A atividade física pré-gestacional foi relatada por 26% das mulheres, enquanto durante a gestação esta cai para 4,4%. **CONCLUSÃO:** A prevalência dos desvios nutricionais foi expressiva entre a população, sendo as prevalências dos desvios pré-gestacionais muito próximas daquelas encontradas na avaliação atual. A prática de atividade física durante a gestação ainda é algo incomum, enquanto o aparecimento de patologias neste período tem se tornado algo rotineiro. A disponibilização de informação deve contribuir para um maior entendimento das mulheres sobre aspectos da gestação e a importância de um pré-natal adequado.

546

### INDICADORES SOCIOECONÔMICOS E ANEMIA EM CRIANÇAS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE VESPASIANO – MG

Maria Tereza Faria Teixeira<sup>1</sup>; Fernanda Resende Pessoa<sup>1</sup>; Milene Cristine Pessoa<sup>1</sup>; Ann Kristine Jansen<sup>1</sup>; Mark Anthony Beinler<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UFMG

O estudo dos fatores associados ao aparecimento da anemia é de grande importância para a compreensão do problema. Entre os seus principais determinantes encontram-se as precárias condições socioeconômicas. O objetivo deste trabalho foi identificar a prevalência da anemia e sua associação com variáveis socioeconômicas de crianças do município de Vespasiano – MG. Avaliaram-se 597 crianças com idade entre 4 e 25 meses, atendidas nos postos de saúde, entre maio e julho de 2007. A hemoglobina (Hb) no sangue capilar foi determinada através de punção no dedo médio empregando o HemoCue, por meio do método cianometahemoglobina. Também foi aplicado um questionário socioeconômico às mães. Considerou-se anemia a concentração de Hb < 11,0 g/dL, segundo OMS. Os dados foram analisados pelo Epi Info 2000. A prevalência de anemia na população estudada foi de 37,5%. 56,7% dos meninos e 43,3% das meninas foram classificados como anêmicos ( $p < 0,05$ ). Quanto aos dados socioeconômicos, foi observado que filhos de mães com escolaridade  $\leq 8$  anos tinham 1,48 vezes a prevalência de anemia (IC 95% 1,20-1,83) quando comparados com os de mães com mais de 8 anos de estudo. O menor nível de instrução pode repercutir em menor chance de trabalho e de renda, condicionando um pior acesso aos alimentos e cuidados com a saúde da criança. A prevalência de anemia em crianças cujos domicílios possuíam fossa ou esgoto a céu aberto foi 1,58 vezes a prevalência de anemia (IC 95% 1,27-1,91) no grupo que reside em domicílios com rede coletora. Isto pode ser explicado pelo fato da precariedade de saneamento estar relacionada com baixa renda e com a falta de acesso a alimentos e conhecimento. Em relação às mães que possuíam mais de um filho com idade menor que 5 anos, a prevalência de anemia nas crianças foi 1,56 vezes a prevalência (IC 95% 1,27-1,98) em crianças de mães que possuíam apenas um filho < 5 anos. Esses resultados alertam para a necessidade de intervenções terapêuticas voltadas principalmente para esses subgrupos de maior risco visando a prevenção, controle e tratamento da anemia ferropriva, contribuindo como importante subsídio para ações políticas de atenção básica à saúde do país.

547

**INFLUÊNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL DE PAIS SOBRE O DE ESCOLARES DE 7 A 14 ANOS DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS, SC.**

Carla de Oliveira Bernardo<sup>1</sup>; Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UFSC

**Introdução:** A presença de obesidade nos pais é um dos mais importantes fatores de risco na gênese da obesidade em crianças e adolescentes. **Objetivo:** Verificar a influência do estado nutricional dos pais sobre o dos escolares. **Métodos:** Estudo transversal com 886 escolares de 7 a 14 anos, de ambos os sexos, de 2 escolas públicas e 2 particulares do município de Florianópolis, SC. Os dados foram obtidos por meio de coleta de medidas antropométricas com os escolares e aplicação de questionário socioeconômico com os pais. O diagnóstico do estado nutricional foi definido a partir do Índice de Massa Corporal (IMC) para idade de acordo com *Centers for Disease Control and Prevention* para os escolares e dos pontos de corte de IMC da Organização Mundial de Saúde para os pais. Os dados foram tabulados no *software Statistical Package for Social Sciences*, onde foi realizada análise descritiva e de regressão logística, com resultados em *odds ratio* (OR) e intervalo de confiança (IC) de 95%. A associação entre o IMC dos pais e dos escolares foi avaliada por meio do teste Qui-quadrado ( $\chi^2$ ), significativo quando  $p \leq 0,05$ . **Resultados:** Verificou-se prevalência de sobrepeso/obesidade de 29,9% em escolares do sexo masculino e de 17,7% no sexo feminino. Dentre os familiares 59,8% dos pais e 32,6% das mães apresentaram sobrepeso/obesidade. A análise de regressão logística apontou relação significativa entre o IMC de escolares do sexo feminino e o IMC de suas mães e seus pais, sendo OR=1,839; 1,129-2,997 ( $p=0,014$ ), e OR=2,004; 1,149-3,496 ( $p=0,014$ ), respectivamente. Os escolares do sexo masculino não apresentaram relação significativa. **Conclusão:** Observou-se que meninas têm 1,8 vezes mais chances de apresentarem sobrepeso/obesidade quando a mãe também apresenta e 2,0 vezes mais chances quando o pai apresenta, em comparação a mães e pais eutróficos ou de baixo peso. Foi possível, portanto, observar influência dos pais na definição do estado nutricional dos escolares, o que pode servir de subsídio para intervenções de prevenção da obesidade que interajam com o cotidiano de cada família e incentivem a formação de hábitos alimentares saudáveis, tornando o ambiente familiar menos propenso ao desenvolvimento da obesidade nas crianças e adolescentes.

548

**OBESIDADE EM ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA NO RIO DE JANEIRO: CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS E NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS E RESPONSÁVEIS.**

Rebeca Oliveira<sup>1</sup>; Thaís Simões<sup>1</sup>; Juliana Amâncio<sup>1</sup>; Camila Carvalho<sup>1</sup>; Maitê Malheiros<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

**INTRODUÇÃO:** O perfil nutricional de um indivíduo está associado aos seus hábitos de vida, histórico familiar e fatores socioeconômicos. Nos escolares, os hábitos da família desempenham papel significativo na saúde das mesmas. A influência desses fatores representa um motivo de preocupação nesta fase que antecede o segundo estágio de crescimento, importante momento para prevenção dos desvios nutricionais. O estudo objetivou traçar o perfil nutricional e domiciliar de escolares, em uma instituição no Rio de Janeiro. **MÉTODOS:** Realizou-se um estudo transversal com 108 crianças de 6 a 11 anos, matriculadas em uma instituição filantrópica, no Rio de Janeiro. De outubro a dezembro de 2007 avaliou-se o estado nutricional infantil através dos percentis de estatura por idade (E/I) e do índice de massa corporal por idade (IMC/I), utilizando-se as curvas de crescimento e classificação da OMS (2007). Uma amostra de 60 responsáveis foi entrevistada quanto à variáveis socioeconômicas, familiares e de hábitos da criança. Foram avaliados, ainda, pelo IMC e a circunferência de cintura (OMS, 2004). **RESULTADOS:** A prevalência de déficit (E/I < p15) de estatura e de massa corporal para idade (IMC/I < p15) foi de 7,4% e 15,7%, respectivamente. O excesso de peso (IMC/I > p85) foi identificado em 23% das crianças, sendo de 15% os casos acima de p95. Cerca de 57% das crianças não praticavam nenhum tipo de atividade física fora da instituição e a média de horas assistindo televisão nos finais de semana foi de cinco horas. Dos entrevistados, 88% eram do sexo feminino e a maioria encontrava-se na faixa de 31 a 40 anos (43%); grande parte (65%) não possuía o 1º grau completo. Observou-se, ainda, elevada prevalência de sobrepeso (> 25 kg/m<sup>2</sup>) e obesidade (> 30 kg/m<sup>2</sup>) (70% e 24%, respectivamente), comparada à prevalência brasileira de sobrepeso 40% (POF, 2002-2003); quase metade (46%) estava acima do ideal para cintura (102 cm, homens e 88 cm, mulheres). **CONCLUSÃO:** O excesso de peso foi o principal problema nutricional observado, inclusive nos responsáveis. O sedentarismo e hábitos alimentares familiares são fatores que podem contribuir para o surgimento da obesidade infantil, devendo-se trabalhar com as crianças, a família e a instituição.

549

**PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM UM CENTRO INTEGRADO DE ATENDIMENTO À SAÚDE (CIAS) DO MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA -PR.**

Adriana Masiero Kühl<sup>1</sup>, Carolina Ferraz Morata<sup>1</sup>, Mariélien Emidio Figueiroa<sup>1</sup>; Vanezza Piazza<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UNICENTRO

Considerando que o estado nutricional exerce um papel fundamental no crescimento e desenvolvimento das crianças, uma avaliação adequada permite diagnosticar riscos nutricionais e a prevenir agravos nutricionais comuns nessa faixa etária. **Objetivo:** avaliar o estado nutricional das crianças menores de sete anos de idade atendidas em um Centro Integrado de Atendimento à Saúde (CIAS) do município de Guarapuava - Paraná. **Métodos:** foram avaliadas 265 crianças, com idades entre 0 e 7 anos, das quais 143 eram meninas e 119 meninas. A classificação do estado nutricional foi realizada através das variáveis de peso e altura/comprimento, coletadas a partir das fichas de acompanhamento do CIAS. Os resultados foram obtidos através das curvas de referência propostas pelo NCHS/OMS (1995), sendo classificadas como desnutridas aquelas crianças com percentil (P)<3, com baixo peso para P<10 e com sobrepeso para P>97. **Resultados:** de acordo com os dados obtidos 206 (78,7%) crianças estavam eutróficas, 7 (2,7%) em risco nutricional, 14 (5,3%) com desnutrição e 35 (13,34%) com sobrepeso. **Conclusão:** observamos neste grupo de crianças uma maior prevalência de sobrepeso em relação à desnutrição, uma característica importante para o desenvolvimento de programas intervenção em saúde, que de maneira geral buscam combater a desnutrição infantil, que ainda é a principal causa de morte infantil em nosso país. Porém, devemos estar atentos a essa mudança no perfil nutricional da população brasileira, ocorrida, entre outros fatores, pela mudança de hábitos alimentares e estilo de vida e que atinge cada vez mais as crianças.

550

**PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INDÍGENAS XAVANTE MENORES DE CINCO ANOS, MATO GROSSO: UM ESTUDO COMPARATIVO.**

Raquel de Oliveira<sup>1</sup>, Raquel Bernardo<sup>1</sup>, Caroline Leal<sup>1</sup>, Aline Alves Ferreira<sup>2</sup>, Sílvia Gugelmin<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup> INU/UERJ  
<sup>2</sup> ENSP/Fiocruz

A prevalência de desnutrição infantil vem diminuindo gradativamente no Brasil. Porém, em crianças indígenas a desnutrição ainda acomete grande parte desta população. O objetivo deste estudo foi comparar o estado nutricional de crianças indígenas Xavante residentes nas aldeias Pimentel Barbosa e Nossa Senhora de Guadalupe, localizadas no estado de Mato Grosso. A população estudada constituiu-se de 204 crianças menores de 5 anos de idade, sendo 134 pertencentes à aldeia Pimentel Barbosa e 70 à aldeia Nossa Senhora de Guadalupe. As medidas antropométricas coletadas foram peso e altura. Com bases nessas medidas foram construídos os índices peso/idade, peso/altura e altura/idade. Utilizou-se o *National Center for Health Statistics* como população-referência e os pontos de corte  $\pm 2$  escores z para definição de desnutrição e sobrepeso, conforme recomendado pela Organização Mundial de Saúde. Foram usados os programas Excell e Epiinfo 6.04 para análise dos dados. Em Pimentel Barbosa 18,1% e 9% das crianças apresentaram baixa altura/idade e baixo peso/idade, respectivamente. Não foi encontrado nenhum caso de desnutrição entre as crianças menores de seis meses. Em Nossa Senhora de Guadalupe 24,3% apresentaram baixa altura/idade, 2,9% baixo peso/idade e 1,4% baixo peso/altura. Nessa aldeia foi encontrado apenas um caso de desnutrição progressiva em menores de 6 meses. No que diz respeito ao sobrepeso, o percentual manteve-se inferior a 1,6% em ambas as aldeias. A diferença nos déficits estaturais e ponderais entre as aldeias pode ser justificada pela alteração das práticas alimentares, condições ambientais, disponibilidade de recursos naturais, densidade demográfica, atividades econômicas e de subsistência, e pela história de contato com a população não-indígena. Torna-se evidente que o perfil nutricional pode ser muito diferente dentro de uma mesma etnia. Logo, generalizar a realidade encontrada em um estudo de caso como sendo a realidade dos Xavante é um equívoco. Por isso, é importante conhecer as condições de vida e os fatores determinantes do estado nutricional infantil, a fim de subsidiar ações diferenciadas para cada aldeia. Apoio: CNPq 400926-7

551

### SONO, ATIVIDADE FÍSICA E A PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM FUNCIONÁRIOS DE UM HOSPITAL DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELO HORIZONTE

MARCELO SOUZA MACHADO<sup>1</sup>, CAROLINA RIBEIRO FERREIRA DUARTE<sup>1</sup>, ALINE CRISTINE SOUZA LOPES<sup>1</sup>, JOSÉ DIVINO LOPES FILHO<sup>1</sup>, ANN KRISTINE JANSEN<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Universidade Federal de Minas Gerais

O sistema fisiológico que controla a massa corporal envolve componentes centrais e periféricos, os quais interagem com os aspectos ambientais, como a disponibilidade e a composição da dieta, sono e o exercício físico. Devido a exigências da sociedade moderna, há uma tendência de se reduzir o tempo de sono e a prática de atividade física o que pode contribuir para o aumento da prevalência de obesidade na população mundial. Desta forma, o objetivo desse estudo foi avaliar o tempo semanal de prática de atividade física, a duração e a qualidade do sono, a prevalência de insônia e a de excesso de peso na população estudada. Tratou-se de um estudo transversal que avaliou uma amostra aleatória e representativa, constituída por 196 funcionários técnico-administrativos de um hospital da região metropolitana de Belo Horizonte. Foram analisados o Índice de Massa Corporal, conforme preconiza a Organização Mundial da Saúde, o tempo de sono e sua qualidade e o tempo gasto com atividades físicas por semana. Para isso, realizou-se uma análise descritiva dos dados através do programa EPI INFO v3.4.2. Foi encontrada uma proporção 66,3% de mulheres e uma média etária de 33,9 ± 8,4 anos. De acordo com a classificação de IMC, essa população apresentou uma prevalência de 30,6% de sobrepeso e 20,9% de obesidade. Em relação à prática de exercícios físicos, 25,5% não caminham por pelo menos 30 minutos diariamente, sendo a mediana de caminhada semanal de 83,5 minutos, enquanto 55,1% dos indivíduos entrevistados não praticam exercício de intensidade moderada ou rigorosa. Esses valores demonstram um baixo grau de atividade física na população estudada. Quanto ao sono, observou-se que 35,2% dos funcionários dormem de 6 a 8 horas diárias, 20,4% menos de 6 horas, e 31,2% relataram variar o tempo de sono, devido ao plantão noturno. Ainda, 16,8% relataram não dormir bem e sofrer de insônia. De acordo com outros estudos, essa alta prevalência de indivíduos que não praticam atividades físicas diárias, aliada a um tempo de sono insatisfatório ou variável pode aumentar as chances de desenvolvimento de excesso de peso e, conseqüentemente, as doenças relacionadas à obesidade.

Palavras-chave: trabalhadores, excesso de peso, atividade física, sono.

552

### A RELAÇÃO ENTRE O ALEITAMENTO MATERNO E O ESTADO NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS DE UMA CRECHE DE PEDREGULHO-SP

Lúcia Helena Pelizer<sup>1</sup>; Gilsane Aparecida Barbosa<sup>1</sup>; Luciana Castagne Ferreira Coelho<sup>1</sup>; Daniela Elias Goulart de Andrade<sup>1</sup>; Milena Cristina Sendão<sup>1</sup>

<sup>1</sup> UNIFRAN

A avaliação do estado nutricional tem por objetivo verificar o crescimento e as proporções corporais em um indivíduo ou em uma comunidade. Dessa forma, é de fundamental importância a padronização da avaliação a ser utilizada para cada faixa etária, uniformizando assim os critérios empregados pela equipe de saúde. A maioria dos problemas de saúde e nutrição durante a infância relaciona-se com a alimentação inadequada e infecções de repetição, sendo que estas estão relacionadas com o padrão de vida da população, incluindo o acesso à alimentação, moradia e assistência à saúde. O objetivo do presente estudo foi avaliar características nutricionais de 25 crianças de uma creche do município de Pedregulho-SP, relacionadas ao período do aleitamento materno com o estado nutricional atual das mesmas. A faixa etária estudada compreendeu crianças de 9 meses a 5 anos e 9 meses. Para a coleta de dados foi necessário que as mães das crianças respondessem a um questionário onde foi possível obter informações sobre o período de amamentação, introdução de novos alimentos e alimentação atual de seus filhos. As crianças foram submetidas a uma avaliação antropométrica para a classificação do estado nutricional. Foi encontrado que a maioria das crianças é classificada como eutrófica, embora 32% da amostra apresente irregularidade nutricional. Em relação à alimentação, foram detectadas práticas inadequadas quanto ao período de amamentação exclusiva, bem como a introdução de novos alimentos.

553

### AValiação DAS Ações DESENVOLVIDAS NA PREVENÇÃO E CONTROLE DOS DESVIOS NUTRICIONAIS DA POPULAÇÃO EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DE ALAGOAS

Ariana Bezerra<sup>1</sup>; Sonia Nascimento<sup>1</sup>; Juliana Vergetti<sup>1</sup>; Quezia Francisca Silva<sup>1</sup>; Maria Eduarda Di Cavalcanti<sup>1</sup>

<sup>1</sup> SEADES

O Brasil é um país federativo com uma população de aproximadamente 180 milhões de pessoas, das quais cerca de 44 milhões são pobres e 18 milhões, extremamente pobres. Ainda que a pobreza tenha sido reduzida nos últimos anos, a sociedade brasileira permanece uma das maiores desigualdades do mundo. O Estado de Alagoas apresenta baixos índices de desenvolvimento humano, fato este que está fortemente associado ao difícil acesso a alimentação bem como aos maus hábitos alimentares, caracterizando desta forma uma população com carências nutricionais, com risco de desenvolvimento de doenças e sem perspectiva de uma boa qualidade de vida. Objetivo: Diante da necessidade de acompanhar as ações implantadas no combate a insegurança alimentar, o presente trabalho vem diagnosticar as ações existentes para a prevenção e controle dos desvios nutricionais da população dos municípios alagoanos. Método: Aplicação de um questionário aplicado em municípios alagoanos durante o ano de 2007. Resultados: De um total de 102 municípios existentes no estado de Alagoas, foram analisados 57 correspondendo a 54,9% dos municípios. Analisando os dados coletados no questionário em relação a programas para prevenção e controle de doenças ligadas a alimentação: 32 municípios (56,14%) os dispõem para desnutrição, 30 municípios (52,63%) os dispõem para hipertensão, 28 municípios (49,12%) os dispõem para diabetes e 14 municípios (24,56%) não dispõem desses programas. Conclusões: De acordo com os resultados obtidos observa-se que os municípios analisados tem como foco de trabalho o combate as doenças decorrentes dos desvios nutricionais associadas a mudanças na qualidade de vida da população, devendo os mesmos implantar e/ou implementar ações integradas para melhoria do estado nutricional da população.

554

### AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E A PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM CRIANÇAS DE UMA CRECHE NA CIDADE DE GUARÁ-SP

Lúcia Helena Pelizer<sup>1</sup>; Giovana Carla Saia Tannous<sup>1</sup>; Gilce de Albuquerque Plens Tannous<sup>1</sup>; Daniela Elias Goulart de Andrade<sup>1</sup>; Milena Cristina Sendão<sup>1</sup>

<sup>1</sup> UNIFRAN

As carências nutricionais, em especial a anemia, a desnutrição energética proteica representa um dos principais problemas de saúde infantil. O crescimento tem sido reconhecido como altamente dependente de energia, proteína e micronutrientes, principalmente o ferro. O estado nutricional pode ser definido como a condição de saúde e a constituição corporal do indivíduo que resulta da quantidade ingerida e sua utilização biológica deste nutriente ao longo da vida. Este trabalho foi realizado visando avaliar o estado nutricional e a prevalência de anemia ferropriva em crianças com idade de 2 a 5 anos, matriculadas em uma creche do município de Guará - SP. Foram avaliadas 50 crianças de ambos os sexos no período de dezembro de 2006 a janeiro de 2007. Realizou-se avaliação antropométrica, pelo método de IMC e dosagem de hemoglobina, através de coleta de sangue por punção capilar, considerando anemia níveis inferiores a 11 g/dl. Os resultados obtidos através da avaliação nutricional foram satisfatórios, ou seja, um número elevado de eutróficos em ambos os sexos, porém encontrou-se a prevalência de anemia de 40% na faixa etária de 24 a 36 meses, podendo estar associado a uma dieta pobre em ferro e a condição sócio-econômica dos sujeitos. A população estudada necessita de um programa de intervenção nutricional visando uma dieta rica em ferro e suplementação, objetivando o combate e principalmente a prevenção.

555

**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE DUAS ESCOLAS, PÚBLICA E PRIVADA, DO MUNICÍPIO DE ITAPERUNA – RJ***Keyla Dias Canzian; Tatiana Soares Louvain  
Faculdade Redentor*

A alimentação tem função primordial para o atendimento das necessidades energéticas e nutricionais dos escolares, que exercem papel fundamental para a prevenção de doenças na fase adulta. O consumo freqüente de dietas inadequadas, aliadas muitas das vezes ao sedentarismo pode comprometer o estado nutricional dos escolares. O objetivo deste trabalho foi comparar o estado nutricional de escolares de uma escola pública e privada do município de Itaperuna-RJ. Participaram do estudo 64 crianças de idade entre 7 a 10 anos, onde 31 pertenciam a escola pública e 33 da escola privada. Foram aferidos peso e altura e o estado nutricional foi classificado segundo índice de peso/altura e altura/idade, conforme preconizado pelo SISVAN. Os resultados mostraram um baixo percentual de escolares com baixo peso em ambas as escolas, 25,8% na escola pública e 12,2% na escola privada. Portanto, a prevalência de risco de sobrepeso e sobrepeso foi maior que a desnutrição, 41,7% na escola pública e 63,6% na escola particular. Em relação ao indicador Altura/Idade observou-se uma maior prevalência de pequena estatura nos escolares da escola privada (39,3%) comparado aos escolares da escola pública (9,6%). Esses resultados demonstram uma transição nutricional entre os escolares, fazendo-se necessário a educação nutricional e monitoramento do estado nutricional de escolares para prevenção da obesidade e doenças crônicas na idade adulta.

556

**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLARES DO PROJETO SAÚDE NA ESCOLA-UNIDADE ESCOLAR SESI-MA***Renata Adrielle Lima Vieira 1; Ana Cláudia Teixeira Moreira 2; Abrahão Limeira de Oliveira 3;  
Lucy Luanna Sousa Froz Lima 4; Adriana Stella Sabatini Gómez 5  
1 UFMA; 2 UFMA; 3 UFMA; 4 UFMA; 5 SESI/MARANHÃO*

O Projeto Saúde na Escola nas unidades escolares SESI/SENAI desenvolve ações educativas, preventivas e curativas com caráter multidisciplinar, para promoção e manutenção da qualidade de vida dos alunos. Dentre as ações desenvolvidas para o diagnóstico de riscos à saúde e aprendizagem, destaca-se neste a avaliação do estado nutricional através da antropometria. O estado nutricional é a condição de saúde e a constituição corporal resultantes da ingestão e utilização biológica de nutrientes no decorrer da vida, estando diretamente relacionada com a saúde do indivíduo. O adequado crescimento e desenvolvimento podem ser prejudicados caso haja um estado nutricional desfavorável, como a desnutrição, sobrepeso e obesidade, podendo causar distúrbios e interferir nos processos de saúde, doença e aprendizagem. O objetivo do trabalho foi avaliar o estado nutricional de escolares inseridos no Projeto Saúde na Escola em unidades escolares do SESI. Foram avaliados 354 escolares, entre eles, filhos de servidores de indústrias e crianças da comunidade. A amostra abrangeu alunos da 1ª, 2ª e 3ª série do ensino fundamental da Unidade Integrada Anna Adelaide Bello. Como forma de avaliação antropométrica, utilizou-se peso e altura. Para classificação nutricional utilizou-se os parâmetros de peso/idade, peso/estatura e estatura/idade. Os dados foram interpretados utilizando-se as tabelas da NCHS (National Center for Health Statistics). Classificando por peso/idade, em média 74,3% dos alunos estavam eutróficos, 5,3% em risco de baixo peso, 8,2% com baixo peso e 11,8% com sobrepeso ou obesidade. Por peso/estatura, 68% eutróficos, 14,2% em risco de baixo peso, 6,2% com baixo peso e 11,2% com sobrepeso ou obesidade. Para estatura/idade, 89,8% em adequação, 2,5% alta estatura e 7,4% com baixa estatura. Embora a maioria das crianças avaliadas tenha sido diagnosticada como normais, o percentual com baixo peso e sobrepeso ou obesidade foi considerável, sendo o déficit nutricional maior no 1º ano, 10,9%, e o excesso de peso no 2º ano, 16,6%. Portanto, fica patente a necessidade de melhoria das condições nutricionais das crianças avaliadas, através de ações que introduzam na rotina escolar a educação alimentar como forma de prevenir e reduzir distúrbios nutricionais, melhorando a qualidade de vida dos escolares.

557

**COMPARAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS ACADÊMICOS INGRESSOS NA UFG EM 2004 E AO FINAL DOS CURSOS COM DURAÇÃO DE ATÉ QUATRO ANOS – ESTRATÉGIA DE IMPLANTAÇÃO DO PROJETO UNIVERSIDADE SAUDÁVEL***Tatianne Shiraishi Yamamoto 1; Walquiria Aparecida Carmo Nunes de França 2; Ida Helena Carvalho Francescantonio Menezes 3; Estelamaris Tronco Monego 3; Sara Cristina Nogueira 4  
1AC/FANUT/UFG; 2CECAN/RCO; 3FANUT/UFG; 4PROCOM/UFG*

A universidade tem se destacado como uma alternativa intersetorial viável para implantação de ações de promoção da saúde, por ser um espaço que oportuniza a realização de atividades com perfil sintonizado com aquela proposta. Um dos requisitos para a implantação de um projeto de Universidade Saudável é o conhecimento das condições de saúde da comunidade universitária. No ano de 2006 a Universidade Federal de Goiás (UFG) propôs a implantação do Projeto UFG Saudável, cujo objetivo é a promoção da saúde da comunidade universitária, incluindo alunos, professores e servidores. O presente estudo objetiva comparar o estado nutricional dos acadêmicos que ingressaram na UFG em 2004 e que estão concluindo os cursos com duração de até quatro anos. Trata-se de um estudo transversal realizado entre setembro e dezembro de 2007, com amostra de 442 alunos. Foram coletados dados socioeconômicos e antropométricos (peso e altura). O nível socioeconômico foi avaliado segundo o Critério de Classificação Econômica Brasil. O estado nutricional foi classificado segundo o Índice de Massa Corporal (IMC) utilizando os critérios da Organização Mundial da Saúde. Do grupo em estudo 267 (60,41%) dos jovens eram do sexo feminino, 239 (54,06%) tinham entre 22 a 23 anos e 227 (51,36%) eram da classe socioeconômica B. Os dados indicam um aumento da prevalência de excesso de peso, em ambos os sexos, de 38 (8,6%) em 2004 para 76 (17,19%) em 2007, sendo que este aumento foi maior entre os homens, 9,14% (IC95%, 5,3-14,4) para 25,14% (IC 95%, 18,9-32,2). A análise do estado nutricional em 2007 em relação a 2004 indica que 269 (60,86%) alunos se mantiveram eutróficos, 43 (9,73%) com baixo peso e 32 (7,24%) com excesso de peso. Entretanto, houve uma modificação do estado nutricional do ano de 2004 para 2007. Observa-se que 11 (2,49%) alunos que estavam eutróficos mudaram para baixo peso e 44 (9,95%) para excesso de peso. Além disso, 37 (8,37%) alunos com baixo peso e 6 (1,36%) com excesso de peso passaram para eutróficos. Os resultados apontam para a necessidade de adoção de medidas urgentes para implantação do projeto universidade saudável, com atenção especial ao discente.

558

**EFEITO DA SAZONALIDADE NAS MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS E PERFIL LIPÍDICO EM ADULTOS***Sinara Laurini Rossato 1; William Waissmann 2; Luiz Antonio dos Anjos 2; Ruth Liane Henn 1;  
Maria Teresa Anselmo Olinto 1  
1 PPGSC/UNISINOS; 2 LANUFF/UFF; 3 ENSP/Fiocruz*

Dados de estudos internacionais têm demonstrado o efeito da variação sazonal tanto nas medidas antropométricas quanto no padrão de consumo alimentar entre indivíduos vivendo em áreas urbanas. A região Sul do Brasil é caracterizada por diferenças climáticas distintas nas várias estações do ano. O objetivo deste trabalho foi verificar se existe diferença nas medidas antropométricas e exames laboratoriais de colesterol total, HDL, LDL e triglicerídios em adultos residentes na Região Metropolitana de Porto Alegre, RS entre o verão e o inverno de 2007. Realizou-se um estudo longitudinal, com uma amostra de conveniência, incluindo 164 homens e mulheres saudáveis de 20 a 69 anos em quem foram obtidas medidas de massa corporal (MC), índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e exames laboratoriais. Dados socioeconômicos, demográficos e de alimentação foram obtidos através de questionários pré-codificados e pré-testados. As diferenças entre verão e inverno foram testadas utilizando-se o teste t pareado, considerando-se um nível de significância de 5%. A amostra constituiu-se predominantemente de mulheres (70,1%), de indivíduos com idade entre 20 e 35 anos (47,9%), com 12 anos ou mais de estudo (58,0%) e pertencentes à classe social B (50,7%). Todas as medidas foram maiores no inverno do que no verão, porém, a diferença foi estatisticamente significativa somente para MC (0,64 kg;  $p=0,012$ ) e IMC (0,23 Kg/m<sup>2</sup>;  $p=0,010$ ). Quando os resultados foram estratificados por sexo, as diferenças permaneceram significativas para os homens ( $p=0,03$ ) e limitrofes para as mulheres ( $p=0,08$ ). Ao se avaliar a frequência de excesso de peso (IMC  $\geq$  25 kg/m<sup>2</sup>) no verão (29%) e no inverno (31,1%), não se observou diferença significativa. Quanto aos exames laboratoriais, observou-se redução estatisticamente significativa do LDL colesterol de 194,5mg/Dl no verão para 190,7mg/Dl no inverno ( $p=0,02$ ). Houve também redução nos níveis séricos de colesterol total e triglicerídios no inverno. Os séricos de HDL colesterol apresentaram um aumento estatisticamente significativo de 51,98mg/Dl no verão para 54,9mg/Dl no inverno ( $p=0,003$ ). Estes achados preliminares sugerem que há uma modificação na ingestão alimentar no inverno a ponto de refletir no perfil lipídico e peso dos indivíduos investigados.

559

**ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0-10 ANOS DA ETNIA KARAPOTÓ, ALDEIA TABOADO, SÃO SEBASTIÃO**

Carla Daniele Santos Xavier 1; Maria Alice Araújo Oliveira 1; Célia Dias dos Santos 1; Maria de Cassia Oliveira Melo 1; Regina Maria Galvão Abreu Quintela 2.  
Faculdade de Nutrição, UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS/ DSEI-AL-SE, Fundação Nacional de Saúde

Alguns estudos referem que a desnutrição em crianças indígenas é um problema de saúde pública e sua prevalência parece ser maior do que a da população em geral. Os determinantes apontados para esta situação são a alta densidade familiar, baixa-renda, baixa escolaridade dos pais, difícil acesso aos serviços de saúde, condições domiciliares insalubres e baixa cobertura da assistência pré-natal. O presente estudo foi realizado na Aldeia Taboado, etnia Karapotó, localizada no município de São Sebastião, no estado de Alagoas e teve como objetivo avaliar o estado nutricional de crianças menores de 10 anos com base em indicadores antropométricos. Foram aferidas as medidas de peso e altura de 75 crianças, sendo realizadas duas medidas, sendo o valor final obtido a partir do cálculo suas respectivas médias. Para aferição do comprimento de menores de 24 meses, foi utilizado infantômetro e para os maiores foi utilizado o estadiômetro.

Para classificar o estado nutricional, foram usados os índices peso/idade, peso/estatura e estatura/idade, expressos em valores de escore Z, tendo como padrão de referência o National Center for Health Statistics (NCHS) de uso recomendado pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 1995), sendo considerado o escore Z < -2 DP, entre  $\geq -2$  e < -1,  $\geq -1$  DP e < 1,  $\geq 1$  e < 2, e  $\geq 2$  DP, respectivamente, para a desnutrição, risco nutricional, eutrofia, risco de sobrepeso e sobrepeso. A tabulação e análise dos dados foram realizadas através do programa Epi Info, versão 6.04.

O diagnóstico do estado nutricional mostrou pelo índice Estatura/Idade (E/I) que 12% das crianças se encontram com algum grau de desnutrição e 20% em risco nutricional. A prevalência de desnutrição e obesidade de acordo com o índice Peso/Idade (P/I) foi de 8,0% para ambos. Quanto ao índice Peso/Estatura (P/E), 10,7% e 8,0% estão com risco de sobrepeso e sobrepeso respectivamente.

A prevalência de desnutrição no grupo estudado foi inferior à de outros estudos envolvendo crianças indígenas, porém ainda se encontra acima do esperado para uma população normal (2,3%). A presença de sobrepeso acompanha as tendências encontradas em outros estudos realizados em Alagoas e no Brasil, caracterizando o processo de transição nutricional.

560

**FATORES ASSOCIADOS À INTERRUPÇÃO PRECOCE DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO.**

Erica Leite Pereira<sup>1</sup>; Bruna Kulik Hassan<sup>2</sup>; Rogéria Batista Flor<sup>3</sup>; Érika dos Santos Venceslau<sup>3</sup>; Maria Helena Hasselmann<sup>3</sup>.

1 Faculdade de Nutrição/UFF; 2 Instituto de Medicina Social/UERJ; 3 Instituto de Nutrição/UERJ

**Introdução:** A prática de aleitamento materno exclusivo (AME) aumentou nas últimas décadas. No entanto, a proporção de crianças em AME aos seis meses, como preconizado pela OMS/OPAS e MS, ainda é pequena. **Objetivo:** Esta investigação visou descrever os fatores associados à interrupção precoce do aleitamento materno exclusivo (IPAME) no primeiro mês de vida. **Metodologia:** Estudo seccional de 801 crianças que compareceram aos postos de saúde para a realização do teste do pezinho ou para vacinação (BCG) no período de junho/2005 a abril/2007. Considerou-se como IPAME (variável de desfecho) a introdução de chá, água, suco, leite artificial ou qualquer outro tipo de alimento. Foram avaliadas as seguintes variáveis independentes: pré-natal, prematuridade, baixo peso ao nascer, escolaridade materna, problemas na gestação (hipertensão arterial, anemia ferropriva e diabetes), fumo na gestação e tipo de parto. Associações entre as variáveis estudadas e IPAME foram expressas como razões de prevalências (RP) e seus respectivos intervalos de 95% de confiança (IC95%). **Resultados:** A prevalência de IPAME foi de 23,6% (IC95% 20,7% - 26,5%). A frequência de IPAME foi maior no grupo de mães que não teve acompanhamento de pré-natal (RP= 2,07; IC95% 1,26 - 3,38). Baixa escolaridade materna associou-se com um aumento de 42% na prevalência de uso de qualquer outro alimento que não o leite materno (RP=1,42; IC95% 1,04 - 1,94). O parto cesáreo mostrou-se associado significativamente ao término do AME (RP = 1,31; IC95% 1,02 - 1,68). **Conclusão:** Esses achados reforçam a importância do pré-natal no incentivo ao aleitamento materno exclusivo, incluindo esclarecimentos dos benefícios do parto natural neste processo.

561

**NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA E PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ESCOLARES ASSISTIDAS EM UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA NO RIO DE JANEIRO.**

Mariana Quintaes<sup>1</sup>; Bárbara Ayres<sup>1</sup>; Mariana Pires<sup>1</sup>; Fátima Mazzoli<sup>2</sup>; Marcelo Castanheira<sup>1</sup>.  
1 Escola de Nutrição – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro  
2 Abrigo Teresa de Jesus-RJ.

**Introdução:** A fase escolar é marcada pelo desenvolvimento social e cognitivo, onde a ocorrência de desvios nutricionais aumenta a probabilidade de desequilíbrios antropométricos nos adolescentes e adultos. O monitoramento das condições de saúde e nutrição dos escolares deve ser uma prioridade em instituições envolvidas em sua formação educacional. **Objetivo:** Avaliar o nível de atividade física, o perfil alimentar e antropométrico de crianças escolares em uma instituição filantrópica de apoio educacional. **Metodologia:** Durante o período de setembro a dezembro de 2007, 75 crianças assistidas no Abrigo Teresa de Jesus, com idades entre 6 e 11 anos, responderam a um questionário que englobava hábitos alimentares, prática de atividade física, dados comportamentais, entre outros. A classificação das crianças em *sedentárias* foi baseada em critério estabelecido a priori, onde cinco questões relacionadas à atividade física foram selecionadas para esta avaliação. O estado nutricional foi avaliado através dos percentis de estatura por idade (E/I) e do índice de massa corporal por idade (IMC/I), utilizando-se curvas de crescimento e classificação da OMS (2007). **Resultados:** Foram classificadas como sedentárias 32% das crianças; 44% não praticavam atividade física na instituição e 68% não praticavam fora da mesma. No recreio, 93% alegavam ter comportamento ativo; em compensação, 44% preferiam atividades sedentárias nos finais de semana (dentro de casa). Quanto ao perfil alimentar, percebeu-se que 30% das crianças tinham o costume de levar alimentos de casa, enquanto 57% eram habituados a comprar alimentos na rua. Entre os tipos de bebidas consumidas, o leite é o menos consumido (33%), enquanto o refrigerante foi um dos mais relatados (92%). O estudo antropométrico mostrou que a prevalência de déficit de estatura (E/I < p15) e de massa corporal para idade (IMC/I < p15) foi de 7,4% e 15,7%, respectivamente. O excesso de peso (IMC/I > p85) foi identificado em 23% das crianças, sendo de 15% os casos acima de p95. **Conclusão:** Constatou-se um alto percentual de crianças com comportamento de risco para obesidade, principal problema nutricional encontrado. Crianças escolares devem ser monitoradas com maior frequência, de forma que possibilite a intervenção precoce, particularmente no que tange a práticas alimentares e de atividade física.

562

**O USO DE DOBRAS CUTÂNEAS NA AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE IDOSOS: CORRELAÇÃO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E MEDIDAS DA GORDURA ABDOMINAL EM UMA AMOSTRA DE MULHERES IDOSAS, RIO DE JANEIRO.**

Emília Akil<sup>1</sup>; Mariana Quintaes<sup>1</sup>; Karla Leal<sup>1</sup>; Amanda Moreira<sup>2</sup>; Larissa Cohen<sup>2</sup>.  
1 Escola de Nutrição – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)  
2 Instituto de Nutrição Josué de Castro – Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

**INTRODUÇÃO:** A avaliação do estado nutricional de idosos é considerada complexa devido a alterações antropométricas e fisiológicas que ocorrem com o envelhecimento. A mudança na quantidade e distribuição de gordura corporal, principalmente entre as mulheres, com tendência a um acúmulo do tecido adiposo em especial na região abdominal, potencializa o risco de doenças cardiovasculares. O estudo sobre métodos antropométricos nesta população visa uma melhor definição dos indicadores que avaliem o excesso e a localização predominante da gordura corporal. **OBJETIVO:** Avaliar o grau de correlação do somatório das dobras cutâneas em mulheres idosas com o índice de massa corporal e perímetros corporais. **MÉTODOS:** Estudo transversal, onde foram avaliadas as medidas antropométricas de uma amostra de 40 mulheres idosas (20%), com idade entre 60 e 92 anos, participantes de um programa de atenção integral a terceira idade (n=200). Foram coletados: peso, estatura; perímetros da cintura e do quadril; dobras cutâneas tricipital, bicipital, subescapular e supra-ílica. Calculou-se o índice de massa corporal (IMC = kg/m<sup>2</sup>), a razão cintura-quadril (RCQ) e o somatório das dobras cutâneas (DOC). As medidas foram realizadas durante o atendimento ambulatorial, por equipe previamente treinada. Utilizou-se teste de correlação de Pearson (r). **RESULTADOS:** Observou-se, para toda a amostra, uma correlação (r) positiva e significativa entre o somatório das dobras cutâneas com o PC (r=0,63; p-valor < 0,001) e o IMC (r=0,37; p < 0,05), embora mais fraca para este último índice. Com a RCQ esta correlação foi pequena (r=0,26) e não significativa. Após estratificação pela idade, com divisão pela mediana (72 anos), a correlação entre DOC e PC se manteve significativa, entre 0,61 e 0,65 (p < 0,01), para ambas as faixas de idade, enquanto para o IMC e RCQ não se obteve significância. **CONCLUSÃO:** Embora as dobras cutâneas tenham menor praticidade e precisão diminuída, sua utilização na avaliação nutricional de idosos possui aplicabilidade, em face da boa correlação encontrada com a cintura, índice recomendado na análise de risco cardiovascular. Como não possuem pontos de corte para definir excesso de gordura, podem ser úteis no acompanhamento nutricional de idosas a médio e longo prazo.

563

**PREVALÊNCIA DE INTERNAÇÕES DE IDOSOS RELACIONADAS À ANEMIA POR DEFICIÊNCIA DE FERRO NO ESTADO DO PARANÁ***Alika Terumi Arasaki Nakashima<sup>1</sup>; Rosane Marina Peralta<sup>2</sup>**1. Programa de Pós-graduação em Ciências da Saúde – UEM; PUCPR – Campus Maringá; 2. Departamento de Bioquímica da Universidade Estadual de Maringá - UEM*

Alterações anatômicas e funcionais são observadas no idoso, refletindo na alimentação e na nutrição. Dentre as patologias encontram-se a anemia por deficiência de ferro. A anemia é associada com sintomas como fraqueza, cansaço, facilitando a ocorrência de quedas. A causa pode estar ligada à baixa ingestão de alimentos fonte de ferro nos países subdesenvolvidos em decorrência da baixa renda bem como problemas com a dentição que dificulta o acesso e o consumo dos alimentos. A utilização de banco de dados existentes é uma importante ferramenta para avaliar os cuidados de saúde, entre os quais a prevalência de anemia em idosos. O presente estudo teve como objetivo analisar a prevalência de internação de idosos por anemia por deficiência de ferro nas 22 Regionais de Saúde do Estado do Paraná. Um estudo descritivo foi realizado, utilizando-se informações originadas do Ministério da Saúde - Sistema de Informações Hospitalares do SUS (SIH/SUS), segundo categoria e subcategoria do capítulo três da décima revisão do Código Internacional de Doenças (CID-10) do ano de 2007. Os dados foram processados e analisados utilizando-se o programa Excel® for Windows 2003. Como resultado, observou-se que, no ano de 2007, as internações hospitalares de idosos (n=179.522) representaram 24,22% do total de 741.208 internações realizadas pelo Sistema Único de Saúde no Estado do Paraná, sendo 50,17% do sexo masculino e 49,83% do sexo feminino. Entre as doenças do sangue e dos órgãos hematopoéticos e alguns transtornos imunitários, a prevalência de anemia por deficiência de ferro variou de 3,8% (Regional de Saúde de Francisco Beltrão) a 53,2% (Regional de Saúde de Cornélio Procopio) com média de 23,29% considerando-se todas as regionais. Conclui-se que a prevalência de internação de idosos por deficiência de ferro é alta em algumas regionais do Estado do Paraná, ressaltando a importância de constante avaliação dos serviços de saúde bem como da qualidade da informação disponível.

564

**PREVALÊNCIA DE OBESIDADE E ALTA ADIPOSIDADE ABDOMINAL EM ADOLESCENTES DE UMA INSTITUIÇÃO ESTADUAL DE ENSINO DE PORTO ALEGRE, RS.***MARINA NUNES<sup>1</sup>; CRISTIANE TONIAL<sup>2</sup>  
1UFRGS; 2UFRGS*

**Introdução:** O Brasil vem passando por uma Transição Nutricional em que a desnutrição perde espaço para o sobrepeso e a obesidade, especialmente em crianças e adolescentes. Em decorrência desse aumento de peso houve aumento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e piora da qualidade de vida e, por isso, há a necessidade de ações de promoção e intervenção do agravamento do perfil nutricional dessa população. **Objetivos:** Determinar a prevalência de obesidade e alta adiposidade abdominal dos adolescentes do Centro Estadual de Formação de Professores no município de Porto Alegre, RS, a partir de variáveis antropométricas. **Métodos:** Foram estudados 831 adolescentes entre 10 e 18 anos matriculados em uma escola estadual do município de Porto Alegre, RS. Determinou-se a prevalência de alta reserva adiposa abdominal pela Circunferência da Cintura (CC) e obesidade pelo Índice de Massa Corporal (IMC) em associação com a Dobra Cutânea Tricipital (DCT), conforme recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS), além do estado nutricional pelo IMC isoladamente. **Resultados:** A distribuição foi semelhante em ambos os sexos em todas as faixas etárias e a população feminina foi maior do que a masculina. Os meninos tiveram maior prevalência tanto de alta reserva adiposa abdominal (19,9%) como também maior prevalência de obesidade pela associação do IMC com a DCT (24,3%) mostrando um dado significativo na presença de fatores de riscos para doenças cardiovasculares. As meninas (19%) tiveram maior prevalência de sobrepeso pelo IMC isolado. **Considerações Finais:** O sobrepeso e a obesidade entre os adolescentes vêm aumentando muito, especialmente entre os meninos obrigando-nos a dar uma atenção especial a essa população e a ir em busca de ações que venham a melhorar o perfil nutricional, a qualidade de vida e a redução da morbidade que esse excesso de peso causa. Melhorar o perfil dos adolescentes é a premissa de um futuro com adultos menos doentes e mais saudáveis.

565

**SITUAÇÃO DE (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE ÍNDIOS KARAPOTÓ DA ALDEIA TABOADO, SÃO SEBASTIÃO, ALAGOAS.***Maria de Cássia de Oliveira Melo; Maria Alice Araújo Oliveira; Juliana Souza Oliveira; Célia Dias dos Santos  
FANUT/UFAL*

A fome coletiva ou a insegurança alimentar acompanha a história da humanidade, estando associada à desigualdade e à pobreza. A segurança alimentar (SA) inscreve-se numa proposta de desenvolvimento humano, independente de cor, etnia, gênero, idade ou classe social. Sem uma alimentação adequada não se garante diversidade étnica, regional e familiar que proporcionem ao alimento uma dimensão humana quando transformado em pessoas bem nutridas e cidadãs. A situação de (in)segurança alimentar ainda é pouco estudada, não sendo encontrados relatos científicos em populações indígenas de Alagoas.

O estudo analisou aspectos socioeconômicos, de (in)segurança alimentar e nutricional de 90 famílias Karapotó com 74 crianças menores de 10 anos. A (in)segurança alimentar foi avaliada através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, com 15 perguntas sobre a preocupação, nos últimos três meses, de que a comida pudesse faltar até a vivência de passar um dia sem comer. O estado nutricional das crianças foi classificado em desvios padrão pelos índices peso/idade, peso/estatura e estatura/idade, expressos em valores de escore z.

A prevalência de insegurança alimentar (IA) entre as famílias estudadas foi de 90%, sendo que 23,3% apresentavam IA leve, 26,7% IA moderada e 40% IA grave. A maioria dos chefes de família era constituída por homens com idade entre 29-39 anos, agricultores, analfabetos e com renda familiar per capita menor que ¼ de salário mínimo. De acordo com o índice Estatura/Idade (E/I) 12% das crianças se encontram com algum grau de desnutrição. A prevalência de desnutrição e obesidade de acordo com o índice Peso/Idade (P/I) foi de 8,0% para ambos. Quanto ao índice Peso/Estatura (P/E), 8,0% e 10,7% estão com sobrepeso e risco de sobrepeso respectivamente.

Houve diferenças estatisticamente significantes entre as médias de escore Z para os indicadores P/E e E/I das crianças, entre as medianas de renda per capita e medianas de número de alimentos consumidos entre as famílias com SA e IA grave (p < 0,05), apontando para uma situação mais desfavorável entre estas últimas.

Conclui-se que a maioria das famílias vivencia a fome, necessitando de ações efetivas voltadas à garantia do direito humano a uma alimentação adequada e melhoria da qualidade de vida.

566

**VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: IMPLANTAÇÃO DE ÁREA SENTINELA NA ALDEIA KARAPOTÓ TABOADO, SÃO SEBASTIÃO – AL***Maria Alice Araújo Oliveira<sup>1</sup>; Célia Dias dos Santos<sup>1</sup>; Carla Daniele Santos Xavier<sup>1</sup>; Adriele Coelho Batista Ferreira dos Santos<sup>1</sup>; Regina Maria Galvão Abreu Quintela<sup>2</sup>  
1- Faculdade de Nutrição/UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS; DSEI-AL/SE/FUNASA*

Vigilância Alimentar Nutricional é uma estratégia implantada pela FUNASA para o diagnóstico, acompanhamento da situação alimentar e nutricional e caracterização de grupos de risco. Segundo avaliação preliminar realizada pelo Distrito Sanitário Especial Indígena-AL/SE (DSEI-AL/SE) em 6 aldeias, o povo Karapotó da Aldeia Taboado, município de São Sebastião-AL, apresentou maior prevalência de risco nutricional, justificando a instalação de área sentinela. O presente trabalho apresenta resultados parciais do projeto de extensão da Faculdade de Nutrição (UFAL) em parceria com DSEI-AL/SE.

Esse trabalho tem como objetivos avaliar o estado nutricional de crianças <10 anos da Aldeia Karapotó (Taboado), baseado em indicadores antropométricos, dietéticos, de saúde e sócio-econômicos, identificando seus determinantes e subsidiar a implantação do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no DSEI-AL/SE e o planejamento de ações de segurança alimentar e nutricional.

Foi efetuada uma visita inicial à aldeia para observação e reconhecimento da área. Posteriormente foi realizado diagnóstico para a caracterização sócio-demográfica e econômica e avaliação da percepção de insegurança alimentar, das 90 famílias, saúde e estado nutricional da população infantil utilizando os índices antropométricos (peso/idade, peso/altura e altura/idade) e inquérito dietético. Os dados sócio-demográficos, econômicos e dietéticos encontram-se ainda em fase de tabulação e análise.

Identificou-se prevalências de 8% tanto para desnutrição quanto para sobrepeso (peso/idade), 12% para déficit estatural (altura/idade) e 90% das famílias com algum grau de insegurança alimentar. Há, no local, duas casas de farinha, funcionando em precárias condições de higiene. Outros problemas encontrados foram a ausência de merenda na escola

local, alta incidência de doenças do aparelho respiratório, parasitoses, diarreia, infecções de pele, interrupção do abastecimento de água tratada e utilização de água proveniente do barreiro. Foram realizadas reuniões com líderes da Aldeia e técnicos da FUNASA para apresentação do projeto e para resolução de alguns problemas observados. Concluiu-se que tanto a desnutrição quanto o sobrepeso constituem problemas de saúde pública na população estudada, associados à alta prevalência de insegurança alimentar. Os resultados acompanham as tendências encontradas em outros estudos realizados em Alagoas e no Brasil.

567

### ANÁLISE DE COLINEARIDADE DO IMC, MASSA CORPORAL E CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA DE MULHERES IDOSAS

Meyre Sarkis<sup>1</sup>; Maria Conceição de Oliveira<sup>2</sup>; Eunália Sombra<sup>3</sup>; Eufávio Moraes<sup>4</sup>;  
Silvia Peso<sup>5</sup>  
1PG/UFAM; 2MED/DSC/PG/UFAM; 3PG/UFAM; 4PG/UFAM; 5PG/UFAM

**Introdução:** O Brasil vivencia o processo de envelhecimento populacional necessitando estudos sobre indicadores nutricionais em idosos. **Objetivo:** avaliar a colinearidade das covariáveis IMC, peso corporal, altura e idade em relação a variável dependente circunferência da cintura. **Metodologia:** Uma análise de dados secundários no período de agosto a novembro de 2005 foi realizada em mulheres idosas, atendidas no Centro de Atendimento Integrado a Melhor Idade - CAIMI. Um total de 413 mulheres com idade acima de 60 anos foi elegível para o estudo. Critérios de exclusão foram adotados. A análise exploratória das variáveis: peso, altura, índice de massa corporal (IMC), idade e circunferência da cintura (CC) foram feitas no programa SAS, 8.6<sup>®</sup>. Análises de associação como correlação de Person, regressão simples e múltipla e procedimento Stepwise foram realizadas. **Resultados:** A população mostrou-se homogênea, distribuída demonstrado pela análise da curva de Gauss. Observou-se uma correlação positiva e estatisticamente significativa entre CC e as variáveis independentes: índice de massa corporal (IMC),  $r=0,81$ ;  $P=0,0001$ ; peso corporal  $r=0,73$ ,  $P=0,0001$  e altura,  $r=0,14$ ,  $P=0,032$ . Após adicionar no modelo hierárquico, a variável altura, idade e peso corporal, verificou-se modificação do efeito passo a passo. Associação entre IMC e CC não foi modificada ao adicionar no modelo as variáveis como altura e idade ( $P=0,0001$ ), no entanto, quando o peso corporal foi incluído o efeito foi modificado, mas esse permaneceu estatisticamente significativo ( $P=0,019$ ) demonstrando o efeito independente do IMC na determinação da CC. **Conclusão:** Os resultados sugerem que o simples monitoramento do IMC em mulheres idosas pode ser um procedimento efetivo na prevenção de risco para as doenças crônico-degenerativas, principalmente, quando o fator de risco envolve concentração de gordura abdominal.

Termos de indexação: Circunferência da cintura, mulheres idosas, correlação.

568

### AVALIAÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES NO PRIMEIRO ANO DE VIDA NO MUNICÍPIO DE SÃO GONÇALO/RJ

Cássia Soares<sup>1</sup>; Ana Paula Black<sup>2</sup>; Márcia Prata<sup>3</sup>; Lúcia Feitosa<sup>4</sup>; Rosa Gonçalves<sup>5</sup>.  
1;2;3;4;5 PMSG/SEMSA

**Introdução:** A OMS recomenda a prática de amamentação exclusiva por seis meses e a manutenção do aleitamento materno acrescido de alimentos complementares até os dois anos de vida ou mais. Promover, proteger e apoiar a amamentação é de fundamental importância para a saúde das crianças e isto se torna prioritário para as políticas públicas de saúde.

**Objetivo:** Conhecer a situação do aleitamento materno e hábitos alimentares das crianças menores de 1 ano no município de São Gonçalo, para fornecer base para as decisões políticas, de planejamento e gerenciamento de programas

**Metodologia:** Estudo realizado com 1145 crianças de 0 a 11 meses, residentes no Município de São Gonçalo/RJ, durante a primeira etapa da campanha nacional de vacinação no ano de 2006. Tratou-se de uma subamostra do projeto "Amamentação e Municípios" da Secretaria Estadual de Saúde. Nutricionistas e estagiários previamente treinados aplicaram um questionário contendo informações sobre alimentação infantil, características da criança e da mãe. A análise dos dados foi realizada através do software AMAMUNIC.

**Descrição e resultados:** Das 14794 crianças menores de 1 ano de idade vacinadas, 1145 responderam ao questionário. Destas, 73,8% consumiam leite materno. Para as crianças com até 4 meses de vida, 30,8% estavam em aleitamento materno exclusivo e 18,0% em aleitamento materno predominante. Naquelas com idade inferior a seis meses, 23,3% tinham como alimentação exclusiva o leite materno e 15,4% recebiam aleitamento ma-

terno predominante. As crianças com idade entre 6 e 9 meses, 53,6% receberam alimentação complementar oportuna.

**Conclusão:** Embora o referido resultado possa parecer modesto, nenhum outro dado sobre o tempo de aleitamento materno e consumo alimentar infantil foi encontrado no Município de São Gonçalo. O desmame precoce, seguido de alimentação complementar inadequada ainda atinge grande proporção de crianças neste Município, sendo necessário, portanto, políticas públicas de saúde, como incentivo ao aleitamento materno exclusivo e orientações quanto à alimentação complementar.

569

### AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL SEGUNDO DUAS REFERÊNCIAS ANTROPOMÉTRICAS DE PRÉ-ESCOLARES DE CRECHES PÚBLICAS DE VIÇOSA-MG

Aline de Moraes Martins<sup>1</sup>; Taís Cristina Araújo Magalhães<sup>1</sup>; Thaís de Souza Lima Pontes<sup>1</sup>;  
Otaviana Cardoso Chaves<sup>2</sup> e Sílvia Eloiza Priore<sup>1</sup>.  
1UFV; 2PG/UFV

A OMS lançou em 2006 um conjunto de curvas para avaliar o estado nutricional de pré-escolares. O trabalho objetivou avaliar o estado nutricional de crianças de 2 a 5 anos de duas creches públicas de Viçosa-MG utilizando dois referenciais antropométricos. Realizou-se um estudo transversal com 47 crianças, no qual foram aferidos peso e estatura. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio dos índices P/I, E/I e P/E segundo tabelas de escore-z do CDC/2000 e os índices P/I, E/I, P/E pela WHO/2006. Utilizou-se como pontos de corte para sobrepeso  $>+2$  escore-Z e para déficit  $>-2$  escore-Z; risco nutricional para sobrepeso valores que variavam de  $+1$  a  $+2$  escore-Z e risco nutricional para desnutrição valores de  $-1$  a  $-2$  escore-Z. Os dados foram analisados no *Epi Info* 6.04 e foi realizado o teste *Kappa*, 1 com  $p<0,05$ . Os resultados, segundo a WHO/2006, revelaram que 61,7% das crianças estavam eutróficas; 21,3% apresentaram risco de sobrepeso; 10,6% em risco de desnutrição e 6,4% com desnutrição, conforme P/I. Para o índice E/I, 80,9% estavam eutróficas; 14,8% em risco de desnutrição e 4,3% com desnutrição. Para P/E, 70,2% foram consideradas eutróficas; 21,3% com risco de sobrepeso; 4,3% com risco de desnutrição e 2,1% apresentaram-se com desnutrição e 2,1% com obesidade. O IMC/I revelou prevalência de 70,2% de eutróficos e 23,5% com risco de sobrepeso. De acordo com o CDC/2000 para P/I 59,6% estavam eutróficas; 17% com risco de sobrepeso; 14,9% com risco de desnutrição; 6,4% com desnutrição e 2,1% com sobrepeso. Para E/I, 81% estavam eutróficas e 19,1% com risco de desnutrição. Segundo o P/E 76,6% das crianças foram consideradas eutróficas e 14,9% com risco de sobrepeso; 4,3% com risco de desnutrição; 2,1% apresentaram desnutridas e 2,1% com sobrepeso. A análise do teste *kappa* entre as duas referências antropométricas demonstrou concordância para o índice P/I de  $K=0,88$  e para os índices E/I e P/E encontrou-se  $K=0,72$  e  $0,74$ , respectivamente, indicando que a avaliação pelos dois índices não apresentam resultados muito discrepantes. Foi verificado uma maior prevalência de risco de sobrepeso em comparação à desnutrição que confirma um processo de transição nutricional.

570

### AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE JOVENS ASSISTIDOS PELA INSTITUIÇÃO PÚBLICA CASA LAR NOELIA LESSA NA CIDADE DE MACEIO NO ESTADO DE ALAGOAS

Juliana Vergetti<sup>1</sup>; Sonia Nascimento<sup>1</sup>; Ariana Bezerra<sup>1</sup>; Quezia Francisca Silva<sup>1</sup>; Maria Eduarda Di Cavalcanti<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>SEADES

A Instituição pesquisada constitui-se numa casa-abrigo e possui como público elegível jovens adolescentes do sexo masculino na faixa etária de 12 a 18 anos incompletos que se encontram em situação de vulnerabilidade ou risco social. Atualmente são atendidos 11 jovens, que durante o período de permanência na casa são assistidos por profissionais multidisciplinares, tais como pedagogos, psicólogos, odontólogos e assistentes sociais. O presente trabalho teve como objetivo traçar o perfil nutricional de jovens atendidos por esta instituição, caracterizando o estado nutricional atual dos mesmos. Método: Coleta de dados antropométricos utilizando-se uma fita métrica inelástica e balança digital, classificados através do Índice de Massa Corpórea (IMC) segundo a Organização Mundial de Saúde/OMS, que possui medidas simples e expressa as reservas energéticas do indivíduo, classificando-os em baixo peso ( $IMC<18,5$ ), eutrófico ( $18,5\leq IMC<25$ ), sobrepeso ( $25\leq IMC<30$ ) e obesidade ( $IMC\geq 30$ ). Resultados: Diante da análise dos dados obtidos, do total de jovens assistidos pela Instituição 05 (45,45%) são eutróficos, ou seja possuem peso e altura correspondentes a sua reserva energética e 06 (54,54%) apresentam-se com baixo peso, fato que pode ser explicado devido à má nutrição ocorrida antes de sua permanência na casa, uma vez que a recuperação de peso demanda tempo e alimentação

adequada, dificultando o processo de ressocialização, aprendizado e inserção no mercado de trabalho. Conclusões: O público-alvo deste trabalho caracteriza-se por possuírem baixo nível socioeconômico dificultando o acesso a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente para seu desenvolvimento psíquico-cultural e físico-motor. Assim, com base nos resultados são ministradas palestras educativas acerca de educação alimentar e nutricional afim de obter melhorias no quadro existente.

571

#### CAUSAS DE INTERNAÇÃO NO MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA - PR

*Alika Terumi Arasaki Nakashima; Fernanda Sayuri Fujioka; Priscila Almeida Pedrazzani; Mariana de Souza Dorna*  
Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR) – Campus Maringá

As necessidades sociais, emocionais e fisiológicas do ser humano diferem ao longo dos diversos ciclos de vida. Desta forma, pode-se mencionar que algumas doenças são características de determinadas fases da vida. Este trabalho teve como objetivo identificar as principais causas de internações no município de Ponta Grossa de acordo com faixa etária no mês de agosto de 2007. Ponta Grossa é um município brasileiro localizado no centro do Paraná, distante 130 km da capital Curitiba, em uma região conhecida como Campos Gerais do Paraná. Com uma população de 309.909 habitantes e com o maior parque industrial do interior do estado, é a quarta cidade mais populosa do Paraná e a segunda em exportações para o mercado externo. A pesquisa foi realizada por meio de consulta ao Ministério da Saúde - Sistema de Informações Hospitalares do SUS (SIH/SUS - Datasus), Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Prefeitura Municipal de Ponta Grossa, os quais forneceram dados para construção das tabelas que mostram as prevalências de internações do município relacionadas às seguintes doenças: infecciosas e parasitárias, do aparelho digestivo, aparelho circulatório e neoplasias. Conforme os dados obtidos por meio da pesquisa realizada ao Data-sus, verificou-se que entre crianças até 9 anos de idade, a principal causa de internação foram doenças infecciosas e parasitárias (56,32%), seguida de doenças do aparelho digestivo (31,03%); já entre os adolescentes destacam-se doenças do aparelho digestivo (34,78%); quanto aos adultos observou-se um alto índice de doenças do aparelho circulatório (50,15%), seguido de doenças do aparelho digestivo (20,24%); e por fim, em relação aos idosos a causa mais freqüente de internação foi devido a doenças do aparelho circulatório (70,23%), seguida de neoplasias (10,03%) e doenças do aparelho digestivo (10,03%). Com os dados coletados foi possível ter um panorama das principais causas de internação na cidade de Ponta Grossa de acordo com faixa etária. A maior causa de internamentos em crianças é de doenças infecto contagiosas e em adultos e idosos doenças do aparelho circulatório.

572

#### COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES E PERCEÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM ADOLESCENTES

*Julia Elba de Souza Ferreira; Gloria Valeria da Veiga*  
Instituto de Nutrição - UFRJ

Adolescentes de classes sociais menos favorecidas podem estar apresentando comportamentos de risco (CR) para o desenvolvimento de transtornos alimentares (TA), como consequência da preocupação com o excesso de peso que tem aumentado nesta classe. **Objetivos:** Verificar a prevalência de CR para o desenvolvimento de TA em adolescentes, auto percepção sobre alimentação saudável, e a associação com o sexo. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, de base populacional, com amostragem por conglomerados com 3 estágios de seleção. Foram investigados 528 adolescentes (265 meninos e 263 meninas), com idade entre 12 e 18,9 anos, residentes no 2º distrito do município de Duque de Caxias, RJ, que auto-responderam um questionário sobre a freqüência (nos últimos 6 meses) de CR para TA, tais como, episódios de compulsão alimentar (CA), mecanismos compensatórios (uso de laxante, diurético e / ou vômito auto induzido), hábito de fazer dieta muito restritiva (DR) ou jejum e se consideravam sua alimentação saudável. **Resultados:** 48,2% dos adolescentes relataram ter apresentado algum episódio de compulsão alimentar nos últimos 6 meses, sendo significativamente mais freqüente no sexo feminino (22,5%) quando comparado ao sexo masculino (17,8%) ( $p=0,17$ ;  $\chi^2=1,81$ ). O uso regular (ao menos 1 vez por semana) de laxante, diuréticos ou provocar vômitos para controlar o peso, também foi significativamente mais freqüente entre as meninas (5,3%) do que nos meninos (1,8 %) ( $p=0,26$ ;  $\chi^2=4,89$ ). 29,6% das meninas faziam dieta muito restritiva ou jejum, ao menos 1x/semana, para controlar o peso, enquanto o mesmo comportamento foi relatado por 13,5% dos meninos ( $p=0,00$ ;  $\chi^2=21,26$ ). 71,1% dos adolescentes consideram sua alimentação saudável, sendo isso significativamente mais freqüente entre os me-

ninos (55,9%) em relação às meninas (44,1%) ( $p=0,00$ ;  $\chi^2=16,7$ ). **Conclusão:** A freqüência de episódios de CA e o hábito de fazer dietas restritivas ou jejum foram elevados entre os em jovens de classes sociais menos favorecidas. O fato de mais da metade destes jovens considerarem sua alimentação saudável, torna este quadro ainda mais preocupante. As meninas parecem apresentar mais comportamentos de risco para o desenvolvimento de TA do que os meninos.

573

#### DIAGNÓSTICO ANTROPOMÉTRICO DE ESCOLARES SEGUNDO DIFERENTES

*Ferreira,M.P.-1; Ferreira,M.C.-1, Barreto,C.-2; Fauth,V.-2*

*1-Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro; 2-UNIRIO*

**Introdução:** Para o diagnóstico antropométrico na infância recomendava-se, como referência internacional, as curvas de crescimento do National Center for Health Statistics (NCHS, 1977), até então referendadas internacionalmente pela Organização Mundial da Saúde. Esta mesma entidade apresentou nova proposta de curva de referência para classificação ponderal de escolares através do índice de massa corporal (WHO, 2007), para uso internacional, além do índice estatura por idade. O presente estudo analisa as prevalências de desvios ponderais e estaturais em escolares de uma instituição educacional no Rio de Janeiro, segundo as duas referências citadas. **Métodos:** Em um estudo transversal foram coletados idade, sexo, peso e altura de 108 crianças de 6 a 11 anos, no período de setembro a novembro de 2007. Os índices utilizados para classificação nutricional, segundo o NCHS (1977), foram peso/altura (P/A) e estatura/idade (E/I). Segundo a OMS (2007) utilizou-se IMC (P/A2) e E/I. Para todos os indicadores foram adotados os percentis 15 e 85 como ponto de corte para classificação de baixo peso e estatura, e para sobrepeso. **Resultados:** Observou-se maior prevalência de déficit ponderal (P/A) utilizando-se a curva do NCHS (19,5%) frente a nova referência utilizando IMC (17,2%). O sobrepeso foi identificado em 24,1% dos casos, segundo o NCHS, e 26,4% pela referência mais atual. Não se verificou diferença na prevalência de déficit de estatura (7,4%) comparando-se as duas curvas. Estratificando-se os resultados segundo o sexo, observou-se uma diferença expressiva nas taxas de baixo peso para meninas segundo NCHS (28%) em relação a OMS (19%), enquanto nos meninos as prevalências destoantes foram as de sobrepeso (31% vs 35%). Houve igualdade, também, nas prevalências de baixa estatura por ambas as referências, nos meninos e nas meninas. **Conclusões:** A nova referência da OMS para classificação de escolares subestima o déficit ponderal, principalmente nas meninas, enquanto superestima os casos de sobrepeso nos meninos, em relação ao NCHS, não havendo qualquer diferença em relação aos déficits de estatura. O diagnóstico antropométrico sofrerá variações em função da referência escolhida, particularmente nesta possível fase de transição dos serviços de saúde para o uso dessa nova curva.

574

#### GASTO ENERGÉTICO TOTAL DIÁRIO EM UNIVERSITÁRIAS DE NITERÓI, RJ.

*Amine Farias Costa<sup>1</sup>, Tatiana Milante Teixeira<sup>1</sup>, Danielle Ribeiro de Souza<sup>1</sup>, Vivian Wahrlich<sup>2</sup>, Luiz Antonio dos Anjos<sup>3</sup>.*  
1. UFF; 2. UFF/UERJ; 3. UFF/ENSP.

**Introdução:** O gasto energético total diário (GE) serve como base para a determinação dos requerimentos energéticos (RE) e para o estabelecimento do nível de atividade física em estudos populacionais. **Objetivo:** Medir o GE em universitárias e comparar os valores com os RE estimados por instituições internacionais. **Materiais e Métodos:** A amostra foi composta de 79 alunas (média  $\pm$  desvio padrão de idade de 22,1  $\pm$  1,7 anos) do curso de graduação em Nutrição da UFF. As avaliações individuais incluíram medição: 1) antropométrica e de composição corporal; 2) da taxa metabólica basal (TMB); 3) da troca gasosa no repouso e durante um teste progressivo de caminhada submáximo em esteira rolante; e 4) simultânea da freqüência cardíaca (FC) em 24h e registro das atividades diárias. A TMB foi medida (TMB<sub>med</sub>) por calorimetria indireta (VO2000, Inbrasport, Porto Alegre) em condições ambientais controladas e também estimada pelas equações de Schofield (TMB<sub>est</sub>). O GE durante as 24 horas foi calculado (GE<sub>med</sub>) através das informações da FC minuto obtidas, extrapolando-se os valores da relação  $\dot{V}O_2$  e FC obtidos no teste em esteira. O GE (GE<sub>est</sub>) foi estimado também multiplicando-se a TMB<sub>est</sub> pelo nível de atividade física (NAF) médio de 1,55. **Resultados:** O valor médio da TMB<sub>med</sub> foi de 1156,9  $\pm$  172,0 kcal/dia, e da TMB<sub>est</sub> foi de 1301,1  $\pm$  107,8 kcal/dia, representando uma superestimação de 14,2%, valor significativamente diferente de zero ( $p=0,0001$ ). Os valores médios encontrados para o GE<sub>med</sub> e GE<sub>est</sub> foram de 1778,2  $\pm$  469,4 e 2016,6  $\pm$  167,6 kcal.dia<sup>-1</sup> respectivamente, mostrando um percentual de diferença de 20%, valor significativamente diferente de zero ( $p=0,0001$ ). O valor médio de NAF medido encontrado foi de 1,55  $\pm$  0,42. **Conclusão:** Os RE, informação fundamental para o profissional da área de Nutrição, são superestimados

em universitárias de Niterói/RJ, quando não há medição do GE. Entretanto, o uso da  $TM-B_{med}$  permite a estimativa correta do RE já que o valor médio de NAF foi exatamente igual ao recomendado internacionalmente.

575

### INADEQUAÇÕES NO CONSUMO DE ENERGIA E MACRONUTRIENTES DE IDOSAS ACOMPANHADAS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO RIO DE JANEIRO.

Sena,T.-1; Akiç,E.-3; Thedim,J.-2; Ferreira,M.C.-3; Azevedo,D.C.-4

1-Hospital Universitário Gaffrée e Guinle; 2-Escola de Nutrição (UNIRIO); 3-Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro; 4-UniRio

**INTRODUÇÃO:** Com o envelhecimento, aumenta a necessidade do conhecimento sobre os fatores que incidem sobre a prevalência das doenças crônicas associadas à idade. Nesse contexto, informações sobre o consumo alimentar são relevantes, pois servem de base para recomendações nutricionais, políticas de saúde e pesquisas sobre as relações entre alimentação e saúde. **OBJETIVO:** Analisar o perfil dietético de mulheres idosas atendidas em um hospital universitário do Rio de Janeiro. **MÉTODOS:** Em um estudo transversal, 70 integrantes de um grupo de terceira idade, com idade entre 60 e 92 anos, foram entrevistadas durante atendimento ambulatorial. Utilizou-se recordatório de 24 horas de um dia típico, analisando-se o consumo de energia (VET), macronutrientes (% VET), frações lipídicas (% VET) e fibras (g). A análise dos dados baseou-se na tabela da **USDA** e teve auxílio do **Programa de Apoio a Nutrição** (CIS/EPM/UNIFESP). Avaliou-se a adequação dietética frente às recomendações do **Guia Alimentar para a População Brasileira** (Ministério da Saúde, 2005). A análise foi estratificada por idade (mediana de 72 anos); renda individual (3 salários mínimos) e estado nutricional (27 kg/m<sup>2</sup>). **RESULTADOS:** A maioria das idosas apresentou consumo insuficiente de energia (<1600Kcal) e de carboidratos (<55%) atingindo, respectivamente, 70% e 61% da população. Por outro lado, 59% estavam com uma dieta hiperprotéica (>20%), enquanto cerca de 20% ultrapassaram o consumo lipídico (>30 %). Quanto aos ácidos graxos saturados, 15% consumiam acima de 7% do VET, e apenas 10% alcançaram a recomendação de monoinsaturados (>10%). Consumiram menos de 20g de fibras/dia 49% das idosas. O VET e as fibras não sofreram influência dos fatores estudados. Maiores prevalências de baixo consumo de carboidrato ( $p<0,05$ ) e alto de lipídeos ( $p=0,1$ ) foram observadas entre as mulheres com menos de 72 anos. A renda associou-se diretamente com a ingestão lipídica ( $p<0,05$ ) e inversamente com a protéica ( $p<0,05$ ). Idosas com sobrepeso não apresentaram diferença no consumo de quaisquer nutrientes. **CONCLUSÃO:** Ainda que associações com a ingestão dietética sejam limitadas por sua difícil mensuração (viés de memória), o presente estudo permitiu alertar para altas doses de proteínas na dieta das idosas, ainda que a ingestão energética, particularmente proveniente de carboidratos, esteja baixa.

576

### MORTALIDADE POR CÂNCER DE ESTÔMAGO EM 10 ANOS NAS CIDADES DE BARRA MANSÁ E VOLTA REDONDA, MUNICÍPIOS DO RIO DE JANEIRO.

Denise Manes da Silva<sup>1</sup>; Elton Bicalho de Souza<sup>1</sup>.

1. Centro Universitário de Barra Mansa – UBM.

O estômago é o órgão que tem a função de expor os alimentos ingeridos a substâncias que tornem esses alimentos digeríveis, como o ácido clorídrico, para serem aproveitados pelo organismo como fonte de energia e de outros fatores constitutivos. É um órgão susceptível a várias doenças, dentre elas o câncer de estômago. O presente trabalho tem como objetivo verificar a mortalidade ocasionada por câncer de estômago, de 1996 até 2005, nas cidades de Barra Mansa e Volta Redonda e comparar com valores de mortalidade da capital do estado (Rio de Janeiro). O número de mortes por câncer de estômago de cada ano das respectivas cidades da pesquisa foi levantado através do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde – DATASUS. Com posse dos dados, calculou-se o coeficiente de mortalidade específica por causas selecionadas, que estima o risco de uma pessoa morrer pela causa em questão. Ao analisarmos os valores totais, percebemos que há um amplo predomínio de mortes na cidade do Rio de Janeiro, seguido por Volta Redonda e Barra Mansa. Quando aplicamos os dados para o cálculo do coeficiente de mortalidade específica por causa, verificamos que a diferença é reduzida consideravelmente, chegando ao ponto da cidade de Barra Mansa possuir em alguns anos taxas mais elevadas do que a cidade de Volta Redonda, e em outros anos taxas mais elevadas do que na cidade do Rio de Janeiro. Sugere-se a realização de estudos de caso-controle sobre a doença nas cidades de Barra Mansa e Volta Redonda, com o intuito de determinar os principais fatores de risco desta doença nas cidades, podendo ser realizado um trabalho de prevenção mais efetivo.

**Palavras-Chave:** Estômago; Câncer de Estômago; Mortalidade;

577

### PARASITÓSES INTESTINAIS E DESNUTRIÇÃO EM CRIANÇAS DE 6 A 10 ANOS ASSISTIDAS POR UMA ENTIDADE FILANTRÓPICA DE MACEIÓ, ALAGOAS

Juliana Lyra<sup>1</sup>, Paula Queiroz<sup>1</sup>, Ana Oliveira<sup>2</sup>, Gilberto Fontes<sup>1</sup>, Eliana Rocha<sup>1</sup>

1- Universidade Federal de Alagoas; 2- CESMAC

As parasitoses intestinais associadas à inadequada ingestão de alimentos são consideradas fatores de risco para desenvolvimento da desnutrição. No Brasil pesquisas sobre saúde e nutrição têm mostrado que a prevalência de desnutrição é maior em Estados da região Nordeste, particularmente nas populações de baixa renda. O presente trabalho tem o intuito de avaliar a frequência de enteroparasitoses e sua associação com a desnutrição em crianças de 6 a 10 anos assistidas por uma entidade filantrópica de Maceió, Alagoas. Para tal, foi realizado um estudo com as crianças assistidas pela instituição, provenientes de populações de baixa renda dos bairros próximos à instituição. Foram avaliadas 208 crianças de 6 a 10 anos, sendo 50,5% meninas e 49,5% meninos. O diagnóstico da desnutrição foi realizado a partir da avaliação antropométrica, seguindo as referências da Organização Mundial de Saúde (1978), e a avaliação coproparasitológica pelos métodos de sedimentação espontânea (HPJ) e Kato-Katz. Os dados obtidos foram armazenados e analisados utilizando o pacote estatístico Epi-Info 2000. Do total de indivíduos avaliados, 51,5 % foram diagnosticados com enteroparasitos (protozoários e helmintos), sendo os parasitos mais frequentemente encontrados: *Trichuris trichiura* (29,9%) e *Giardia lamblia* (26,4%). Destas, 42,5% apresentavam poliparasitismo. A quantificação da carga parasitária feita pelo método Kato-Katz revelou que entre 41 crianças que albergavam *T. trichiura*, oito apresentavam número de ovos/grama de fezes (opg) considerado moderado (1.000-9.999 opg), e uma carga parasitária elevada ( $\geq 10.000$  opg). Cinco crianças albergavam *Schistosoma mansoni*, sendo uma com alta carga parasitária (>400 opg). A frequência de desnutrição encontrada foi 6,7% e o risco nutricional verificado foi de 27,4%. Não foi observada associação entre desnutrição e parasitismo (Teste Fisher:  $p=0,22$ ). Apesar da elevada frequência de infecção parasitária, não foi encontrada associação com desnutrição. A baixa frequência de desnutrição provavelmente se deve à atenção dada à alimentação das crianças. Realizaram-se programas de educação sanitária para as famílias atendidas pela entidade, para a diminuição destes índices e a prevenção das infecções parasitárias.

578

### PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL E CONTEÚDO DE FIBRA NA DIETA DE IDOSOS ACOMPANHADOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NO RIO DE JANEIRO.

Claudiane Monsore de Sá<sup>1</sup>; Thays da Silva Sena<sup>1</sup>; Amanda Hirschfeld<sup>2</sup>; Aline Lucena<sup>2</sup>;

Larissa Alvadia<sup>2</sup>.

1 Hospital Universitário Gaffrée e Guinle

2 Escola de Nutrição – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

**INTRODUÇÃO:** A constipação intestinal é uma das principais doenças crônicas relatada na terceira idade e sua origem é multifatorial. O consumo adequado de fibra alimentar constitui um componente primordial na terapêutica e na prevenção desta patologia, porém deve ser avaliado em conjunto com os demais fatores predisponentes. **OBJETIVO:** Conhecer a prevalência de constipação intestinal e o consumo de fontes de fibra alimentar na dieta de idosos. **MÉTODOS:** Através de um estudo transversal foi selecionada uma amostra de 52 idosos (25%), sendo 4 homens e 48 mulheres, com 60 anos ou mais, componentes de um grupo programa de assistência à pessoa da terceira idade com cerca de 200 indivíduos. Utilizou-se um instrumento com questões relacionadas à alimentação e constipação intestinal. Analisou-se a frequência de consumo semiquantitativa de grupos alimentares de origem vegetal, classificando-se em consumo adequado valores iguais ou acima de 20g/dia de fibra. A constipação foi avaliada pelo critério ROMA II, composto por seis sintomas: < 3 evacuações/semana, esforço ao evacuar, presença de fezes endurecidas ou fragmentadas, sensação de evacuação incompleta, sensação interrupção da evacuação e manobras manuais para facilitar as evacuações, sendo considerado constipado quem possuísse dois fatores ou mais. Calculou-se, ainda, a sensibilidade e a especificidade do auto-retrato de constipação pelos idosos, frente ao padrão-ouro utilizado (ROMA II). **RESULTADOS:** A prevalência de constipação intestinal, segundo o critério Roma II, foi de 42%, e pelo auto-retrato dos idosos, 29%. A média diária de consumo de fibras foi de 24g  $\pm$  10,7, sendo 10g  $\pm$  4,3 para fibra solúvel e 14g  $\pm$  6,7, para insolúvel. Em relação aos idosos que não apresentaram constipação intestinal pelo critério de Roma II, 63% consumia  $\geq 20$  g de fibras/dia. A sensibilidade e especificidade encontradas para o auto-retrato foram de 59% e 93%, respectivamente. **CONCLUSÃO:** Verificou-se uma elevada prevalência de constipação intestinal entre os idosos do grupo estudado, tanto pelo auto-retrato, quanto pelo critério de Roma II. Observou-se, ainda, a possibilidade de um maior consumo de fibras ( $\geq 20$ g/dia) estar relacionado à prevenção de constipação. Através do auto-retrato, os idosos conseguem ter maior clareza quando se trata de identificar-se sem a doença.

579

### PREVALÊNCIA DE DISLIPIDEMIAS EM PACIENTES COM INFECÇÃO PELO HIV/AIDS SUBMETIDOS AO TRATAMENTO DA TERAPIA ANTI-RETROVIRAL EM UM AMBULATÓRIO DE ATENDIMENTO ESPECIALIZADO EM DST/AIDS

Teodoro, G.A. - Universidade do Extremo Sul Catarinense

A AIDS- Síndrome da Imunodeficiência Adquirida é uma manifestação clínica de sinais, sintomas e/ou resultados laboratoriais que indicam deficiência imunológica resultante da infecção pelo vírus do HIV. No Brasil o primeiro caso de AIDS identificado foi 1980. Até junho do ano de 2006 cerca de 433 mil casos da doença foram detectados no país. A terapia anti-retroviral (TARV) visa prolongar o tempo e a qualidade de vida do indivíduo infectado pelo vírus do HIV. Porém, esta tem mostrado alguns efeitos colaterais como alterações no metabolismo da glicose, dislipidemia, lipodistrofia entre outros. Em contrapartida a mesma tem resultado na redução da morbidade e mortalidade dos indivíduos infectados. As dislipidemias são alterações no metabolismo lipídico que promovem anormalidades nos níveis das lipoproteínas e triglicérides circulantes, podendo contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas como diabetes e doenças coronarianas. O presente trabalho é um estudo do tipo coorte retrospectivo que teve como objetivo avaliar o impacto da terapia anti-retroviral nos níveis das lipoproteínas HDL, LDL, e dos TG sanguíneos em pacientes HIV+ que frequentam o grupo DST/AIDS do município de Içara. Foram coletados dados bioquímicos de 60 pacientes HIV+ submetidos ao tratamento de anti-retrovirais. Para este foram coletados os exames bioquímicos referentes ao (CT colesterol total, TG triglicérides, LDL-C lipoproteína de baixa densidade, HDL-C lipoproteína de alta densidade e Glicemia). Os resultados mostraram a prevalência de dislipidemia onde 11,67% dos pacientes analisados apresentaram hipercolesterolemia isolada, 46,67% hipertrigliceridemia isolada, 8,33% hiperlipidemia mista e 45% HDL-C baixo. Quanto à glicemia 21,67% dos pacientes apresentaram tolerância à glicose diminuída e 3,33% diabetes mellitus. De acordo com a literatura pesquisada foi observado ausência de estudos que classificam os tipos de dislipidemias. Estudos mostraram em sua maioria que a prevalência de dislipidemia é encontrada em pacientes submetidos ao tratamento de anti-retrovirais com inibidores de proteases, porém alguns autores relatam que a prevalência de dislipidemia independe da classe de medicamentos. No presente estudo não foi possível correlacionar a prevalência de dislipidemia com os tipos de anti-retrovirais que cada paciente utiliza em seu tratamento, porque os pacientes alteraram os tipos de medicamentos no período analisado.

580

### USO DO ÍNDICE DE CONICIDADE (IC) COMO PREDITOR DE RISCOS CORONARIANOS COMPARADOS A OUTROS PARÂMETROS COMO ÍNDICE DE MASSA CORPÓREA (IMC) E CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA (CC).

Clara Korukian Freiberg\*  
\*CUSC

É amplamente discutida a relação entre obesidade e riscos de doenças a ela associadas, principalmente as doenças coronarianas, porém estudos têm demonstrado que nem sempre a quantidade de gordura é fator predisponente, mas a distribuição da adiposidade no indivíduo é que leva a risco aumentado. Baseado nisso, propõe-se que o nutricionista utilize na prática da avaliação nutricional, como mais um dos indicadores o **Índice de Conicidade (IC)**. Este índice é baseado na idéia de que pessoas que acumulam gordura em volta da região central do tronco têm a forma do corpo parecida com um duplo cone, ou seja, dois cones com uma base comum, dispostos um sobre o outro, enquanto aquelas com menor quantidade de gordura na região central teriam a aparência de um cilindro. Desta forma avaliou-se a relação entre a circunferência da cintura (CC) e o IMC, com risco coronariano elevado. O resultado mostra quantas vezes a circunferência da cintura no indivíduo está maior, caso não houvesse a gordura abdominal. Foi realizado um estudo do perfil nutricional de 100 manobristas, na cidade de São Paulo e em decorrência ao grande nº de indivíduos com excesso de peso, avaliou-se o risco coronariano segundo diferentes parâmetros entre eles o IMC, a CC e o IC. Os pontos de corte adotados foram: IMC (OMS/95), CC (OMS/2000) e IC (Pitanga e Lessa 2004). Os resultados mostraram que segundo o IMC 46% deles apresentavam excesso de peso. Considerando os que apresentavam sobrepeso (36%) cerca de 42% deles apresentavam risco coronariano elevado (RCE) baseado no **IC**. Considerando os obesos classe I 8% da população estudada, todos eles apresentaram RCE, o mesmo aconteceu com todos os obesos classe II (2%). Comparando os dados da circunferência abdominal, 10% da população estudada apresentaram risco muito alto para doenças cardiovasculares e todos mostraram IC indicando RCE. 19% da população apresentaram risco alto para doenças cardiovasculares, 95% destas apresentaram RCE avaliados pelo IC. Conclui-se então que o índice de conicidade pode ser mais um recurso empregado em atendimento clínico e quando comparado aos demais indicadores antropométricos de obesidade pode vir a ser utilizado para discriminar risco coronariano elevado.

## História da Nutrição, Conformação e Profissionalização

581

### A ATUAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS EM INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS NA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL.

Tiane Teixeira Tambara<sup>1</sup>; Vanessa Bordin Viera<sup>1</sup>; Juliana Bürger Rodrigues<sup>1</sup>; Ana Lúcia de Freitas Saccol<sup>1</sup>; Marizete Oliveira de Mesquita<sup>1</sup>.

1UNIFRA

Nas últimas três décadas do século XX, verificou-se um grande aumento do número de nutricionistas no Brasil, o que tem propiciado a ampliação e diversificação do mercado de trabalho como sensíveis alterações nas condições de trabalho do nutricionista. Uma ampliação da área de atuação foi a inserção do nutricionista na indústria alimentícia. Neste contexto, o presente trabalho objetivou avaliar a atuação dos nutricionistas na indústria de alimentos e a sua importância neste ramo na região central do Rio Grande do Sul. Esta pesquisa foi realizada através da aplicação de questionário formulado com base na resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº380/2005 e nas dúvidas existentes sobre a atuação dos nutricionistas nas empresas alimentícias. Foram entregues 34 questionários, por meio de endereço eletrônico ou pessoalmente, no período de abril à junho de 2007 para nutricionistas e também para profissionais atuantes como responsáveis técnicos de indústrias. A partir dos resultados obtidos, observou-se que 50% deles foram respondidos por nutricionistas, 25% por engenheiros de alimentos, 12,5% por farmacêuticos e 12,5% por médicos veterinários. Segundo as respostas obtidas das questões elaboradas para profissionais não-nutricionistas pode-se constatar que 75% acredita que o nutricionista possui capacitação para desenvolver as atividades por eles desempenhadas, enquanto que apenas 25% acredita que o nutricionista pode desenvolver em parte as suas atividades. Já as respostas obtidas pelos profissionais nutricionistas mostraram que 100% não tiveram ênfase na sua formação acadêmica para esta área de atuação. Também 75% dos nutricionistas entrevistados não possui conhecimento de nenhum nutricionista atuando nesta área e 25% possui conhecimento de 10 nutricionistas atuando nesta área em todo o estado. Todos os profissionais entrevistados sugeriram que os nutricionistas conquistem esta modalidade de atuação e que o currículo deve ser refeito dando uma maior ênfase para esta nova área sendo através de estágios, disciplinas, visitas nas indústrias e projetos de pesquisa na área. O presente estudo mostra a necessidade de uma reforma curricular, seguida de uma melhor capacitação profissional e consequente divulgação das competências do nutricionista na indústria de alimentos.

582

### NUTRICIONISTA: RECORTE DO PERFIL PROFISSIONAL E MERCADO DE TRABALHO NO SUL DO ESPÍRITO SANTO.

Gabriella Cabral Barboza<sup>1</sup>; Solange Bonandi Lemos<sup>2</sup>; Vinicius Cooper Capetini<sup>3</sup>; Antonia Maria De Mori Cezario<sup>4</sup>  
1, 2, 3, 4 – CUSC-ES

A ciência da nutrição vem se solidificando no Brasil. O nutricionista tem conquistado novos espaços proporcionando maior qualidade de vida à população. As áreas de atuação profissional foram delineadas gradualmente, iniciando com nutrição clínica e alimentação coletiva. Atualmente as áreas reconhecidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) são sete. No Espírito Santo foi autorizado o funcionamento de um curso em 1999, e totalizam hoje sete entidades. O desenho dessa profissão, refletido através dos profissionais atuantes na região era desconhecido, merecendo ser elucidado. Pretendeu-se identificar as áreas de atuação profissional e descrever o perfil dos nutricionistas inseridos no sul do Espírito Santo, identificando visões e ações inerentes ao desempenho de suas atividades profissionais. O estudo transversal quanti-qualitativo foi realizado com aplicação de formulário semi-estruturado. Os dados e discursos coletivos foram agrupados e analisados, segundo temas emergentes, possibilitando apreensão dos significados, associação de idéias e captação da variedade de pensamentos dos profissionais nutricionistas indagados. Utilizou-se procedimento de consentimento livre e esclarecido. Participaram da amostra trinta nutricionistas do sexo feminino, faixa etária predominante 21 e 40 anos, com maior número de egresso de instituições públicas. Entre todos, 62,1% possuíam especialidades, principalmente na área de Nutrição Clínica (56,7%). Alguns profissionais exerciam atividades diversificadas, em média 1,3 áreas por profissional, ocorrendo migrações para áreas distintas. A jornada de 40 horas de trabalho semanais foi predominante, com salários médios variando entre 03 e 05 salários mínimos. A renda pessoal representou em média apenas 35,6% da renda familiar, o que sugere ser complementar a remuneração desse especialista. O perfil profissional encontrado foi de postura ética, estereótipo de roupas claras, mercado de trabalho reprimido e baixos salários. Apesar de muitos profissionais considerarem que seu papel não está devidamente assimilado pela cultura local, eles exercem a profissão visando principalmente promoção à saúde e melhoria na qualidade de vida dos clientes e população em geral. Evidenciou-se que para a solidificação da profissão na região é fundamental constituir entidades de classe, ainda inexistentes, assegurando o fortalecimento da categoria e a inserção definitiva do profissional nutricionista neste mercado e em equipes multidisciplinares.

**Palavras-chave:** Nutrição; Perfil Profissional; Nutricionistas.

583

**PRÁTICA INTEGRADA EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE: ORGANIZAÇÃO, IMPLANTAÇÃO E RESULTADOS.**

Patrícia Camacho Dias; Patrícia Henriques; Julio Beltrame Daleprane; Shizuko Kajishima; Maria de Fátima de Barros Jardim  
Faculdade de Nutrição/UFF

O Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal Fluminense (UFF) encontra-se atualmente em processo de implantação do seu novo currículo, fruto de um longo e amplo período de reflexão. Uma das inovações do mesmo foi a criação de disciplinas essencialmente práticas, denominadas Práticas Integradas, que têm como principais características a introdução precoce do aluno na vivência em diferentes espaços de atuação do nutricionista, a integração dos variados conteúdos disciplinares e a utilização de uma nova metodologia de aprendizagem, centrada no aluno, que parte da observação da realidade para a reflexão e tomada de decisão. O presente trabalho tem como objetivo apresentar a estrutura e os resultados da implantação da disciplina Prática Integrada em Unidade Básica de Saúde (PIUBS) no Curso de Graduação em Nutrição da UFF. O planejamento operacional da disciplina foi construído coletivamente entre os docentes envolvidos, no primeiro semestre de 2007. Para a escolha e mapeamento das unidades de saúde e elaboração do programa da disciplina, foram utilizados vários recursos metodológicos. Para o desenvolvimento da disciplina foi utilizada a problematização como eixo norteador da organização metodológica e, por conseguinte do próprio programa, obedecendo às etapas previstas para problematizar a realidade ou recortes da realidade: observação da realidade; pontos-chave; teorização; hipóteses de solução e aplicação à realidade. A avaliação da disciplina foi realizada pelos alunos e professores na quinta e na décima e última semana de prática onde se utilizaram dinâmicas e instrumentos elaborados para a mesma. A disciplina PIUBS foi implantada no segundo semestre de 2007 para alunos do segundo período do Curso de Graduação em Nutrição e atendeu às expectativas dos Docentes envolvidos na sua implantação. Foi avaliada tanto pelos professores quanto pelos alunos como uma disciplina importante pelo seu caráter precoce, sendo apontada como facilitadora para melhor compreensão e reconhecimento da importância das disciplinas subsequentes. A disciplina Prática Integrada em Unidade Básica de Saúde representou um grande desafio para os Docentes e uma inovação do novo currículo, e permitiu não apenas o aprendizado coletivo, mas proporcionou maior integração e convívio interdepartamental, pouco experimentado em períodos que antecederam a reforma curricular.

584

**TEMPORALIDADE HISTÓRICA NAS IDÉIAS POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM ARQUIVOS BRASILEIROS DE NUTRIÇÃO (1944-1960)**

Maria Letícia Galluzzi Bizzo<sup>1</sup>; Nísia Trindade Lima<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> Docente INJC/UFRJ; doutoranda em História das Ciências COC/FIOCRUZ  
<sup>2</sup> Pesquisadora COC/FIOCRUZ

A partir da hipótese de que precursores brasileiros da ciência da nutrição e de um movimento social de nutrição, nas décadas de 1940-60, construíram uma acepção própria do tempo histórico na interpretação de processos nutricionais coletivos, este trabalho objetivou problematizar a complexidade conceitual da temporalidade por eles exibida, particularmente no que tange ao fenômeno da fome. A pesquisa foi efetuada com apoio do referencial teórico desenvolvido pelo historiador Reinhart Koselleck e pela filósofa Hannah Arendt, concernente à análise da concepção de tempo na articulação entre tradição e modernidade, e centrou-se em artigos, editoriais, resenhas e notas publicados no primeiro periódico científico nacional da área, os *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, editados pelo Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil (hoje UFRJ), abrangendo os anos de 1944 a 1960. No que tange aos tempos protagonizados pela ciência da nutrição, a pesquisa evidenciou que rompe-se com o tempo da tradição e instaura-se uma nova temporalidade, descontínua em relação a tempos anteriores, acelerada e retilínea. Quanto ao processo de fome, é traduzido como produto de fenômenos histórico-estruturais entendidos como círculo vicioso em um compartimento estanque de retardamento do tempo, evocando-se ainda a idéia de uma história *magistra vitae*. A interpretação dos cientistas quanto ao tempo segundo experimentado pelo Estado em suas ações no terreno das políticas de alimentação e nutrição, é ambígua, ora pendendo para a percepção de um tempo de continuidade estática, ora vislumbrando uma dinâmica temporal em que, sempre que Estado e ciência se aproximam, o tempo ganha velocidade. Continuidades (carências e deficiências nutricionais) e rupturas (os elementos de modernidade que vêm perturbar o padrão alimentar típico) são constitutivos desse processo não-linear. Conclui-se que, além de gerações e temporalidades incomensuráveis entre si, observa-se que o passado se manifesta, mais do que como estrutura, como *topos* para cálculo, caracterizando-se o prognóstico nutricional como ação política, observando-se ainda a inscrição do planejamento nutricional em um futuro desarticulado da temporalidade presente.

585

**VIVÊNCIAS DE ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: O CASO DA UNESC**

Fernanda Salvador Alves; Adriana Soares Lobo; Marco Antonio da Silva  
UNESC

O estágio curricular é uma parte teórico-prática do processo ensino-aprendizagem que permite o contato do acadêmico com sua futura profissão. O Estágio Supervisionado em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (ESUAN) do Curso de Nutrição da UNESC tem por objetivo permitir ao acadêmico a vivência de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. Este trabalho teve por finalidade explicitar as mudanças ocorridas no ESUAN e seu impacto no processo de ensino-aprendizagem, ao longo de 3 semestres de atividade docente. O ESUAN tem duração de 9 semanas, com carga horária eminentemente prática, no local de estágio, de 200 horas/aulas, e atividades relacionadas ao estágio, de cunho teórico-prático, de 34 horas/aulas. Todo estágio é realizado com presença obrigatória de nutricionistas (supervisores de campo) no local de estágio. Inicialmente, o estagiário realizava um reconhecimento do local, e escolhia uma atividade de atuação, criar um projeto e desenvolvê-lo no período vigente. Dessa forma, acompanhavam-se as rotinas de produção, percebendo as não conformidades do local, mas especializava-se na resolução de um único problema. Esta era a principal reclamação dos atores envolvidos. Após 2 semestres com essa metodologia, algumas modificações foram implementadas: manteve-se o período de reconhecimento do local, mas extinguiu-se o projeto específico e sua resolução. Em seu lugar, o estagiário deve desenvolver 2 atividades: as habituais (que englobam elaboração de cardápio, planilha de custo, treinamento de manipuladores e ação educativa em nutrição) e as eletivas (que correspondem a criação e implantação de 2 atividades do escopo de um nutricionista numa UAN). Após um semestre experimental, percebeu-se que a aprendizagem do aluno melhorou, pois há uma multiplicidade de atividades a serem feitas, que caracterizam a ação do nutricionista atuante em Alimentação Coletiva. A vantagem do modelo anterior (capacidade de resolução de problemas) foi mantida, mas as queixas já não permeiam o grupo. Algumas ações (como a validade da atual gestão de custo) precisam ser aprimoradas. Mas continua-se com momentos de discussão da disciplina, em que o estagiário expõe suas opiniões e propõem modificações. Por isso, acredita-se que em breve, novas alterações serão feitas, melhorando ainda mais este momento do processo de ensino-aprendizagem.

586

**A FAO E A CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO NO BRASIL (1946-1960): AGENDA COMUM, PROPOSTAS DE POLÍTICAS INTERNACIONAIS E REPERCUSSÕES NACIONAIS**

Maria Letícia Galluzzi Bizzo<sup>1</sup>; Nísia Trindade Lima<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> Docente INJC/UFRJ; doutoranda em História das Ciências COC/FIOCRUZ  
<sup>2</sup> Pesquisadora COC/FIOCRUZ

Sob a hipótese de que a FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) e cientistas brasileiros de expressão no surgimento da nutrição como ciência no país (ocupando posições-chaves em burocracia estatal, ensino e pesquisa) detinham uma agenda comum, este trabalho investigou relações entre idéias daquele órgão e suas eventuais correspondentes no Brasil. Mediante método social-historiográfico embasado em teorias de *interdependência sanitária* e de *cooperação internacional*, trabalhou-se com *Arquivos Brasileiros de Nutrição* (primeiro periódico nacional de nutrição, publicado pelo Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil, hoje UFRJ) como fonte, estudando-se o intervalo 1946-1960. Encetando propostas de políticas frente à noção de interdependência entre países (em contexto de contenção social do totalitarismo, e de teorias planificadoras-desenvolvimentistas), a FAO foi percebida como referência científica e de políticas, de debate e suporte técnico para o grupo referido. Porém, idéias brasileiras, nomeadamente as de Josué de Castro - presidente do Comitê Executivo da FAO entre 1952 e 1956 - sobre a fome, influenciaram pensamento e práticas daquele órgão. Essa tradução de idéias de dupla direção contribuiu fortemente para a conformação de uma agenda comum, conquanto assimetricamente. A Comissão Nacional de Alimentação converteu-se em sucursal local da FAO. Elementos institucionais, ideológicos e sociológicos influenciaram na configuração de realidade social e diretrizes de políticas, destacando-se o entendimento da alimentação condigna como valor moral e da fome como fenômeno biológico-social historicamente situado, repousando as políticas propugnadas majoritariamente na área social (reforma agrária, maior renda, melhor distribuição de alimentos). Resistências políticas e institucionais a mudanças estruturais constituíram-se fator crucial de não-adoção das políticas mais reformistas propostas pela agenda comum. Contudo, diversas ações técnicas e condutas metodológicas propaladas pela FAO foram incorporadas (restaurantes populares, alimentação escolar, educação nutricional, programas rurais), sob adaptação local, ao arsenal científico-técnico brasileiro. Em conclusão, comprovou-se rica agenda comum e influxos basilares sobre o pensamento científico, com efeitos prolongados sobre a profissionalização do nutricionista brasileiro.

587

### FATORES ESTRUTURANTES NO VÍNCULO ENTRE O PROFISSIONAL E USUÁRIO PARA O TRATAMENTO NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS ATENDIDOS NO CENTRO ESPECIALIZADO DE SAÚDE - CES

Cíntia Motter Brustolin<sup>1</sup>; Ana Paula Weber<sup>2</sup>; Máisa Beltrame Pedrosa<sup>3</sup>  
1 UNISINOS; 2 UNISINOS; 3 UNISINOS

A demanda por orientação alimentar tem crescido significativamente, face ao diagnóstico precoce das doenças crônicas e ao reconhecimento da influência da alimentação entre elas. Uma alimentação balanceada e a prática regular de exercícios são componentes importantes a serem adotados para aquisição de uma melhor qualidade de vida. Entretanto, estas mudanças no estilo de vida para a prevenção e o tratamento das doenças crônicas são caracterizadas pela baixa adesão do paciente. A assistência nutricional é um processo multifatorial que se estrutura em uma parceria entre quem cuida e quem é cuidado, sendo a comunicação interpessoal um dos fatores determinante a adesão ao tratamento. A relação usuário/nutricionista exige competência em cuidados pelo profissional e as habilidades relacionais fortalecem o vínculo entre ambos. A mudança na conduta profissional está pautada na inclusão da subjetividade do usuário. Portanto, o vínculo entre o profissional e paciente é fator estruturante e de consolidação do processo, razão pela qual deve ser considerado para que se efetive. Nessa perspectiva o presente estudo procurou analisar, os fatores que estimulam ou dificultam a adesão ao tratamento, na percepção de usuários em relação a sua doença, a forma como é atendido e o entendimento ao tratamento dado, bem como avaliar a percepção das nutricionistas que os atendem. Participaram do estudo, nutricionistas que realizaram o atendimento no Centro Especializado de Saúde-CES, de Caxias do Sul, e um paciente de cada profissional que se dispôs a participar da entrevista. Amostra constituiu de adultos, entre 30 a 65 anos, portadores de doenças crônicas não transmissíveis, que já realizaram no mínimo duas consultas com o nutricionista. Os dados foram coletados pela autora, no período de novembro a dezembro de 2007, através de uma entrevista semi-estruturada, realizada nas dependências do CES, em dia e hora previamente agendados. As entrevistas foram gravadas, transcritas, e estão sendo submetidas à análise de conteúdo. Entretanto, analisando os dados coletados podemos inferir que a consulta de nutrição, sob a percepção do cliente, no contexto da comunicação interpessoal é vista de forma positiva. Desta forma buscamos subsidiar os programas de intervenção nutricional que visam à mudança do comportamento alimentar.

588

### FUNDAÇÕES TEÓRICAS E METODOLÓGICAS DA NUTRIÇÃO COMO CIÊNCIA: A LIGA DAS NAÇÕES (1935-1946)

Maria Letícia Galluzzi Bizzo<sup>1</sup>; Nísia Trindade Lima<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Docente INJC/UFRJ; doutoranda em História das Ciências COC/FIOCRUZ

<sup>2</sup> Pesquisadora COC/FIOCRUZ

Tendo por hipótese a relevância da Liga das Nações (LN), precursora da ONU, para as fundações teórico-metodológicas da ciência da nutrição no Brasil e no mundo, visouse determinar como a LN inaugurou e difundiu conhecimentos e práticas de nutrição, de repercussão estratégica em termos científicos, sociais e políticos. Pesquisou-se pelo método historiográfico construtivista-relativista, nas fontes *Bulletin of the Health Organization of the League of Nations* (periódico da LN) e em documentos de Recomendações do Comitê de Nutrição da Organização de Saúde da LN (precursor da FAO), no intervalo 1935-1946. Os resultados evidenciaram a LN como primeira instância internacional de exercício e propagação da nutrição como ciência, sendo responsável por: criação de uma agenda internacional de nutrição em saúde pública; estabelecimento das primeiras recomendações dietéticas internacionais de calorias e proteínas, ensejando aplicabilidade e comparabilidade internacionais; difusão da antropometria (método *sacratama-pelidisi*); instituição de uma semântica nutricional; criação de uma ideologia de *dieta nacional*, derivada de nova *episteme*, em que nutrição se traduz por quatro valores - ciência específica, cultura específica, reforma da sociedade e instituição de políticas públicas. Ainda sem conformação de *campo*, a nutrição possuía denominações diversas. O cálculo dos requerimentos dietéticos fundava-se em eixo androcêntrico e expressava singular cosmologia. *Desnutrição* implicava mais a falta de *alimentos protetores* (termo preconizado pela LN) do que proteico-energéticos. O *inquérito* era tido por mais relevante que o *laboratório* (o *normal* e o *desviante* em populações, face ao conceito *saúde nacional*). Os constructos epistemológicos de unidades alimentares denotavam *alimentos* como elementos historicamente situados de qualidade nutricional, e emergiam destes e não de *nutrientes*. A atuação da LN redundou na instituição dos primeiros órgãos e políticas nacionais de nutrição em saúde pública. Seu ideário científico, amplamente aceito no Brasil, como pela unidade geracional de Josué de Castro, influenciou expressivamente a conformação da nutrição como ciência, profissão e elemento de agenda política brasileiros, encetando duradouras repercussões, até o presente evidentes no *modus operandi* do nutricionista.

589

### MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO COMO INSTRUMENTO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO NO ENSINO DE NUTRIÇÃO

Marco Antônio da Silva; Prícila Romão Marcondes Ávila; Renata Amâncio Teixeira de Jesus.  
UNESC

A elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e a capacitação de funcionários em unidades produtoras de refeições são importantes ferramentas de trabalho do nutricionista. Sua utilização como recurso pedagógico em disciplinas de controle de qualidade higienico-sanitária de alimentos, pode permitir ao acadêmico apreender os conhecimentos necessários à implantação de programa de segurança alimentar na produção de refeições, além de garantir a vivência de uma atividade profissional. Objetivo: este trabalho teve por objetivo a elaboração de MBPF em empresa produtora/fornecedora de refeições, por acadêmicos da quarta fase do curso de Nutrição/UNESC, como parte das atividades da disciplina Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos. Método: visita técnica ao local, seguida de aplicação de lista de verificação (RDC 275/ANVISA) e identificação das não conformidades; Elaboração do MBPF, em dois momentos: em sala de aula, coletivamente à outras equipes de acadêmicos, e na empresa, com acompanhamento docente. Resultado: a vivência da elaboração do MBPF permitiu à equipe de acadêmicos identificar problemas e propor soluções compatíveis, tais como: não conformidades na estrutura física, no fluxo de produção e distribuição, no armazenamento de matéria-prima, riscos na manipulação dos alimentos (contaminação cruzada), na higiene pessoal e no trabalho, entre outros. A equipe de acadêmicos também elaborou e implantou um programa de capacitação para todos os funcionários da empresa. Conclusão: a vivência na elaboração e implantação de MBPF permitiu aos acadêmicos de Nutrição apreender de forma concreta os conhecimentos ministrados em sala de aula, bem como propor soluções e implantá-las, colaborando para a garantia na produção e consumo de refeições seguras.

590

### PERFIL DE NUTRICIONISTAS EGRESSOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DE MACEIÓ

ANNE KAROLYNE DOS SANTOS

CHIARA EUDÓCIA LIMEIRA TENÓRIO

Graduandas do curso de Nutrição da FCBS/CESMAC,

anne.karolyne@bol.com.br, chiaranutri@gmail.com

BRUNO REIS DOS SANTOS

Nutricionista, Docente da FCBS/CESMAC, Especialista em Saúde Pública,

brunorei@cesmac.com.br

#### RESUMO

Esta pesquisa teve como objetivo descrever o perfil dos nutricionistas egressos do Centro de Estudos Superiores de Maceió, no período de 2005/2006, buscando identificar as áreas de atuação profissional, a distribuição geográfica e a situação profissional, bem como mostrar a avaliação dos egressos sobre a formação acadêmica em relação às necessidades do mercado de trabalho. A metodologia consistiu na aplicação de um questionário semi-estruturado, o qual foi remetido aos egressos via endereço eletrônico e através de contatos por telefone. A adesão à pesquisa foi de 69,64%. Verificou-se que 45% dos egressos estão alocados em Alimentação Coletiva, 30% em Nutrição Clínica, 10% em Saúde Coletiva, 5% em Ensino/Educação e 10% em outras áreas de Nutrição. Evidenciou-se que 55% dos nutricionistas atuam no município de Maceió, 30% no interior do Estado de Alagoas e 15% no interior de outros Estados. A área de Alimentação Coletiva pode ser considerada a que apresenta melhor remuneração. Entretanto, a jornada de trabalho é maior. Os egressos apontaram algumas falhas na formação recebida, sendo as mais relevantes a falta de experiência prática e o tempo curto de estágio e, na área de Alimentação Coletiva, referiram pouca abordagem com relação à merenda escolar, tendo-se em vista a obrigatoriedade do profissional de nutrição nesta área específica. O estudo contribui para a reflexão sobre a formação acadêmica, ao mesmo tempo em que possibilita a identificação de estratégias para esta discussão.

591

**UNIVERSALIDADE DE INSTRUMENTO PARA A MENSURAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR: REVISÃO DE LITERATURA DE ESTUDOS DE VALIDAÇÃO***Tais de Souza Lopes, Gloria Valeria da Veiga, Rosângela Alves Pereira  
INJC – UFRJ*

A insegurança alimentar estabelece-se quando algum membro da família tem acesso prejudicado a alimentos em quantidade suficiente e de boa qualidade. O desenvolvimento de instrumentos para a mensuração desse fenômeno tornou-se alvo de governos e sociedade civil. Os Estados Unidos foram pioneiros no desenvolvimento de um questionário válido para avaliar a situação da insegurança alimentar na população desse país, tanto em nível nacional quanto regional. Os esforços desse país resultaram no desenvolvimento da *Household Food Security Scale Measure*, questionário composto por 18 questões que avalia a percepção da insegurança alimentar da família. Alguns países têm se apropriado desse instrumento, realizando estudos de adaptação e validação para a realidade de sua população. O objetivo deste estudo foi revisar investigações que adaptaram e validaram esse questionário em diversas culturas. Realizou-se busca nas bases de dados Pubmed e Lilacs. Na base do Pubmed utilizou-se a combinação dos termos *food security /insecurity, scale, measurement, validity e validation*. Na base do Lilacs foram empregados os mesmos termos, e seus correspondentes em espanhol e em português. Foram incluídos nesta análise 10 artigos que analisaram a adaptação do HFSSM. Os resultados mostram que os estudos de validação foram desenvolvidos em regiões onde a maioria da população tem condições socioeconômicas desfavoráveis. De modo geral, as investigações concluem que o instrumento em questão é válido para avaliar a situação de insegurança alimentar.

592

**ALIMENTOS ORGÂNICOS: ANÁLISE DA PRODUÇÃO E CONSUMO EM UMA FEIRA NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO.***André Seraphico de Moraes 1; Ina Carolina Menezes da Cruz 1; Luzia Giannini Cruz 2; Maristela Soares Lourenço 2  
1 UFF 2 UFF*

O sistema orgânico de produção surge como uma busca nos primórdios da agricultura, como também uma tecnologia alternativa de produção que seja sustentável para a economia e para o meio ambiente. O presente trabalho teve como objetivo identificar e analisar a cultura da utilização de alimentos orgânicos através da produção e do consumo em uma feira livre no município do Rio de Janeiro. Cabe ressaltar que os alimentos escolhidos para o desenvolvimento dessa pesquisa foram frutas e hortaliças. A metodologia utilizada nesta pesquisa foi qualitativa e descritiva, com o propósito de levantar questões sobre alimentos orgânicos, sendo amparada pelo conceito de sustentabilidade, identificando as motivações para produção e consumo de alimentos orgânicos. A estratégia de investigação adotada foi à realização de entrevistas com aplicação de um questionário junto aos produtores e consumidores na feira pesquisada. O universo da amostra estudada foi de 58 indivíduos, sendo 10 produtores e 1 intermediário da feira e 47 consumidores da feira, sendo escolhidos aleatoriamente nos dias da pesquisa. Foi identificado nesta pesquisa que tanto os produtores quanto os consumidores da feira citada possuem um comprometimento com as questões ambientais e com a qualidade de vida humana. Dentre as razões que motivam o consumo de orgânicos, 94% apontaram ser um alimento mais saudável e nutritivo; 30% citaram ser ecologicamente correto; 17% por outros motivos (o sabor; motivos político-sociais, qualidade superior dos alimentos orgânicos e alergia aos agrotóxicos). Os produtores destacaram que existe falta de incentivo governamental e políticas agrícolas específicas, acarretando a diferença no preço final quando comparado com produtos convencionais. A agricultura orgânica apresenta-se hoje como uma alternativa econômica a famílias de agricultores que empenham seus recursos e sua saúde nas lavouras e plantações, para que estas não se exponham aos riscos da manipulação de agrotóxicos e obtenham melhor remuneração pela sua produção, ao mesmo tempo em que oferece ao consumidor um produto de qualidade e justo em uma perspectiva ecológica e social.

593

**ÁREA DE ATUAÇÃO X REMUNERAÇÃO: TRAJETÓRIA DOS EGRESSOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE RIO PRETO***Patrícia Vieira Del Ré; Jéssika Carvalho Maria  
UNIRP – Centro Universitário de Rio Preto*

O campo de atuação do nutricionista tem se ampliado consideravelmente nos últimos anos. Esse profissional conquistou espaços e, cada vez mais esta se inserindo em setores e serviços diferenciados. Este estudo tem por objetivo identificar as áreas de atuação e remuneração por segmento dos egressos do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Rio Preto – UNIRP. A metodologia consistiu na aplicação de um questionário de auto-resposta, o qual foi enviado por e-mail, no período de abril a julho de 2007. A pesquisa constou de questões de múltipla escolha englobando termos referentes à área de atuação, remuneração e continuidade dos estudos. Foram enviados 312 e-mails, dos quais 130 foram respondidos corretamente o que equivale à adesão de 41,7%. As áreas de atuação que mais absorveram este profissional foram: Alimentação Coletiva (23%), Nutrição Clínica (19,2%), Saúde Pública – UBS/Alimentação Escolar (10%), Indústria de Alimentos e Marketing Nutricional (1,5%), Consultoria e Assessoria de Serviços de Alimentação (1,5%), Nutrição Esportiva, Ensino e Educação representaram valores inferiores a (1%). Foram identificados egressos que atuam em duas áreas ou mais, representando 21,6%, e os que atualmente não trabalham 21,6%. Em geral, os profissionais mais bem pagos são os das áreas de Ensino e Educação que fizeram Mestrado, com a faixa salarial entre R\$1500,00 a R\$2000,00. Em Alimentação Coletiva e na área de Saúde Pública a maior remuneração é encontrada entre os egressos que fizeram Especialização/Pós-Graduação, entre R\$ 1000,00 a R\$ 1500,00. A menor remuneração foi encontrada na área de Nutrição Clínica que mesmo os que fizeram Especialização/Pós-Graduação apresentam salário entre R\$ 500,00 e R\$ 1000,00. Conclui-se que a área da Docência oferece melhor remuneração para os que deram continuidade aos estudos e a área de Alimentação Coletiva vem ampliando seu espaço no mercado de trabalho e oferecendo melhor remuneração para quem buscou a qualificação.

594

**AValiação DO CURRÍCULO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFG: A VISÃO DISCENTE***GIL, Maria de Fátima  
COSTA, Nilce Maria da Silva Campos  
REIS, Márcia Armentano Clark  
BORGES, Janine Fernandes  
CHAVES, Lara Nogueira*

Estruturar o currículo de um curso significa manifestar compromissos e crenças acerca das funções que o ensino deve cumprir na sociedade, pois implica em pensar as possibilidades dos alunos em adquirir conhecimentos, habilidades, atitudes e valores. A necessidade de reestruturar os currículos dos cursos de saúde surgiu com as Diretrizes Curriculares Nacionais (2001) e o curso de Nutrição da UFG reformulou e implantou seu novo currículo em 2004, organizado em dez semestres letivos. O objetivo deste trabalho foi investigar a percepção dos alunos do Curso de Nutrição sobre as disciplinas cursadas. Para a coleta de dados foi usado o questionário com questões abertas e fechadas sobre os itens: carga horária, objetivos, preocupação dos professores com a compreensão e aprendizado, programa, procedimentos didáticos, qualidade das aulas, integração entre teoria e prática, avaliação da aprendizagem, utilidade dos conhecimentos adquiridos, atitudes proporcionadas, integração entre o currículo e o curso, além da auto-avaliação discente. O instrumento foi aplicado no segundo semestre de 2006, às três turmas de alunos ingressantes desde 2004. Os dados foram processados no programa EPIINFO 6.4 e analisados através da distribuição da frequência absoluta e relativa por categorias estudadas. As respostas às perguntas abertas foram submetidas à análise de conteúdo. Os resultados mostram a satisfação dos alunos com a maioria dos itens avaliados. Dois itens foram alvo de críticas e merecem reflexão por parte dos professores: os procedimentos didáticos e a avaliação da aprendizagem. Os alunos afirmaram que os procedimentos didáticos não estimulam a participação e não são diversificados. A avaliação da aprendizagem não utiliza instrumentos de avaliação bem elaborados, na visão de 84,4% dos alunos e os critérios de correção também não foram considerados claros. Neste currículo, observa-se a presença de elementos de um modelo pedagógico que admite fragmentação entre teoria e prática, falta de integração entre os conteúdos e centralização das atividades no professor. O modelo de avaliação da aprendizagem empregado é terminal, sem contemplar as habilidades e atitudes na aplicação do conhecimento. Apesar do estudo retratar apenas um momento de avaliação das disciplinas, pode contribuir com ajustes precoces, condizentes com o Projeto Político Pedagógico deste curso de Nutrição.

595

**DESMISTIFICANDO O CONSUMO DE ABACATE***Tatiana Evangelista da Silva Rocha<sup>1</sup>; Marina Kiyomi Ito<sup>1</sup>*  
1UNB

A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde. A ingestão de ácidos graxos monoinsaturados tem ligação direta com a alimentação saudável. Estudos comprovam os efeitos benéficos do consumo do azeite de oliva, atribuído ao seu conteúdo de ácido oléico (18:1 n-9). Uma fonte alimentar menos divulgada de ácido oléico é o abacate. Esta revisão apresenta diversas vantagens no consumo de abacate. O abacate é útil na alimentação humana como fonte de diversos

nutrientes e particularmente como fonte energética e de ácido graxo monoinsaturado. O óleo de abacate apresenta características semelhantes ao azeite de oliva e por isso tem sido indicado como seu substituto. Em virtude das características apresentadas pelas diversas variedades de abacate e por ser um alimento intensamente consumido em alguns países, estudos têm sido publicados recentemente, relatando o papel protetor dos componentes presentes neste fruto e sua capacidade em prevenir e/ou tratar indivíduos suscetíveis às doenças cardiovasculares. O óleo de abacate possui um teor de insaponificáveis relativamente alto, se comparado com outras oleaginosas. A ingestão de 3-4g/dia de fitoesteróis promove a redução de nível de LDL-c ao redor de 10-15% em média. Diante do exposto verifica-se interesse sobre o consumo de abacate, visto ser uma fruta rica em fibras e esteróis. Além disso, é rico em ácido graxo monoinsaturado, havendo a possibilidade de elevar o consumo deste na forma de alimentos (abacate) e não na forma de óleo (de cocção ou acréscimo). É uma fruta extremamente atrativa, pois permite maior flexibilidade na elaboração das dietas.

**Instituições de Longa Permanência para Idosos e Spa**

596

**AValiação DA ACEITAÇÃO E ANÁLISE QUALITATIVA DA DIETA CONSUMIDA EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS NO RIO DE JANEIRO***Cristiane Gil Arantes dos Santos; SLM*

Uma dieta balanceada constitui-se em fator primordial para a prevenção e controle de doenças que frequentemente acometem idosos, como diabetes, hipertensão, sobrepeso, osteoporose, entre outras. Este estudo tem por objetivo verificar a aceitação e a análise qualitativa da dieta oferecida no Solar Luiz de Mattos, Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI), filantrópica, em Vila Isabel, Rio de Janeiro. Utilizou-se um formulário para a avaliação quantitativa da ingestão de alimentos, para qual constavam as seis refeições diárias oferecidas (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), com as seguintes opções de aceitação: tudo (100%), quase tudo (75%), metade (50%), quase nada (25%) e nada (0%). Para a análise qualitativa da dieta, observaram-se as quantidades consumidas durante o período de uma semana. A amostra contou com 14 idosos de ambos os sexos, com idades entre 66 e 95 anos. Verificou-se 100% de aceitação para o desjejum, 92,85% para a colação, 92,85% para o almoço, 100% para o lanche, 100% para o jantar e 100% para a ceia. Vale ressaltar que o cardápio é elaborado semanalmente, levando-se em conta as necessidades nutricionais e energéticas dos idosos, para ambos os sexos, contemplando os cinco grupos de alimentos. Foram seguidas as recomendações do Institute of Medicine (IOM, 2002) para IDRs para idosos, a fim de determinar a adequação da dieta oferecida. Encontraram-se os seguintes resultados: Cálcio – 1.434,47 mg; Ferro-23,31 mg; Vitamina C-257,47 mg; e Vitamina A – 2.766,35 µg. Quanto aos macronutrientes, a alimentação fornecida mostrou-se hiperprotéica, normoglicídica e normolipídica. Conclui-se, que a dieta oferecida na instituição apresenta adequação para os micronutrientes analisados. Além, da alimentação diária ter uma aceitação quase total para a maioria das refeições.

597

**MUSCULATURA ADUTORA DO POLEGAR, ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA: PARÂMETROS NO DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS***Tamirys Pereira Cabreira<sup>1</sup>; Marciele Lovatto Marcuzzo<sup>1</sup>; Vanessa Ramos Kirsten<sup>2</sup>*  
1UNIFRA; 2 Me./UNIFRA

O envelhecimento promove aumento e redistribuição do tecido adiposo, havendo redução desse tecido nos membros e acúmulo na cavidade abdominal, contribuindo para aumento da morbi-mortalidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional de idosos de uma Instituição Geriátrica de Santa Maria-RS, verificando três parâmetros nutricionais: Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência da Cintura (CC) e Musculatura Adutora do Polegar (MAP). Foram avaliados 48 asilados do sexo masculino com idade média de 71,38 ± 8,17 anos. As variáveis antropométricas, circunferências do braço, da panturrilha e cintura, comprimento do braço e meia envergadura, foram utilizadas para estimativa de peso e altura de acordo com Rabitto (2006). O IMC foi calculado através de peso e altura sendo classificado de acordo com o IMC do idoso (LIPSCHITZ, 1994) e o risco cardiovascular através da CC de acordo com OMS (1998). Utilizou-se adipômetro da marca **Cescorf**, com pressão contínua de 10g/mm<sup>2</sup> para pinçar o músculo adutor no vértice de um ângulo imaginário formado pela extensão do polegar e o dedo indicador. Utilizou-se a média de três aferições como medida da espessura do músculo adutor e a sua classificação, de acordo com Lameu et al (2004). De acordo com o IMC para idosos, 43,7% apresentaram sobrepeso, 41,7% eutrofia e 14,6% estado de magreza. Pela CC, 58,4% apresentam risco cardiovascular, e destes, 29,2% risco muito elevado. Todos os avaliados apresentaram MAP na faixa de normalidade, com média de 18,29±3,77mm. A prevalência de estado nutricional inadequado foi alta, considerando-se que aproximadamente 60% dos idosos avaliados apresentam-se em risco nutricional, sendo este tanto pelo estado de magreza quanto pelo excesso de peso, e mais da metade da amostra apresenta risco

para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Não foi encontrado nenhum caso de desnutrição pela MAP entre os idosos avaliados. Ressalta-se a necessidade da utilização de vários parâmetros para que se possa realizar diagnóstico nutricional preciso em idosos. Além disso, acredita-se que os resultados obtidos da MAP diferem dos parâmetros propostos por Lameu et al.(2004) por abrangerem populações diferentes, visto este ter avaliado uma população de indivíduos saudáveis e de diferentes faixas etárias.

598

**POTENCIAL DA FARINHA DE BAGAÇO DE MAÇÃ NA REDUÇÃO DE COLESTEROL EM IDOSOS***Coelho, L.M.-1; Wosiacki, G.-2; 1-Bom Jesus/ELUSC, 2-UEPG*

A industrialização da maçã, em particular do suco, gera no processamento, como principal resíduo, ou subproduto, o bagaço, para o qual a preocupação em gerenciá-lo adequadamente deve estar entre as prioridades das indústrias processadoras (SMOCK, 2000). A composição físico-química da farinha de bagaço de maçã neste estudo apresentou 43% de fibras em base seca. Os estudos sobre as fibras demonstram que elas exercem uma ação hipocolesterolêmica, pois reduzem a digestão e a absorção dos lipídeos dietéticos, aumentam a excreção fecal dos ácidos biliares e esteróis neutros, aumentam a produção de ácidos graxos de cadeia curta no cólon devido à fermentação e diminuem a porcentagem de ácidos biliares primários na bile (TOPPING, 1991). O objetivo deste estudo foi desenvolver um produto alimentar de baixa atividade de água para um ensaio de avaliação de custo/benefício, com grupo de idosos em confinamento, utilizando 30 g de farinha de bagaço de maçã/dia, suplementados em produtos do cotidiano. A pesquisa contou com a livre participação de 31 sujeitos, que realizaram exames laboratoriais de glicemia, colesterol e frações e triglicerídeos e responderam questões sobre funcionamento intestinal. As médias dos resultados de colesterol total e LDL-colesterol mostraram que no grupo controle não houve redução durante a intervenção com a farinha de bagaço de maçã e no grupo em intervenção da farinha de bagaço de maçã em sua alimentação houve redução de até 14,71% e 14,69% respectivamente. Comprovando que a farinha de bagaço de maçã pode constituir fonte alternativa potencial da fibra alimentar para a formulação de alimentos e demonstra tendência na redução do colesterol total e LDL-colesterol.

599

**RELAÇÃO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) EM PACIENTES DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS (ILPI)***Cassia Goulart Costa<sup>1</sup>; Elaine Ibrahim de Freitas<sup>2</sup>*  
1 FacRedentor; 2 FacRedentor

Devido ao aumento da população idosa torna-se cada vez mais freqüente a institucionalização dos idosos. Em geral, o uso do IMC é uma ferramenta útil para a abordagem nutricional, visto que o peso e a altura são medidas de fácil obtenção e existe uma boa correlação com a morbidade e mortalidade, apesar das limitações impostas pelo envelhecimento. No entanto, é consenso entre pesquisadores, que para uma população idosa, é aconselhável um aumento no peso corporal o que pode validar a hipótese que a mudança no ponto de corte do IMC para esse grupo específico deva ser alterado. Objetivo: Comparar os pontos de cortes do IMC da OMS (1997) com o específico para indivíduos idosos – LIPSCHITZ (1994).

**Método:** O estudo foi desenvolvido em uma ILPI, foram estudados 64 idosos internados, sendo 46,88% do sexo masculino e 53,13% do sexo feminino, com idades entre 60 e 89 anos, idade média de 70 anos. Os pontos de corte utilizados para LIPSCHITZ foram: magreza (IMC<22Kg/m<sup>2</sup>), eutrofia (22<IMC<27Kg/m<sup>2</sup>) e obesidade (IMC>27Kg/m<sup>2</sup>). Para a OMS, os pontos de cortes utilizados foram: magreza (IMC<18,4Kg/m<sup>2</sup>), eutrofia (18,5<IMC<24,99Kg/m<sup>2</sup>) e obesidade (IMC>25Kg/m<sup>2</sup>). Os critérios utilizados para a seleção dos idosos foram: apresentarem idade mínima de 60 anos, não apresentarem deficiências físicas e não estarem acamados. Os dados foram analisados pelo teste qui-

quadrado ( $\alpha \geq 0,05$ ).

**Resultados:** Dos idosos estudados, obtiveram o seguinte resultado: foram classificados pela OMS e LIPSCHEITZ, respectivamente, como magreza (14,1%; 45,3%), eutrofia (43,8%; 25%) e obesidade (42,2%; 29,7%). O resultado obtido no sexo masculino, de acordo com a OMS e LIPSCHEITZ, respectivamente, são, magreza (20%; 63,3%), eutrofia (56,7%; 23,3%) e obesidade (23,3%; 13,3%). Já o resultado para o sexo feminino foi de acordo com a OMS e LIPSCHEITZ, magreza (8,8%; 29,4%), eutrofia (32,4%; 26,5%) e obesidade (58,8%; 44,1%).

**Conclusão:** O IMC pode ser um bom indicador do estado nutricional do idoso desde que sejam utilizados pontos de corte específicos para esta faixa etária. A amostra selecionada apresentou diferença significativa entre os pontos de corte. Dessa forma, o ponto de corte proposto por LIPSCHEITZ é mais eficiente no combate ao risco nutricional, pois preconiza uma intervenção precoce.

600

#### AVALIAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS EM UM ASILO NA CIDADE DE SANTA MARIA - RS

*Nágila Samara<sup>1</sup>; Nívea Antunes<sup>1</sup>; Lina Campos<sup>1</sup>; Elisângela Colpo<sup>2</sup>; Vanessa Dávila<sup>3</sup> Iacadêmico(a)/UNIFRA; <sup>2</sup>Nutricionista, docente/UNIFRA; <sup>3</sup>Nutricionista e especialista em Nutrição Clínica/Amparo Lar da Vovozinhas.*

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento, como um processo fisiológico, submete o organismo a alterações anatômicas e funcionais progressivas, ocasionando mudanças no quadro de saúde geral, desde a sensibilidade para os gostos primários até modificações dos processos metabólicos. Todos esses fatores podem ocorrer de forma isolada ou conjunta, podendo levar ao aporte nutricional inadequado. **OBJETIVO:** Avaliar o risco nutricional de idosos assistidos em um asilo na cidade de Santa Maria - RS. **MÉTODOS:** Delineou-se um estudo transversal no mês de setembro de 2007 com 135 idosos do sexo feminino, entre 60 a 102 anos. A avaliação nutricional foi realizada em idosos acamados e não-acamados através das aferições do peso e altura. Para a verificação da altura utilizou-se um estadiômetro e para aferir o peso foi utilizada uma balança previamente calibrada. Os pacientes acamados foram avaliados através da equação de peso estimada segundo CHUMLEA (1998) e altura estimada por RABITO (2005). Depois de efetuadas as medidas, foi mensurado o Índice de Massa Corporal (IMC) segundo LIPSCHEITZ (1994). **RESULTADOS:** Observou-se a prevalência de desnutrição em 45,2% (n=61), eutrofia em 15,6% (n=21) e obesidade em 39,2% (n=53) dos idosos avaliados. O grande número de desnutrição e obesidade pode estar associado às mudanças fisiológicas do processo de envelhecimento como alterações do aparelho digestivo bem como da função cardiovascular. O uso de múltiplos fármacos pode interferir na ingestão de alimentos e na digestão, absorção e utilização de nutrientes, comprometendo o estado nutricional e da saúde do idoso. A elevada prevalência de alterações do estado nutricional na população idosa vem sendo demonstrada por meio de diferentes estudos, em vários países, em que, a desnutrição, o sobrepeso e a obesidade predominam sobre os indivíduos eutróficos. Os efeitos da alimentação inadequada, tanto por excesso como por déficit de nutrientes, têm expressiva representação, o que reflete num quadro latente de má nutrição em maior ou menor grau. **CONCLUSÃO:** O estado nutricional adequado aumenta o número populacional que se aproxima do seu ciclo máximo de vida, com isso, o profissional nutricionista junto com a equipe de saúde são fundamentais para a recuperação desses pacientes mantendo a promoção da saúde e melhoria na qualidade de vida.

601

#### ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSAS PARTICIPANTES DO GRUPO DE TERCEIRA IDADE DO MUNICÍPIO DE IÇARA - SC

*Carolini Zanette Warmiling<sup>1</sup>; Cristine Duarte Daminelli<sup>1</sup>; Luciane Daltoé<sup>1</sup>; Nicole Bento Bazzi<sup>1</sup>.  
UNESC.*

O envelhecimento populacional é um fato que ocorre mundialmente e que vem ocasionando o aumento do interesse pela população idosa. A medida que mais pessoas chegam a terceira idade, cresce a incidência de doenças, sendo a idade considerada uma fator de risco, tornando indispensável um melhor conhecimento das enfermidades, do estado nutricional, das mudanças corporais, psicológicas e sociais dessa população. O objetivo do estudo foi avaliar o estado nutricional de idosas participantes de grupos de terceira idade filiadas à entidade EFIAIS do município de Içara. As idosas selecionadas foram avaliadas quanto ao estado nutricional através da Mini Avaliação Nutricional (MAN) e através do recordatório alimentar de 24 horas. Participaram do estudo, 92 idosas do sexo feminino entre 60 e 85 anos de idade. A comparação entre as idosas com risco e sem risco nutricional foi feita através do teste t de student e qui-quadrado. Encontrado a prevalência de 53,2% de idosas eutróficas e 46,7% de sob o risco de desnutrição de acordo com a MAN. Após a classificação pela MAN, para a avaliação de associações de algumas variáveis, os resultados foram divididos em dois grupos: um grupo com risco nutricional e outro grupo sem risco nutricional. Em relação a média do consumo energético, verificou-se que a ingestão calórica foi de 1554,64kcal para o grupo com risco nutricional e 1625,85kcal para o grupo sem risco nutricional. Quanto aos macronutrientes o percentual de carboidratos foi de 51,53% e 50,75%, proteínas 19,76% e 17,42% e lipídeos 29,65% e 31,91% para os

grupos com risco e sem risco nutricional, respectivamente. Portanto, foi observado que o baixo consumo energético, continua sendo uma das principais causas de risco nutricional na terceira idade. Assim, a importância da atuação do nutricionista é válida na detecção e tratamento dessa condição, devendo a avaliação nutricional ser prioritária na consulta nutricional, como também, em ações de intervenção para o diagnóstico precoce.

602

#### PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS-MA

*Sheila Marinho Araújo<sup>1</sup>, Polliana Fernandes Porto<sup>1</sup>, Maylla Luanna Barbosa Martins<sup>1</sup>, Érica Mendonça Pinheiro<sup>1</sup>, Antônio Luís Rodrigues Costa Júnior<sup>1</sup>, UFMA*

RESUMO

A transição demográfica do Brasil exige aperfeiçoamento do cuidado com o idoso. Seu estado nutricional é influenciado por alterações fisiológicas, patológicas, situações individuais e ambientais, razões por que afeta diretamente a qualidade de vida. Cerca de 25 a 60% dos idosos institucionalizados encontram-se desnutridos. Este estudo observacional transversal em amostra de 35 idosos, com idade igual ou superior a 60 anos, das três instituições asilares do município de São Luís-MA, tem como objetivos avaliar o perfil nutricional utilizando a mini-avaliação nutricional (MAN<sup>®</sup>), fazer avaliação pelo uso do Índice de Massa Corporal (IMC) e comparar os resultados obtidos dos dois instrumentos aplicados. A MAN<sup>®</sup> foi desenvolvida pelo Centro de Pesquisa Nestlé em Lausanne, Suíça, em parceria com centros de pesquisa dos EUA e França, visando diagnóstico precoce de desnutrição em gerentes. Adotou-se como critério de inclusão residir no asilo por no mínimo 6 meses, e como critérios de exclusão deficiências cognitivas severas e fatores limitantes da avaliação. Entrevista e antropometria foram os métodos utilizados na coleta dos dados. A análise estatística foi feita com auxílio do programa Epi Info versão 6.0. Dos entrevistados, 60% eram do sexo feminino. Segundo a MAN<sup>®</sup>, observou-se risco de desnutrição em 77% da amostra, desnutrição em 11% e eutrofia em 11%. Cerca de 95% das mulheres e 79% dos homens estavam com desnutrição ou em risco de desenvolvê-la. Do grupo dos desnutridos e com risco de desnutrição, 64% eram do sexo feminino. Apresentaram risco de desnutrição 76% dos indivíduos com menos de 80 anos e 78% daqueles com 80 anos ou mais. Pelo IMC, 54% foram considerados como de baixo peso, 26% como eutróficos e 20% com sobrepeso. Dentre os identificados com sobrepeso, 86% eram mulheres, embora 43% destas estivessem com baixo peso. Em 72% dos homens também prevaleceu o baixo peso. Da amostra total, maioria (48%) acreditava não possuir problemas nutricionais e 29% relatavam desnutrição. Conclui-se que, segundo a MAN<sup>®</sup>, a desnutrição e o risco de desenvolvê-la estão presentes na maioria dos que residem em asilos de São Luís, principalmente entre o sexo feminino, e que os idosos com 80 anos ou mais não se apresentaram muito mais desnutridos que o grupo com idade inferior a 80 anos.

Palavras-chave: Idosos; Avaliação nutricional; Mini-avaliação nutricional; Desnutrição

603

#### QUALIDADE NUTRICIONAL DE ALIMENTOS PRODUZIDOS E/OU COMERCIALIZADOS PELAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, TIPO CANTINAS, DOS CAMPI I E II DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, EM GOIÂNIA.

*Pabline Chediaki<sup>1</sup>; Talita Silva<sup>1</sup>; Maria Raquel Hidalgo<sup>1</sup>; Ida Helena Menezes<sup>1</sup>; Elaine Assis<sup>1</sup>.  
FANUT/UFG.*

O conceito de segurança alimentar que era limitado ao abastecimento na quantidade adequada, foi ampliado, incorporando também, o acesso universal aos alimentos, os aspectos nutricionais e, consequentemente, as questões relativas à composição e ao aproveitamento biológico. O Programa Universidade Saudável da Universidade Federal de Goiás surgiu pela preocupação da instituição em proporcionar à comunidade universitária condições saudáveis de vida. Assim, evidenciou-se a importância da avaliação da qualidade nutricional dos alimentos disponíveis a esta comunidade. Esta pesquisa teve como objetivo, avaliar a qualidade nutricional dos alimentos produzidos e/ou comercializados pelas Unidades de Alimentação e Nutrição, tipo cantinas, dos Campi I e II da Universidade Federal de Goiás, em Goiânia. Por meio de *check list* padronizado, foram identificados e listados os produtos alimentícios comercializados nas 18 cantinas e a partir desta listagem, foi realizada simulação de algumas possíveis combinações, que foram analisadas segundo quantidade de energia, carboidratos, lipídios, proteínas e fibras. O cálculo da composição nutricional foi realizado por meio de tabelas de composição de alimentos e os resultados da distribuição percentual de macronutrientes e fibras foram avaliados de acordo com a recomendação World Health Organization/Food and Agriculture Organization. Foi também avaliada sua contribuição para o aporte diário de calorias utilizando-se como parâmetro um VET de 2000 kcal. Além disso, os lanches foram avaliados e classificados de acordo com o método do Índice de Qualidade Nutricional, elaborado por Harris (1991). Os resultados evidenciaram as tendências de transição nutricional que convergem para uma dieta mais rica em gorduras, açúcares e alimentos refinados, e reduzida em carboidratos complexos e fibras, o que tem favorecido o aparecimento de obesidade, doenças cardiovasculares, câncer e outras enfermidades. Para que esta tendência seja controlada é importante que a Universidade passe a instituir diretrizes para a "Promoção da Alimentação Saudável" e favoreça a realização de ações que promovam e garantam a adoção de boas práticas alimentares no ambiente universitário.

Quarta- feira, 28/05/2008

## Intervenção Nutricional e Tratamento Nutricional nas Enfermidades e em Condições Especiais

604

## CONSUMO ALIMENTAR E CONHECIMENTOS EM NUTRIÇÃO DE ESCOLARES SUBMETIDOS A OFICINAS DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL.

Ana Paula Heck González – Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC – heckgonzalez@yahoo.com.br

Francisca Maria Assmann Wichmann – Nutricionista, Mestre em Desenvolvimento Regional. Professora do Curso de Nutrição da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC; Bianca Inês Etges - Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC

## Resumo

Este trabalho desenvolveu uma intervenção nutricional educativa com um grupo de 25 alunos do ensino fundamental de uma escola privada do município de Santa Cruz do Sul/RS, visando identificar e comparar o consumo alimentar e os conhecimentos relativos à alimentação e nutrição em dois períodos (no início das oficinas educativas e após seis meses). A ação educativa de nutrição e alimentação foi dividida em três etapas (coleta de dados sobre o consumo alimentar e o nível de conhecimento, intervenção educativa e avaliação após seis meses da intervenção). Foram realizadas seis oficinas pedagógicas nas quais se utilizaram diversos métodos lúdico-educativos como teatros, brincadeiras, oficinas culinárias, gincanas, etc. Foram priorizadas a participação e a interação dos escolares em todos os encontros de modo que o processo educacional acontecesse de maneira dinâmica e bilateral. As atividades de intervenção realizadas junto aos conteúdos programáticos do ensino fundamental, contribuíram para o aumento e a adequação dos conhecimentos em alimentação e nutrição dos escolares, refletindo-se em algumas das práticas alimentares após seis meses da sua realização. Apesar das limitações encontradas neste estudo, o mesmo mostra-se de grande importância para o aprimoramento de futuras intervenções, direcionando a continuidade desta investigação.

**Palavras Chaves:** Consumo alimentar, Intervenção Nutricional, Conhecimento em nutrição, nutrição dos escolares.

605

## EFEITO BIFIDOGÊNICO DO FRUTOOLIGOSSACARÍDEO NA MICROBIOTA INTESTINAL DE PACIENTES COM NEOPLASIA MALIGNA

TELMA BÚRIGO; REGINA LÚCIA MARTINS FAGUNDES; ERASMO BENICIO SANTOS DE MORAES TRINDADE; HELENA CRISTINA FERREIRA FRANZ VASCONCELOS<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Centro de Pesquisas Oncológicas (CEPON)/SC; <sup>2</sup>Departamento de Nutrição/UFSC; <sup>3</sup>Departamento de Análises Clínicas/UFSC.

Os pacientes com neoplasias hematológicas são submetidos a tratamento quimioterápico que induz uma intensa alteração na integridade da mucosa intestinal, favorecendo um aumento da morbi-mortalidade desses indivíduos. O presente trabalho foi desenvolvido na Unidade de Transplante de Medula Óssea (TMO) do Centro de Pesquisas Oncológicas (CEPON), em Florianópolis e teve como objetivo estudar o efeito bifidogênico do frutooligosacarídeo (FOS) nos pacientes com neoplasias hematológicas submetidos à quimioterapia. Foi realizado um estudo clínico randomizado duplo cego envolvendo 25 pacientes divididos em 2 grupos que receberam por 15 dias: 12g de FOS (n=14) ou placebo (malto-dextrina) (n=11). Foram avaliados a quantidade de bifidobactérias e valores de pH fecal antes e após a suplementação. Os resultados mostraram predomínio do sexo masculino (72%) e a idade média de 34 anos na população estudada. O grupo suplementado apresentou um aumento significativo na quantidade de bifidobactérias (p<0,05) e o pH fecal não foi alterado em ambos os grupos. Verificou-se que a suplementação aumentou a quantidade de bifidobactérias interferindo na composição da microbiota intestinal e não houve alteração do pH fecal.

606

## GALACTOOLIGOSSACARÍDEO AUMENTA A ABSORÇÃO DE CÁLCIO EM RATOS NORMAIS E GASTRECTOMIZADOS

Elisvânia Freitas dos Santos<sup>1</sup>; Kathia Hitomi Tsuboi<sup>2</sup>; Nelson Adami Andreollo<sup>3</sup>; Celio Kenji Miyasaka<sup>3</sup>

<sup>1</sup> PG/UNICAMP; <sup>2</sup> G/UNICAMP; <sup>3</sup> UNICAMP

**Introdução:** A gastrectomia é praticamente a principal forma de tratamento do câncer gástrico em certos estágios. No entanto a ausência da secreção ácida estomacal pode levar a diminuição da absorção do mineral cálcio. Os carboidratos não digeríveis (alimentos funcionais) são fermentados no intestino, diminuindo o pH e aumentando a absorção de minerais. **Objetivo:** O objetivo desse estudo foi avaliar o efeito da suplementação de galactooligosacarídeo (GOS) (prebiótico) na absorção de cálcio em ratos normais e gastrectomizados. **Materiais e Métodos:** Foram utilizados ratos machos da linhagem Wistar com 250g que foram gastrectomizados (G) parcialmente, com anastomose ao jejuno, e/ou Sham-operados (C). Após 15 dias em recuperação receberam dieta formulada AIN-93M (controle) ou dieta com a adição de GOS (50g/kg de dieta) por 60 dias (C1= sham + dieta controle; C2= sham + dieta GOS; G1= gastrectomizado + dieta controle; G2= gastrectomizado + dieta GOS). O conteúdo de cálcio da dieta, fecal e cálcio ósseo foram determinados por espectrometria de emissão. A absorção aparente foi calculada considerando a quantidade de cálcio ingerido menos a quantidade de cálcio excretado nas fezes. Os dados foram submetidos à análise de variância ANOVA/teste Duncan's (p<0,05\*). **Resultados:** Nos animais do grupo sham que receberam a dieta com GOS houve diminuição significativa (p < 0,05) na excreção de cálcio nas fezes (C1\*=61.13±1.81; C2\*=52.10±2.88; G1=57.21±2.23; G2= 54.43±2.36), aumento significativo da absorção aparente de cálcio (C1\*=52.18±4.15; C2\*=77.55±7.28; G1=30.76±5.87; G2=41.70±5.75), e aumento significativo do cálcio ósseo (C1\*=344.17±5.54; C2\*=368.73±2.68; G1=358.98±3.87; G2=354.55±2.76). **Conclusão:** A suplementação de galactooligosacarídeo aumenta a absorção de cálcio em ratos normais e gastrectomizados, aumenta a concentração de cálcio no osso de ratos normais, sugerindo que o GOS é um importante procedimento preventivo em vista da baixa ingestão de cálcio pela população.

607

## GRUPO DE HIPERTENSÃO ARTERIAL NO CENTRO DE SAÚDE ESCOLA GERALDO DE PAULA SOUZA: ESTRATÉGIA DE INTERVENÇÃO NA COMUNIDADE

Viviane Laudelino Vieira<sup>1</sup>; Thaís Naomi Rizzi<sup>2</sup>; Juliana Parreira Vasconcelos<sup>2</sup>; Paulo Suzuki<sup>1</sup>; Ana Cristina d'Andretta Tanaka<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro de Saúde Escola Geraldo de Paula Souza  
<sup>2</sup>Faculdade de Saúde Pública da USP

**Introdução:** Com elevada prevalência entre a população adulta, a hipertensão arterial apresenta etiologia múltipla e, quando não tratada, pode causar lesões em diversos órgãos do organismo. **Objetivo:** Desenvolver estratégia de intervenção nutricional para pacientes hipertensos matriculados no Centro de Saúde Escola Geraldo de Paula Souza. **Métodos:** Para a concepção da intervenção, foram utilizadas experiências anteriores de atividades desenvolvidas para hipertensos do próprio Centro de Saúde e de outras Unidades de Saúde. Também foi realizado diagnóstico do perfil nutricional e do estilo de vida destes pacientes a fim de se desenvolver intervenção coerente às necessidades do público. **Resultados:** A intervenção proposta consistiu de 4 encontros semanais, com duração de uma hora e meia, e contou com a participação de 8 indivíduos. O primeiro encontro abordou a etiologia e as consequências da hipertensão arterial e foi dirigido por um dos clínicos gerais da unidade. No segundo encontro, estagiários de Nutrição trabalharam o tema "alimentação para o tratamento da hipertensão", fazendo uso de dinâmica para resgate dos conhecimentos prévios dos participantes. Além disso, foi apresentada receita de "sal de ervas", como opção de tempero com menor teor de sódio. No terceiro encontro, a educadora física desenvolveu tema referente aos benefícios da atividade física para o controle da pressão arterial. No último encontro, a equipe de Nutrição abordou os grupos de alimentos da Pirâmide Alimentar, a fim de que os pacientes pudessem planejar a própria alimentação de forma saudável e equilibrada. Neste dia, também foi feita degustação de uma preparação com baixo teor de gordura e de sódio. Todos participantes tiveram a pressão arterial aferida ao longo dos encontros. Para avaliação da atividade, foram realizados recordatórios de 24 horas e questionários de frequência alimentar na primeira e no último encontro. **Conclusões:** A estratégia proposta mostrou-se importante para a complementação do tratamento dos pacientes hipertensos, sendo que a incorporação de diversos profissionais foi decisiva para o enriquecimento da intervenção. Entretanto, o curto período de atividades inviabiliza a observação de mudanças representativas entre os participantes.

608

### INFLUÊNCIA DO TRATAMENTO NUTRICIONAL COM AVEIA SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DO FERRO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM CARACTERÍSTICAS DA SÍNDROME METABÓLICA.

Lúcia Rodrigues<sup>1</sup>, Renata Parra<sup>2</sup>, Leila Leão<sup>3</sup>, Luciana Costa<sup>4</sup>, Jaime Lima<sup>5</sup>  
<sup>1,2,3,5</sup>UNIRIO, <sup>4</sup>ESNP

O crescimento do sobrepeso e obesidade entre crianças e adolescentes associado as suas repercussões metabólicas tem levado a questionamentos quanto ao desenvolvimento da Síndrome Metabólica nesta população. O seu tratamento se baseia em dieta hipocalórica com estratificação lipídica associada à suplementação de aveia, rica em  $\beta$ -glucana. Entretanto, esta fibra contém fatores inibidores da absorção do ferro que pode vir a comprometer o estado nutricional deste nutriente, podendo contribuir para o desenvolvimento de anemia ferropriva, considerado um problema nutricional em saúde pública. Sendo assim, este estudo objetivou avaliar a influência do tratamento nutricional com aveia sobre o estado nutricional do ferro em crianças e adolescentes com características da Síndrome Metabólica num Ambulatório de Nutrição Pediátrica. Este estudo foi um ensaio clínico pragmático randomizado com duração de seis semanas, compreendendo 48 crianças com idade média de  $9,63 \pm 2,36$  anos. O tratamento nutricional baseou-se, para o grupo controle (G1), na dieta do NCEP (*National Cholesterol Education Program*) passo 2 e para o grupo intervenção (G2) foi associada à suplementação com 50g/dia de aveia em flocos. Ambos os grupos receberam orientações quanto aos fatores inibidores e facilitadores da absorção do ferro. Foi realizada avaliação laboratorial (hemograma completo, ferro sérico e ferritina sérica) e antropométrica (peso, estatura). O diagnóstico da anemia ferropriva se baseou em: hemoglobina  $< 11$  g/dL; VCM  $< 80$  fL; RDW  $< 13\%$ ; HCM  $< 27$  pg; Ferro sérico  $< 60$  mcg/dL e Ferritina sérica  $< 10$  mcg/dL. Para análise estatística foi utilizada comparação de médias através do teste T-student para amostra independente e o teste t pareado para as médias antes e após a intervenção. O nível de significância foi de 0,05. Os dados foram analisados por meio do programa SPSS versão 10.1. Após as seis semanas, observou-se aumento nos níveis de ferro ( $P=0,011$ ) e hemoglobina ( $P=0,044$ ) para o G1 e reduções nos níveis de ferro ( $P=0,014$ ) e VGM ( $P=0,000$ ) para o G2. Ambos os grupos apresentaram perdas ponderais significantes (G1=2,04kg e G2=1,99kg). Apesar das reduções significativas para o G2, as orientações quanto à biodisponibilidade do ferro associado a um tempo de intervenção curto, não permitiram diagnóstico de anemia ferropriva. No entanto, são necessários mais estudos compreendendo um maior tamanho amostral.

609

### PREBIÓTICO E PROTEÍNAS DE FASE AGUDA EM NEOPLASIA HEMATOLÓGICA

TELMA BÚRIGO<sup>1</sup>; REGINA LÚCIA MARTINS FAGUNDES<sup>2</sup>; ERASMO BENICIO SANTOS DE MORAES TRINDADE<sup>3</sup>; HELENA CRISTINA FERREIRA FRANZ VASCONCELOS<sup>3</sup>; MARCO ANTÔNIO SILVA ROTOLO<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro de Pesquisas Oncológicas (CEPON)/SC; <sup>2</sup>Departamento de Nutrição/UFSC; <sup>3</sup>Departamento de Análises Clínicas/UFSC.

Os pacientes com neoplasias hematológicas são submetidos a tratamento quimioterápico que induz uma intensa alteração na integridade da mucosa intestinal, favorecendo um aumento da sua morbi-mortalidade. O presente trabalho foi desenvolvido na Unidade de Transplante de Medula Óssea do Centro de Pesquisas Oncológicas em Florianópolis e teve como objetivo estudar a ação do prebiótico na resposta de proteína da fase aguda de pacientes com neoplasias hematológicas submetidos à quimioterapia. Foi realizado um estudo clínico randomizado duplo cego envolvendo 25 pacientes divididos em 2 grupos que receberam por 15 dias: 12g de FOS (n=14) ou placebo (maltodextrina) (n=11). Todas as variáveis foram determinadas antes e após a suplementação. Foram avaliados os níveis séricos das proteínas de fase aguda negativa (albumina e pré-albumina) e a proteína de fase aguda positiva, proteína C reativa (PCR). Verificou-se a presença de diarreia e de constipação, bem como, a quantidade de bifidobactérias e pH fecal. A redução dos níveis séricos de proteínas de fase aguda negativas comprova o intenso catabolismo protéico, priorizando a síntese de proteína de fase aguda positiva. O grupo suplementado apresentou um aumento significativo na quantidade de bifidobactérias e o pH fecal não foi alterado em ambos o grupo. Os níveis séricos de PCR foram estatisticamente superiores no grupo controle, indicando a ocorrência de processos inflamatórios e maior demanda metabólica, sugerindo que a quantidade de bifidobactérias pode ter favorecido a redução deste quadro no grupo suplementado, confirmado pela correlação negativa entre estas variáveis.

610

### RASTREAMENTO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES POR INDICADORES SEMIOLÓGICOS

Simone Côrtes Coelho<sup>1</sup>; Evelyn Ensenstein<sup>2</sup>; Antonio Cláudio Goulart Duarte<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>e <sup>2</sup>PGFCM/UERJ; <sup>3</sup>HU/UFRJ

A adolescência é um período caracterizado por intensas transformações biopsicossociais, com aumento das necessidades nutricionais, que se associado ao desequilíbrio no balanço energético, pode levar o adolescente à desnutrição. Quando a desnutrição está associada às agressões sofridas por uma doença o quadro se agrava, podendo levar ao aumento de complicações infecciosas, do tempo de hospitalização e da mortalidade. Atualmente, poucos são os métodos objetivos e/ou subjetivos de avaliação nutricional validados para esta faixa etária. Este trabalho tem como objetivo analisar aspectos semiológicos associados à desnutrição proteico-calórica em adolescentes hospitalizados, através da aplicação de uma ficha denominada Escala Clínica por Semiologia Nutricional para adolescentes (ECLIPSNadol) e da comparação de seus resultados com os métodos já utilizados na prática clínica. Foi realizado um estudo transversal, com 55 adolescentes de uma unidade de atenção terciária específica para esta faixa etária no Rio de Janeiro. Avaliação antropométrica para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), segundo a Organização Mundial de Saúde, 1995, e aplicação das fichas da Avaliação Subjetiva Global (ASG) e do ECLIPSNadol foram feitas. A análise dos dados consistiu no cálculo da sensibilidade do método, utilizando testes estatísticos para identificar variáveis relevantes da desnutrição pelo ECLIPSNadol. Os valores obtidos pelos três métodos se associam de forma estatisticamente significante. Entretanto, pacientes classificados como eutróficos pelos métodos do IMC e da ASG, apresentaram tanto uma possibilidade como a existência de desnutrição quando avaliados pelo ECLIPSNadol, significando que a sensibilidade para este diagnóstico varia de forma decrescente na seguinte ordem: ECLIPSNadol – ASG – IMC. A variável de maior peso na identificação do quadro pelo ECLIPSNadol é a PERDA DE APETITE (*Deviance* = 14,881;  $p < 0,001$ ), seguida por sinais clínicos como QUEDA DE CABELO e ABDÔMEN ESCAVADO. Outra variável cuja associação é estatisticamente significativa é o USO DE DROGAS ILÍCITAS, com OR de 3,75. Conclui-se que o ECLIPSNadol demonstra ser ferramenta capaz de auxiliar no diagnóstico de desnutrição em adolescentes hospitalizados, aumentando assim as chances de intervenção precoce. É importante assegurar as condições adequadas para o crescimento e desenvolvimento saudável e melhor qualidade de vida na fase adulta.

611

### A IMPORTÂNCIA NUTRICIONAL NO TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA

Bruna Maretti<sup>1</sup>, Carlos Magno de Marce Rodrigues Barros<sup>1,2,3,4</sup>  
<sup>1</sup>UVA, <sup>2</sup>UNESA, <sup>3</sup>BENNETT, <sup>4</sup>UCL

A síndrome metabólica (SM) consiste num conjunto de fatores de risco para doenças cardiovasculares, principalmente obesidade abdominal e resistência insulínica. Estes desencadeiam o desenvolvimento de outros fatores importantes como diabetes mellitus, hipertensão arterial, hiperinsulinemia e dislipidemia. Para seu diagnóstico é necessária a presença de pelo menos três desses fatores. Os principais meios para prevenção e tratamento da SM são o tratamento nutricional e a prática de atividade física regular, que possibilitam tanto a redução do peso corporal como a resistência insulínica. O objetivo desse trabalho foi demonstrar a importância da abordagem nutricional no tratamento da SM. O método de pesquisa utilizado foi o de meta-análise. Foram utilizados como referências bibliográficas artigos científicos originais ou de revisão de revistas indexadas, publicadas nacional ou internacionalmente. Quanto ao tratamento nutricional, é imprescindível que seja realizada uma avaliação nutricional bem detalhada. Observou-se que a primeira medida a ser tomada no tratamento da SM é reduzir o peso corporal através da mudança de hábitos alimentares, contribuindo no aumento dos níveis séricos de adiponectina e redução de resistina. Na maioria dos estudos, a indicação de macronutrientes para indivíduos com SM não difere muito daquela para indivíduos saudáveis (Carboidratos: 50 a 60% do VET; Gorduras Totais 25-30%, sendo: Ácidos Graxos Saturados  $< 10\%$ ; Ácidos Graxos Poliinsaturados até 10%; Ácidos Graxos Monoinsaturados até 20%; Colesterol  $< 300$ mg/dia; Proteínas até 15% ou de 0,8 a 1,0 g/kg de peso e Fibras de 20 a 30g/dia), o que muda é a quantidade calórica oferecida. Quanto aos micronutrientes, é importante a ingestão adequada de cálcio, potássio e magnésio que diminuem o risco de doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, além de zinco e cromo que apresentam relação com o desenvolvimento de obesidade e resistência insulínica. O uso de vitaminas antioxidantes como A, C e E podem atuar inibindo a oxidação do LDL-c, melhorando a sensibilidade insulínica, assim como o uso de vitaminas do Complexo B que reduzem os níveis de homocisteína. A ingestão de fibras também possui papel determinante na redução da absorção intestinal de gorduras. Portanto, sugere-se que o tratamento nutricional seja essencial para o sucesso do tratamento da SM.

612

## ACONSELHAMENTO DE IDOSO DISLIPIDÊMICOS

Rodrigo Nicolato 1, Isabel Cristina Miranda Pinheiro Maia 2, Aline Cristine Souza Lopes 3, Aline Salgado 4  
1D/IPSEMG; PG/IPSEMG; D/UFMG; G/UFOP

**Introdução:** A principal causa de morte em todo o mundo é a doença cardiovascular. O **objetivo** desta revisão bibliográfica é mostrar a importância do aconselhamento nutricional para o tratamento de dislipidemias em idosos apontando os benefícios das intervenções dietéticas sobre a saúde cardiovascular, de forma a estimular estratégias e difundir este importante recurso terapêutico. O **método** foi pesquisa realizada a partir de bancos de dados – MEDLINE e LILACS – livros técnicos e publicações de órgãos nacionais e internacionais OMS, SBC e MSB, de 2000 à 2007. O **resultado** dos trabalhos foi que uma adoção de alimentação e estilo de vida saudáveis, são medidas essenciais para reduzir a incidência de doenças cardiovasculares. A recomendação para se manter saudável é o equilíbrio entre o consumo de calorias ingeridas e o gasto energético. Recomendações específicas são consumir uma alimentação com baixo teor de açúcar e sal, aumentar o consumo de fibras e soja, manter peso corporal ideal, manter atividade física regular, não usar cigarro, controlar estresse e o consumo do álcool. Manter na normalidade o perfil lipídico, pressão arterial e glicemia. Duas Diretrizes Americanas e Brasileiras são as proposições mais amplas de aconselhamento nutricional para dislipidêmicos. **Conclusão,** estas recomendações quando adotadas, reduzem substancialmente o risco do desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

**Termos de indexação:** aconselhamento nutricional, idoso, dislipidemia.

613

## ANÁLISE COMPARATIVA DO TEOR DE FERRO NOS ALIMENTOS SEGUNDO DIFERENTES TABELAS DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS E PROGRAMAS COMPUTACIONAIS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Autores: Cristiane Barbosa Chagas<sup>1</sup>, Andréa Ramalho<sup>1</sup>, Jamile Lima Nogueira<sup>1</sup>, Elisa Lacerda<sup>2</sup>, Cláudia Saunders<sup>1</sup>.

Grupo de Pesquisa em Saúde Materna e Infantil (GPSMI) / Núcleo de Pesquisa em Micronutrientes (NPqM), Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) / Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

Departamento de Nutrição e Dietética, Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) / Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

A deficiência de micronutrientes é um inquestionável problema de saúde pública, destacando-se a anemia ferropriva, pela estreita associação com a morbi-mortalidade no grupo materno-infantil, tendo como principal fator etiológico a inadequação dietética de ferro. O objetivo do presente estudo foi analisar o teor de ferro apresentado em diferentes tabelas de composição química dos alimentos e programas computacionais de avaliação nutricional. Foi realizado levantamento bibliográfico para identificação de tabelas e programas disponíveis para utilização no Brasil e adotados na prática clínica do nutricionista, que incluem informações sobre o teor de ferro nos alimentos. Foram selecionadas 9 tabelas de composição dos alimentos e 5 programas. A metodologia adotada foi avaliada nas diferentes tabelas e programas para a apresentação dos teores do referido nutriente nos alimentos, tendo em vista que a sua biodisponibilidade nos alimentos depende da composição dietética e que há dois tipos distintos de ferro dietético, heme e não-heme. Diante dos achados, recomenda-se a utilização de três tabelas, duas por serem baseadas em alimentos nacionais e uma por ser recomendada para toda a América Latina. Nenhuma das tabelas consultadas traz informações sobre o teor de ferro heme e não-heme dos alimentos. Os programas computacionais devem ser empregados com cautela, por utilizarem uma compilação de dados com tabelas nacionais e internacionais como fonte, sendo incluídos alimentos industrializados e fortificados, que podem apresentar maiores teores de ferro do que os nacionais. Somente um programa traz informações sobre o teor de ferro heme e não-heme dos alimentos, com isso, recomenda-se cautela na escolha das tabelas a serem utilizadas na avaliação dietética de ferro.

614

## ASSOCIAÇÃO ENTRE RESISTÊNCIA À INSULINA E DISLIPIDEMIAS EM ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO

Eliane Rodrigues de Faria<sup>1</sup>; Daniela Alves Silva<sup>1</sup>; Sylvia do Carmo Castro Franceschini<sup>1</sup>; Maria do Carmo Gouveia Peluzio<sup>1</sup>; Silvia Eloiza Priore<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>Universidade Federal de Viçosa (UFV)

As dislipidemias e a resistência à insulina são componentes da síndrome metabólica que têm aumentado também nos adolescentes nas últimas décadas, constituindo em problema de saúde pública, em função do aumento do risco de doenças cardiovasculares. O objetivo desse trabalho é avaliar a presença de dislipidemias em adolescentes de Viçosa-MG e sua associação com a resistência à insulina. Coletou-se dados de triacilgliceróis, colesterol total, LDL, VLDL, HDL, glicemia e insulina de 100 adolescentes de 14 a 17 anos de escolas públicas, que já apresentaram menarca. Os pontos de corte para dislipidemias, insulina de jejum alterada e resistência à insulina foram os preconizados pela Sociedade Brasileira de Cardiologia (2005). A resistência à insulina foi determinada utilizando-se os níveis de insulina e glicemia de jejum através do método HOMA-IR (*Homeostasis Model Assessment* - Insulin Resistance ou Índice do Modelo de Avaliação da Homeostase da Resistência à Insulina) = [(insulina de jejum (μU/mL) x glicemia de jejum (mmol/L))/22.5] ≥ 3,16. O percentual de gordura corporal foi obtido pela bioimpedância elétrica horizontal. Utilizou-se o Teste de Kruskal-Wallis, Teste de comparação de Dunn's e Correlação de Pearson, sendo p < 0,05. Em relação ao estado nutricional, 83, 11 e 6%, respectivamente, apresentaram eutrofia, risco de sobrepeso/sobrepeso e baixo peso (CDC/NCHS, 2000) e 61% apresentaram alto percentual de gordura corporal. O colesterol total foi o que apresentou maior porcentagem de inadequação (57%), seguido do HDL (50%), LDL (47%), triacilgliceróis (22%) e HOMA-IR ≥ 3,16 (11%). Encontrou-se correlação entre resistência à insulina e triacilgliceróis (r=0,419); VLDL (r=0,425); Colesterol total/HDL (r=0,291); LDL/HDL (r=0,247). Com o aumento dos quartis de HOMA-IR, houve aumento nos triacilgliceróis, VLDL, Colesterol total/HDL e glicose. Encontrou-se associação entre resistência à insulina e os níveis lipídicos, que juntos podem levar à presença da síndrome metabólica. A alta prevalência desses distúrbios justifica a necessidade de intervenção constante junto a esta população, reforçando a importância de programas específicos de atenção à saúde do adolescente (FAPEMIG, CNPq).

615

## COMPARAÇÃO DE DOIS CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS

Adriana Martins Lima<sup>1</sup>, Alexandra Magna Rodrigues<sup>2</sup>, Cecília Lacroix de Oliveira<sup>3</sup>, Claudia C Naufel<sup>4</sup>, Mauro Fisberg<sup>1</sup>, M Demuner<sup>4</sup>  
1UNIFESP; 2UNITAU; 3UERJ; 4HOSPITAL DE DIADEMA/SP

A Organização Mundial de Saúde, desde 2006 recomenda a utilização de novas curvas de avaliação do crescimento infantil. Considerando que o uso dos diferentes métodos de classificação pode influenciar as estimativas de desvios nutricionais, o objetivo do presente estudo foi comparar dois critérios de classificação do estado nutricional de um grupo de crianças de zero a cinco anos. A amostra foi constituída por crianças residentes em Diadema/SP que fizeram parte de um programa de combate a anemia carencial ferropriva realizado no hospital Geral de Diadema/SP. As medidas de peso e estatura foram utilizadas para estabelecer os escores z dos índices antropométricos peso por estatura (P/E) e estatura para idade (E/I), utilizando as curvas do Center for Disease Control and Prevention - CDC, 2000 e da Organização mundial de Saúde - OMS, 2006. Para comparar os dois critérios de classificação utilizou-se o teste qui-quadrado. Os resultados mostraram que das 330 crianças avaliadas, 45% eram meninos e 55% meninas, com média de idade de 33,4 meses (DP=15,44). Os valores médios dos escores z segundo as curvas do CDC-2000 foram P/E -0,04 (DP=1,30), E/I 0,03 (DP=1,53), já utilizando as curvas da OMS os valores médios foram: P/E 0,32 (DP=1,74) E/I - 0,32 (DP=1,50). Ao classificar o estado nutricional, segundo o índice P/E, 18% (CDC) e 9% (OMS) apresentaram desnutrição leve (p=0,001), 2% moderada de acordo com os dois critérios e 1,5% (CDC) e nenhum caso (OMS) da forma grave. A obesidade representou 6%, segundo CDC e 8% de acordo com a OMS (p=0,314). De acordo com o índice E/I, 19% e 24% foram diagnosticados com desnutrição leve (p=0,117), 1% e 6% moderada (p=0,000) e 1% desnutrição grave, de acordo com as curvas do CDC e OMS, respectivamente. Conclui-se que é importante cautela ao comparar estudos que utilizam diferentes critérios de classificação do estado nutricional, sendo necessária a padronização de um único critério para que as comparações, nacionais e internacionais, possam ser realizadas.

616

**COMPARAÇÃO DE UM CARDÁPIO PADRÃO EM SOFTWARES DE APOIO À NUTRIÇÃO CLÍNICA**

Fernanda Marotto Homrich Pereira, Rosanne Manke, Vanessa Fernandes Coutinho  
Universidade Gama Filho

Informações sobre o consumo de alimentos são pré-requisitos relevantes para o início de uma conduta ou tratamento nutricional. Para avaliá-lo, existem alguns inquéritos alimentares que podem ser aplicados aos indivíduos na tentativa de conhecer seus hábitos alimentares, entre eles está o recordatório de 24 horas. A próxima etapa da investigação de consumo alimentar é calcular a quantidade de energia e nutrientes da dieta. Neste momento, podem ser utilizados **softwares** de apoio à nutrição clínica. Este trabalho avaliou a quantidade de energia, carboidratos, proteínas, lipídeos, cálcio, ferro, vitamina A e vitamina C de um recordatório de 24 horas em quatro programas de informática da área de nutrição. Na avaliação de energia e macronutrientes não houve diferenças estatisticamente significantes (considerando  $p < 0,05$ ). Tratando-se de micronutrientes, o resultado foi diferente. A vitamina A, o ferro e o cálcio obtiveram grandes divergências de um software para outro. Pôde-se concluir que se o objetivo do nutricionista for avaliar a ingestão de energia e macronutrientes não há problema. Porém, se a necessidade for identificar deficiências ou excessos de ingestão de micronutrientes, os **softwares** ainda apresentam limitações. É necessária a elaboração de uma tabela padrão, completa, com abrangência de todos os alimentos utilizados pela população brasileira, que apresente evidências de análises laboratoriais e descrição detalhada das receitas das preparações. Além disso, o conhecimento técnico e o bom senso do profissional nutricionista devem prevalecer na avaliação do consumo alimentar.

617

**DICAS DE SITES "PRO-ANA"- ATITUDE PSICOPATOLÓGICA**

Natali Suarez<sup>1</sup>, Viviana Teixeira Henriques<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Uniquaçu; <sup>2</sup>UFPR

A anorexia nervosa é um transtorno alimentar caracterizado por uma atitude psicopatológica em relação à alimentação, sendo imposta restrição alimentar e distorção da imagem corporal. A internet desde o século passado se expandiu e imprime transformações marcantes nas relações sociais. Sites denominados "Pró-Ana" se desenvolveram tendo como objetivo apoiar e incentivar as pessoas que o acessam e sofrem de anorexia nervosa. O objetivo do estudo foi conhecer os sites "Pró-Ana" e descrever os relatos nestes, ditos dicas. Foram caracterizados 17 sites "Pró-Ana", de acordo com número de visitantes, dicas, imagens, data de criação, comentários dos visitantes e tabelas de calorias. Um alto número de acessos aos sites foi visualizado e dicas chocantes relacionadas às descrições de hábitos alimentares, práticas de atividades físicas, uso de medicações e de sigilo. Algumas dicas relacionadas a hábitos alimentares são assim descritas: "em vez de comer, mastigue e cuspa, é a melhor solução". "Ande sempre com uma garrafinha de água na bolsa, se sentir fome beba água". Entre as dicas relativas à atividade física destaca-se: "Exercite-se antes e depois de comer". "Procure malhar o dobro que comer". O incentivo ao uso de medicações também eram descritos: "Tomar laxantes auxilia na perda de peso, pois elimina tudo o resto de alimentação que seu corpo não utilizou, isto é, não vai servir para nada além de te deixar inchada". Alguns comportamentos sigilosos foram assim relatados: "Limpe sempre o histórico da internet". "Não deixe que sua família descubra que não está comendo, eles não te deixaram em paz e te forçaram a comer". Com isso percebemos que ocorre um desenvolvimento insatisfatório de identidade. Além de dicas encontradas nos sites, em 14 destes, os visitantes deixam comentários, sendo abundante o número. Nos comentários eles compartilham conquistas e fracassos: "Estou aqui para dizer que estou me superando, tenho comido menos e tomado muita água". Através das observações realizadas concluímos que os "Sites Pró-Ana" podem ter influência relevante na anorexia nervosa a partir do estímulo de atitudes psicopatológicas e que mais estudos analisando esta crescente rede de sites se fazem necessário.

618

**EFEITOS DA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL NAS MUDANÇAS DE PESO E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM MULHERES OBESAS COM SOP EM ATENDIMENTO NUTRICIONAL AMBULATORIAL.**

Fernanda Rodrigues de Oliveira Penaforte<sup>1</sup>, Camila Japur<sup>1</sup>, Rosa Wanda Diez Garcia<sup>2</sup>, Paula Garcia Chiarello<sup>2</sup>; 1-PG-FMRP - USP; 2-FMRP-USP

A Síndrome do Ovário Policístico (SOP) é provavelmente a endocrinopatia mais comumente encontrada em mulheres em idade fértil, com uma prevalência variando entre 6-7%. Mulheres com SOP e obesas estão em risco aumentado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares devido ao excesso de peso e de gordura corporal, especialmente em região abdominal. O objetivo do trabalho foi avaliar os efeitos da orientação nutricional na evolução do peso e da composição corporal em pacientes obesas com SOP atendidas pela equipe de Nutrição do Ambulatório de Ginecologia Endocrinológica do Hospital das Clínicas da FMRP-USP. Foi feita análise retrospectiva dos prontuários de pacientes atendidos entre junho/2005 e julho/2007, que tinham participado de 5 consultas nutricionais. As variáveis analisadas foram: Idade, Peso, Altura, IMC, Circunferência Abdominal (CA), Circunferência do Quadril (CQ) e composição corporal em Massa Magra (MM) e Massa Gorda (MG) por Bioimpedância na 1ª e 5ª consulta. Foi realizado teste "t-pareado" na comparação dos parâmetros antropométricos e de composição corporal iniciais e finais, com auxílio do software GraphPad InStat Version 3.06(2003), considerando-se valores significantes para  $p < 0,05$ . Foram avaliados dados de 33 pacientes, com média de idade de  $31,6 \pm 6,0$  anos e tempo de acompanhamento médio de  $9,1 \pm 3,4$  meses. Os valores iniciais médios de IMC ( $37,7 \text{ kg.m}^{-2}$ ), CA ( $113,9 \text{ cm}$ ) e de MG ( $45,05\%$ ) demonstram a gravidade do estado nutricional destas pacientes. A perda de peso média foi de  $5,9 \pm 6,8 \text{ Kg}$ , o que corresponde à cerca de 6% do peso corporal inicial. Comparando-se os valores da 1ª e 5ª consulta, foi observada melhora em todos os parâmetros antropométricos avaliados, com redução significativa do peso ( $p < 0,0001$ ), IMC ( $p < 0,0001$ ) e MG tanto em Kg ( $p = 0,0002$ ) como em % ( $p = 0,0016$ ) e também nas medidas de CA ( $p < 0,0001$ ) e CQ ( $p < 0,0001$ ). A MM apresentou uma redução em Kg, porém houve um aumento em %, o que sugere uma mudança na composição corporal das pacientes. Os resultados do presente trabalho comprovam a eficiência da orientação nutricional na redução do peso e melhora na composição corporal de pacientes obesas com SOP, reforçando a importância do acompanhamento nutricional no tratamento clínico dessas pacientes.

619

**ESTUDO DA RELAÇÃO ENTRE OS ESTÁGIOS DE MUDANÇA COMPORTAMENTAL E A EVOLUÇÃO PONDERAL CONSIDERANDO O "MODELO TRANSTEÓRICO", ATRAVÉS DE UM PROGRAMA DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR.**

Valéria Pereira Alvim Cardoso<sup>1</sup>; Mariana Alves Bosen<sup>2</sup>; Ana Beatriz Santos Guiesser<sup>2</sup>; Valéria Ventura Veiga Gomes<sup>4</sup>; Maria Alice de Gouveia Pereira<sup>3</sup>; <sup>1-5</sup> CUSC

O programa de reeducação alimentar (Projeto Mais Vida) acompanha a variação de perda de peso e evolução ponderal do grupo através de reeducação alimentar. O modelo transteórico (MT) descreve a mudança de comportamento através de estágios de mudança. O objetivo deste estudo foi verificar a possível relação entre os estágios de mudança comportamental e a evolução ponderal, considerando o modelo transteórico, dos indivíduos com sobrepeso e obesidade, atendidos em uma instituição filantrópica situada no município de Mauá, estado de São Paulo. O estudo caracteriza-se como exploratório, transversal de campo, descritivo com abordagem quantitativa, motivacional e revisão literária. Foram realizadas medidas antropométricas, aplicação do MT e anamnese simplificada. Dos 29 indivíduos que iniciaram o Projeto somente 15 concluíram o mesmo. Ao comparar os estágios de mudança das fases observou-se que 33,3% ( $n = 3$ ) evoluíram do estágio de Ação para Manutenção, 20,0% ( $n = 3$ ) dos indivíduos permaneceram no estágio de Ação, 20,0% ( $n = 3$ ) continuaram no estágio de Manutenção, 13,3% ( $n = 2$ ) evoluíram do estágio de Ação para Manutenção (6,7%), um indivíduo evoluiu do estágio de Decisão para Ação, e um participante (6,7%) evoluiu de Contemplação para Manutenção. Ao analisar a porcentagem de perda de peso dos participantes nos diferentes estágios de mudança verificou-se que os indivíduos classificados em Relapso ( $n = 2$ ) perderam 0,31% de peso, em Contemplação ( $n = 1$ ) perdeu 0,66% de peso, em Decisão ( $n = 1$ ) perdeu 3,91% de peso, Ação ( $n = 8$ ) perderam 2,96% de peso e por fim em Manutenção ( $n = 3$ ) perderam 1,25% de peso. Considerando que as metas de perda de peso, para atingir os padrões de eficácia, são determinadas por um prazo de 6 meses, os participantes do estudo apresentaram resultados de perda ponderal em 2,5 meses de 2,12%, próximo ao padrão americano (5%), o que podemos considerar satisfatório, visto que as orientações alimentares foram realizadas somente uma vez durante a semana em curto prazo e não continuada. É importante, então, ressaltar que o estudo sofreu algumas limitações quanto à duração do projeto e o número de participantes, assim se faz necessário a realização de mais estudos similares a fim de se obter dados para comparação.

**Termos de indexação:** modelo transteórico, comportamento alimentar, obesidade, reeducação alimentar e evolução ponderal.

620

### INGESTÃO LIPÍDICA E SUA ASSOCIAÇÃO COM O APARECIMENTO DE ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM ADOLESCENTES DA REDE PÚBLICA DE VIÇOSA-MG.

Daniela Alves Silva<sup>1</sup>; Roberta Ribeiro de Andrade Nogueira<sup>1</sup>; Sylvia do Carmo Castro Franceschini<sup>1</sup>; Maria do Carmo Gouveia Peluzio<sup>1</sup>; Sílvia Eloiza Priore<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Federal de Viçosa (UFV)

As doenças cardiovasculares são consideradas problema de saúde pública. Isso demonstra a importância de se conhecer as características do estilo de vida, especialmente na população jovem. Destaca-se aqui a prática alimentar, onde a ingestão elevada de lipídios, bem como o perfil dos ácidos graxos da dieta, podem representar predisposição para o desenvolvimento de alterações metabólicas. O objetivo desse trabalho é avaliar se a ingestão lipídica possui associação com alguns dos fatores envolvidos na síndrome metabólica (SM). O presente estudo é de caráter transversal e compreendeu 100 adolescentes do sexo feminino, com um ano pós-menarca, estudantes da rede pública de Viçosa-MG, que possuíam idade entre 14 e 17 anos. Aplicou-se três recordatórios de 24 horas para estimar o consumo e esses foram analisados no software *Diet Pro 4.0*. A ingestão de lipídios e colesterol foi avaliada segundo o Instituto de Medicina (2002), onde para os lipídios foi seguida a *Acceptable Macronutrients Distribution Range* (AMDR). Para análise estatística utilizou-se os programas *Epi Info* versão 6.04 e *Sigma Statistic® for Windows*, sendo a significância atribuída a  $p < 0,05$ . O percentual de gordura corporal (%GC) foi obtido pela bioimpedância elétrica horizontal. Realizou-se a correlação de *Spearman* entre o %GC e a ingestão lipídica do grupo e, também, da última com o Índice de Massa Corporal (IMC). Observou-se que 33% das jovens apresentaram consumo elevado de lipídios e 24% tiveram a ingestão de ácidos graxos saturados maior que 10% do valor energético total. A ingestão de colesterol esteve elevada em 18% das adolescentes. Ao correlacionar o %GC com a ingestão lipídica, obteve-se  $r = -0,248$  demonstrando correlação inversa entre as variáveis, sendo estatisticamente significativa ( $p = 0,012$ ). O mesmo ocorreu na correlação do IMC com a ingestão lipídica, onde  $r = -0,185$ , entretanto não houve diferença estatística ( $p = 0,066$ ). Diante do exposto, percebe-se que apesar da ingestão lipídica ter se mostrado elevada no grupo estudado, não foi encontrada correlação da mesma com alguns fatores envolvidos na SM. Mesmo assim, ressalta-se a necessidade de ações voltadas para correção das práticas exercidas por esse grupo, tendo em vista que podem afetar diretamente o seu estado de saúde atual e futuro (FAPEMIG, CNPq).

621

### PLANEJAMENTO DAS CONDUTAS NUTRICIONAIS E UTILIZAÇÃO DE PROTOCOLO NUTRICIONAL NO SERVIÇO DE PEDIATRIA DE UM HOSPITAL GERAL

Juliana Pereira Passos<sup>1</sup>; Renata Borba de Amorim Oliveira<sup>2</sup>  
1 HGG/UFENF; 2 HGG/UERJ

**Introdução:** A adoção de um protocolo nutricional aplicado na admissão do paciente pode tornar-se uma saída viável que permita dirigir maior atenção aos pacientes distúrcios ou em risco nutricional. **Objetivo:** Avaliar o impacto do protocolo nutricional no serviço de pediatria, baseado na classificação do estado nutricional e nível assistencial prestado. **Método:** O planejamento das condutas nutricionais baseou-se em 4 passos básicos: identificação do estado nutricional, enquadramento em níveis assistenciais, definição dos objetivos do tratamento e intervenção. Foi aplicado no ato da internação protocolo nutricional padronizado a 63 crianças, com idades de 0 a 4 anos, internadas em unidade pediátrica no período de janeiro a abril de 2007, que constava de informações sobre anamnese alimentar, avaliação do estado nutricional, diagnóstico clínico e nível assistencial prestado. Utilizaram-se as variáveis: sexo, idade, peso e estatura e índices peso para idade, estatura para idade e peso para estatura e classificação segundo escore-Z. As crianças avaliadas foram, então, classificadas segundo dois níveis assistenciais (NA), para definição dos objetivos do tratamento e posterior intervenção, caso necessário, em: NA1 para o grupo de crianças eutróficas e NA2 para o grupo de crianças com sobrepeso, em risco ou com algum déficit nutricional. **Resultados:** Todos os 63 protocolos aplicados foram devidamente preenchidos. Do total de crianças avaliadas, 52,4% eram de meninos e 47,6% de meninas, com média de idade de 18,3 meses. Com relação ao diagnóstico clínico, as doenças do trato respiratório foram as mais prevalentes (44,7%), seguidas das gastroenterocolites (14,4%). Segundo classificação do estado nutricional, 76,2% das crianças encontravam-se eutróficas, 20,6% em risco ou com algum déficit nutricional instalado e 3,2% com sobrepeso. A partir do diagnóstico nutricional determinado, 76,2% das crianças foram então enquadradas no NA1, sem necessidade de intervenção nutricional, e 23,8% ou ¼ do total de crianças avaliadas, enquadraram-se no NA2, com necessidade de acompanhamento dietético e/ou intervenção nutricional imediata. **Conclusão:** O planejamento das condutas nutricionais, com utilização de protocolo nutricional padronizado, no ato da internação, mostrou-se uma ferramenta simples e útil nas unidades hospitalares para detecção, acompanhamento e intervenção nutricional precoce.

622

### PROTOCOLO DE ATENDIMENTO AMBULATORIAL E CUIDADO NUTRICIONAL PARA POPULAÇÃO OBESA

Angela Lucia da Rosa<sup>1</sup>; Viviane Erina Yamashiro<sup>2</sup>; Lisyann Sugai Kitamura<sup>3</sup>; Joyce Sampaio Gerodo<sup>4</sup>; Maria Alice de Gouveia Pereira<sup>5</sup>  
<sup>1-5</sup>CUSC

O tratamento clínico para obesidade deve visar modificação de estilo de vida, e principalmente uma reeducação alimentar, para evitar os casos de rebote, com repercussão prejudicial ao paciente. Para tal, a intervenção deve ser de forma personalizada através da utilização de protocolos para atendimento ambulatorial. São instrumentos que possibilitam ao profissional nutricionista o estabelecimento de condutas dietoterápicas adequadas e uniformes, além de serem necessários para a operacionalização do atendimento nutricional. No entanto, a elaboração destes é um desafio aos profissionais da área e serviços de saúde. O objetivo deste trabalho foi de formular um protocolo de atendimento nutricional a nível ambulatorial, para o tratamento clínico, não medicamentoso, da obesidade. Como metodologia, foi realizado um rastreamento literário na base de dados Medline, Lilacs, Scielo de 2000 até 2007, nos idiomas de português, espanhol e inglês, utilizando a lógica booleana "and". Baseado na literatura científica foi possível selecionar os métodos e parâmetros mais adequados para assim estabelecer uma padronização de atendimento ambulatorial de pacientes obesos. O "Protocolo de atendimento a nível ambulatorial para população obesa" foi elaborado contendo as "Guias de orientação" constituídas pelos itens: assunto, setor, número de identificação, objetivo, responsabilidade, procedimentos e referências literárias. Os assuntos das "Guias de orientação" foram: Fluxo de Orientação Nutricional; Programa de Atendimento Nutricional; Agenda de Atendimento Nutricional; Avaliação da História do paciente; Avaliação Nutricional Antropométrica; Avaliação Bioquímica Nutricional; Avaliação Bioquímica (Metabólica); Avaliação de Consumo Alimentar; Plano de Ação Nutricional; Orientações Progressivas; Avaliação da Eficácia da Intervenção. Conclui-se que com a seleção dos métodos e parâmetros mais adequados estabeleceu-se uma padronização de atendimento ambulatorial de pacientes obesos, sistemática e segura possibilitando ao profissional nutricionista o estabelecimento de condutas dietoterápicas uniformes e de fácil compreensão para a equipe multidisciplinar.

**Termos de Indexação:** obesidade, terapia nutricional, dieta, avaliação nutricional, protocolo de atendimento e atendimento ambulatorial.

623

### CORRELAÇÃO DO PERFIL GLICÊMICO E LIPÍDICO DOS IDOSOS DO GRUPO DA TERCEIRA IDADE DO CENTRO UNIVERSITÁRIO LA SALLE

Stela Maris Herrmann<sup>1</sup>; Josiane Siviero<sup>2</sup>; Trícia Kommers Albuquerque<sup>3</sup>; Fernanda Miraglia<sup>4</sup>  
1UNILASALLE; 2UNILASALLE; 3UNILASALLE; 4UNILASALLE

A atenção para as questões de saúde dos idosos tem crescido muito em virtude do envelhecimento da população. Assim como observamos o aumento do número de idosos, também observamos o aumento dos fatores risco e de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares, hipertensão, entre outras. Estes fatores representam um risco substancial para doenças crônicas nos idosos e muitas possuem efeitos metabólicos adversos. Este trabalho teve como objetivo avaliar o perfil glicêmico e lipídico de 51 voluntários com idade entre 60 e 89 anos que integram o grupo da Terceira Idade do Unilasalle. Para a avaliação dos pacientes foi coletado sangue total o qual foi submetido à análise dos níveis de glicose, triglicerídeos, colesterol total e HDL-c. Os resultados mostraram que 53% dos voluntários apresentaram índices glicêmicos superiores a 100mg/dL. Quanto ao perfil lipídico observou-se um padrão mais próximo da normalidade. Níveis elevados de triglicerídeos (200 a 499mg/dL) foram observados em 18% dos voluntários, enquanto que níveis elevados de colesterol total (superior a 240mg/dL) foram observados em 12% dos voluntários. Observou-se também que 72,5% dos voluntários apresentavam níveis ótimos a desejáveis (inferior a 129mg/dL) da fração LDL-c e 55% apresentavam níveis ideais da fração HDL-c (acima de 60 mg/dL). A avaliação do índice de risco coronariano também indicou apenas um voluntário com índice superior a 5. Assim, com base nos resultados das análises bioquímicas podemos identificar que o grupo de voluntários apresenta um perfil glicêmico médio alterado, enquanto que o perfil lipídico encontra-se dentro dos parâmetros de normalidade. A partir desses dados percebemos a importância de uma atuação multidisciplinar entre os profissionais primeiramente avaliando e posteriormente orientando os idosos. Entre essas destacamos a orientação nutricional como medida necessária para minimizar a glicemia e perfil lipídico. A literatura relaciona amplamente os cuidados com a alimentação adequada como primeira medida para tratar alterações glicêmicas e lipídicas. A promoção de uma vida mais saudável, através da orientação de comportamentos adequados de nutrição e de estilo de vida, com intuito de melhorar as condições de saúde dos idosos.

624

### PROJETO PILOTO DE PESQUISA EM ANÁLISE NUTRICIONAL E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM CRIANÇAS COM LEUCEMIA LINFÓIDE AGUDA, VIRGEM DE TRATAMENTO DURANTE A PRÉ INDUÇÃO QUIMIOTERÁPICA

Karen Augusto<sup>1</sup>; Mônica Alvarenga<sup>1</sup>; Edite Werneck<sup>1</sup>  
 1HEMORIO

**Introdução:** A leucemia linfóide aguda (LLA) é o tipo mais comum de leucemia em crianças correspondendo a 25% dos tipos de neoplasias infantis. Alguns autores (Gomez-Almaguer et al, 1998; Viana, M. B. et al, 1998; Jain, et al, 2003 e Baillargeon, J. et al, 2006) referem que a alteração do estado nutricional ao longo do tratamento associado a outras variáveis, é considerada um fator preditor importante tanto no agravamento da toxicidade quanto na resposta ao tratamento quimioterápico. **Objetivo:** Complementar a avaliação antropométrica com marcadores específicos de avaliação subjetiva global para crianças com LLA, visando detectar precocemente risco nutricional, a fim de reduzir a morbimortalidade, além do custo e tempo de hospitalização. **Metodologia:** 37 pacientes com LLA admitidos no HEMORIO entre janeiro de 2005 à novembro de 2006 foram submetidos a avaliação clínica, antropométrica e dietética. Parâmetros clínicos como febre, hiporexia, perda de peso, queixa digestória e hepatoesplenomegalia foram analisados através do registrado no prontuário e na história dietética. Na antropometria utilizou-se o peso, a altura, seus índices correlacionados, e o questionário de frequência e anamnese alimentar para obtenção dos dados dietéticos. Adotou-se como critérios de inclusão: crianças com LLA virgem de tratamento de 0 à 12 anos incompletos, submetidas ao protocolo quimioterápico BFM 95 e tendo concluído a fase de indução deste. 19 pacientes preencheram os critérios de inclusão, sendo 15 (78,9%) do sexo feminino. **Resultados:** A hepatoesplenomegalia não influenciou a avaliação antropométrica pois a diferença entre o peso estimado das visceromegalias e o peso aferido, não foi representativa para alterar o resultado final do estado nutricional. Pela antropometria, todos os pacientes foram considerados eutróficos durante a fase de indução. Segundo a avaliação subjetiva global adaptada, 16 crianças apresentavam risco nutricional, sendo 8 (50%) com grave risco de depleção.

**Conclusão:** Ratificou-se a necessidade da inclusão de novos marcadores específicos para avaliação nutricional além dos já adotados.

625

### AValiação DO CONSUMO DE LEITE MATERNO EM RECÉM NASCIDOS TRIGEMELARES INTERNADOS NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA NEONATAL

Ana Lucia Salgado Potenza<sup>1</sup>; Bianca Rolo Carvalho<sup>2</sup>; Vera Silvia Frangella<sup>2</sup>; Celso Moura Rebello<sup>1</sup>; Ariane Nadólskis Severine<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>HIAE; <sup>2</sup>Centro Universitário São Camilo.

**Introdução:** A constatação do aumento do nascimento de trigemelares nos últimos 20 anos se deve aos avanços da técnica de reprodução assistida e da tecnologia da fertilidade; bem como o fato de que estes recém-nascidos necessitam muito do leite materno por apresentarem maior chance de nascerem pré-termo, sendo a Enterocolite Necrotizante causa freqüente da morbi-mortalidade em recém nascidos (RN) pré-termo, justificam a importância do desenvolvimento deste trabalho. **Objetivo:** Avaliar o consumo de leite materno (LM) de RN trigemelares internados na UTI Neonatal. **Métodos:** Esta pesquisa de campo observacional do tipo coorte retrospectiva foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob o nº: 331-07. Ela avaliou o consumo de LM e de fórmula Láctea de RN trigemelares no dia anterior a alta, por se considerar que neste momento o RN esteja apto para consumir um volume de LM e/ou fórmula via oral que promova ganho ponderal de cerca de 25g/dia, crescimento de 1cm/semana de comprimento e 0,5cm/semana de perímetro cefálico. A amostra foi composta por 120 RN trigemelares internados na UTI Neonatal, nascidos entre 2004 a junho de 2007. **Resultados:** Analisaram-se 40 trios, com idade gestacional de 33 ± 1,8 semanas, peso ao nascer de 1724 ± 369,9 gramas e tempo de internação de 26 ± 15,1 dias, saindo de alta hospitalar com 2067 ± 234,7 gramas e 41,8 ± 2,7 cm. Observou-se um consumo médio de LM e/ou fórmula de 178,9 ml/kg/dia, dos quais 65,5 ml/kg/dia (36,3 % ou 134,5 ml) foi de LM. Durante o período de internação, 16 RN (13,3%) consumiram exclusivamente LM, 26 (21,7%) consumiram ≥ 50% e 78 (65%) consumiram < 50% de LM. Os RN que consumiram < 50% de LM apresentaram maior peso no momento da alta sendo que o volume consumido foi menor (177,9 ml/kg/dia) quando comparados os que ingeriram 100% LM (182,5 ml/kg/dia), porém esta diferença não é estatisticamente significativa. Dentre os 40 trios estudados, 12,5% (5 trios) consumiram exclusivamente LM. **Conclusão:** Os RN trigemelares consumiram 36,3% (65,5 ml/kg/dia) de LM, volume menor do que, segundo dados da literatura, está relacionado com uma menor incidência de Enterocolite Necrotizante, uma vez que o LM confere redução na resposta inflamatória e na colonização bacteriana patológica do trato gastrointestinal. Unitermos: trigemelares em UTI, consumo de leite materno, nutrição.

626

### DIABETES MELLITUS X HEPATITE C: SERÁ QUE EXISTE CORRELAÇÃO?

Maria Goretti Burgos<sup>1</sup>; Denise Sandreli De Lima<sup>1</sup>; Natalia Ricarde<sup>1</sup>; Carolina Neves Moraes<sup>1</sup>; Livia Cabanez Ferreira<sup>1</sup>;  
 1Universidade Federal de Pernambuco

Recentes estudos sugerem uma associação positiva entre diabetes mellitus e infecção por hepatite C. **Objetivos:** Determinar a prevalência de Diabetes (DM) e seu perfil nutricional, em programa de Transplante (TX) de fígado, de um hospital universitário. **Métodos:** Foram avaliados retrospectivamente (1996 – 2007), 85 pacientes acompanhados no ambulatório de nutrição/tx hepático, de um hospital universitário, com período de doença hepática de 12 ± 9,4 anos e pós-TX de 2 meses – 10 anos. Analisou-se dados demográficos, antropométricos, etiologia da falência hepática, abuso de etanol, presença de DM e intolerância a CH (IC). **Resultados:** dos 85 hepatopatas 36,4% (31) eram Diabéticos e/ou IC, destes 41,9%(13) eram portador doe hepatite C e 3,22% (1) vírus B, prevalência semelhante aos dados da literatura. A faixa etária predominante ficou em 54,07 ± 9,87 anos, com 70% de homens. No grupo total o peso foi de 73,66 Kg ± 20,50 e IMC = 28,73 Kg/M<sup>2</sup> ± 8,21- (sobrepesos) glicemia = 173,19 g/dL ± 12,86, PA = 12X8 mm/Hg, em uso de hipotensor (33,33%), hipoglicemiantes (29%), insulina (29%), com apetite bastante conservado (94%) e orientação dietética de 1600 kcal (1000-2000) dentro das recomendações da ADA 2007. As análises estatísticas evidenciaram correlação positiva para vírus C e DM (rr=5,7). **Conclusão:** A alta prevalência de DM em programa de TX hepático torna a monitorização nutricional imprescindível, evidenciando ainda a necessidade de diagnóstico precoce do Diabetes, para instituição imediata da terapia adequada.

627

### NÍVEL DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL PRESTADO A PACIENTES ADULTOS E IDOSOS EM UM HOSPITAL GERAL

Renata Borba de Amorim Oliveira<sup>1</sup>; Juliana Pereira Passos<sup>2</sup>  
 1 HGG/UERJ; 2 HGG/UENF

**Introdução:** A determinação do nível de assistência nutricional permite identificar pacientes de risco e avaliar estratégias de intervenção para a recuperação e/ou manutenção do seu estado de saúde. **Objetivo:** Determinar o nível de assistência nutricional em pacientes adultos e idosos internados. **Método:** Foi realizado um estudo transversal com 37 adultos e idosos internados entre os meses de janeiro e abril de 2007. Foram analisados fatores do seu estado de saúde, baseados no protocolo do Hospital de Clínicas de Porto Alegre/2005, como Índice de Massa Corporal, anorexia por mais de 5 dias ou nada por via oral por mais de 3 dias, perda de peso involuntária, sintomas gastrointestinais por mais de 2 dias, nutrição enteral/parenteral, febre superior a 38°C por mais de 3 dias, risco de má nutrição relacionado ao diagnóstico ou idade superior a 80 anos e capacidade funcional. Foram determinados os níveis de assistência (NA), conforme os fatores de risco (FR) identificados: NA1 (nenhum FR e acompanhamento quando solicitado), NA2 (baixo risco com 1 a 2 FR e acompanhamento 1 vez/semana), NA3 (risco moderado com 3 a 5 FR e acompanhamento 2 vezes/semana) e NA4 (alto risco com mais de 5 FR e acompanhamento 3 vezes/semana). **Resultados:** Dos pacientes avaliados 35,1% eram adultos e 64,9% idosos, sendo a maioria do sexo feminino (62,2%). Os diagnósticos mais prevalentes foram úlceras de pressão (37,8%) e afecções respiratórias (24,3%). Dentre os fatores de risco nutricional, os mais evidenciados foram risco de má nutrição relacionada ao diagnóstico ou idade superior a 80 anos (37,8%), seguido de capacidade funcional abaixo do normal (35,1%) e valores extremos de IMC (16,2%). A partir dos dados analisados 58,1% dos pacientes apresentaram algum grau de risco nutricional, sendo 41,9% enquadrados no NA1, 25,8% no NA2 e 32,3% no NA3. **Conclusão:** O trabalho mostrou que a maioria dos pacientes internados demanda acompanhamento nutricional específico, e, portanto, a determinação do nível de assistência nutricional é de grande relevância na prática clínica.

628

## PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM DIABÉTICOS TIPO 1

Cláudia Cristina Lima Cadena de Melo<sup>1</sup>; Lívia Cabanez Ferreira<sup>1</sup>; Maria Goretti Burgos<sup>1</sup>; UFPE

A síndrome metabólica (SM) é um conjunto de alterações metabólicas que aumentam o risco de doenças cardiovasculares e progressão para outras patologias. **Objetivo:** Avaliar a prevalência da SM em pacientes atendidos no serviço ambulatorial de diabetes do HC/UFPE. **Métodos:** Estudo transversal realizado através de fichas de atendimento nutricional, e exames laboratoriais de todos os pacientes atendidos no serviço de nutrição/diabetes durante 12 anos (1995 a 2007) de existência do ambulatório. Resultados: Foram estudados 90 pacientes com idade de (15-30 anos) e predominância do sexo feminino 61% (55). A casuística foi dividida em 5 grupos: diabéticos isolados (52%), diabéticos/hipertensos (19%), diabéticos/dislipidemia (15%), diabéticos/obesos (6%) e diabéticos/hipertensos/dislipidemia/obesos (8%). A prevalência total da SM foi de 48%, sendo 73% no sexo feminino. A obesidade foi mais elevada no grupo de diabéticos/hipertensos do que nos demais grupos. **Conclusão:** Em nossa casuística, a prevalência de SM em DM1 foi elevada, principalmente nos diabéticos do sexo feminino; Os diabéticos/hipertensos apresentam mais obesidade e maior prevalência de SM do que os diabéticos isolados; atendimento nutricional especializado é imprescindível para redução do alto percentual da SM.

629

## ADESÃO A DIETOTERAPIA EM PROGRAMA DE TRANSPLANTE (TX) HEPÁTICO EM HOSPITAL PÚBLICO DO NORDESTE BRASILEIRO

Maria Goretti Burgos<sup>1</sup>; Lívia Cabanez Ferreira<sup>1</sup>; UFPE

Atualmente, o tx hepático é o tratamento de escolha para insuficiência hepática aguda e grave ou hepatopatia crônica irreversível. Estudos clínicos denotam a importância do acompanhamento nutricional no pré operatório, uma vez que a maior parte destes pacientes têm algum grau de desnutrição, com redução de massa magra, de reserva energética, de proteína visceral, com diminuição de síntese protéica e da função imunológica. **Objetivo:** Avaliar a aceitação alimentar e adesão a dieta proposta. **Métodos:** estudou-se prospectivamente 85 hepatopatas agudos e crônicos no período de Fevereiro/98 à Janeiro/08, encaminhados a consulta de nutrição. Realizou-se anamnese alimentar quantitativa e qualitativa por frequência, recordatório alimentar de 3 dias e avaliação nutricional subjetiva. Resultados: houve adesão de 90% a dieta proposta, o apetite e o bom consumo alimentar foram mantidos em 100% dos pacientes, apesar da reduzida palatabilidade da dieta hipossódica. Foram reduzidos significativamente os transtornos gastrintestinais. A consulta de nutrição foi considerada imprescindível pelos pacientes e o consumo alimentar quantitativo aumentou de forma significativa e o qualitativo foi atingido em 100% dos pacientes. **Conclusão:** a equipe multiprofissional considera de fundamental importância a consulta de nutrição em programas de tx hepático.

630

## PERCEÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E COMPORTAMENTOS ALIMENTARES ANORMAIS DE MULHERES QUE OBJETIVAM A PERDA DE PESO EM CLÍNICA DE ENDOCRINOLOGIA NO MUNICÍPIO DE MARINGÁ-PR

Paula Roberta Rozada Volponi<sup>1</sup>; Sidney Senhorini Junior<sup>2</sup>; 1 PG / FASM; 2 CESUMAR

**Introdução:** Sérios problemas na esfera alimentar com repercussão na apresentação, percepção e imagem corporal tornam-se cada vez mais comuns em nosso meio. O apelo à manutenção da magreza levou a um aumento no aparecimento de transtornos do comportamento alimentar, anorexia e bulimia, e estas se apresentam hoje aumentadas em frequência e importância, entre mulheres adultas jovens e adolescentes.

**Objetivo:** Avaliar a percepção da imagem corporal, o estado nutricional e os possíveis transtornos alimentares de mulheres que estavam em tratamento em clínica de endocrinologia, que objetivavam a perda de peso.

**Metodologia:** Por se tratar de um estudo de diagnóstico foram selecionadas e avaliadas, aleatoriamente, 41 mulheres com idade entre 16 a 60 anos. Realizou-se uma avaliação nutricional através de dados antropométricos como peso, estatura, circunferências abdominal e de quadril, além das dobras cutâneas bicipital, tricipital, subescapular e supra-iliaca. Visando verificar a prevalência de comportamentos alimentares anormais utilizou-se o Teste de Atitudes Alimentares 26 (EAT-26) e o Teste de Investigação Bulímica de Edimburgo (BITE) e o Conjunto de silhuetas de Stunkard et al (1993). Os dados foram apresentados por meio de frequências simples e relativas.

**Resultados:** Observou-se que a maior parte das mulheres apresentaram valores médios de IMC na faixa de normalidade e percentual de gordura (G%) acima da normalidade, destacando que as mulheres que se encontravam com o IMC mais próximos a normalidade, possuíam maior distorção de sua imagem corporal em relação às que apresentavam maior IMC. Considerando o EAT-26 e BITE em conjunto, 41,5% das mulheres apresentaram comportamento alimentar anormal e 19,5% apresentaram comportamento de risco.

**Conclusão:** Verificou-se que as mulheres em tratamentos de doenças endócrinas, muitas vezes, têm sua composição corporal alterada o que leva a uma maior preocupação com sua imagem corporal, assim o diagnóstico destes distúrbios se fazem necessários a fim de auxiliar o paciente como um todo, permitindo-lhe uma melhor qualidade de vida. Uma parcela significativa das mulheres que procuram tratamento para perda de peso apresenta transtornos alimentares ou apresentam comportamento de risco merecendo atenção especial por parte dos profissionais da equipe multidisciplinar que atende essas pacientes.

631

## AVALIAÇÃO DAS COMPLICAÇÕES METABÓLICAS ASSOCIADAS À MEDIDA DA CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL EM MULHERES

Carolina Mouta Campos<sup>1</sup>; Janine Guimarães<sup>1</sup>; Maria Helena Ventura Pasetti<sup>1</sup>; Aline de Piano<sup>2</sup>; Vanessa Fernandes Coutinho<sup>1</sup>; 1 UGF; 2 UNIFESP

O excesso de gordura corporal, principalmente a abdominal, relaciona-se diretamente com alterações do perfil lipídico, aumento da pressão arterial e a hiperinsulinemia, considerados fatores de risco para o desenvolvimento de *diabetes mellitus* tipo 2 e as doenças cardiovasculares. O objetivo do presente trabalho foi verificar diagnóstico de risco para complicações metabólicas através da medida da circunferência abdominal. O estudo avaliou 152 mulheres adultas, com média de idade de 36,4 ± 11,6 anos. As variáveis antropométricas avaliadas foram: massa corporal, estatura, Índice de Massa Corporal (IMC) e circunferência abdominal. Os pontos de corte utilizados foram os propostos pela WHO (1998) para avaliar o IMC e os parâmetros definidos pela NCEP (2001) para classificar a circunferência abdominal. Verificou-se o excesso de peso em 42,11% (n=64) dos indivíduos, sendo 26,97% (n=41) sobrepeso e 15,13% (n=23) obesidade. Em relação à medida da circunferência abdominal, como fator independente para o risco de complicações, verificou-se a prevalência de risco em 55,92% (n=85) das pacientes avaliadas. Deste total 25% (n=38) e 30,92% (n=47) apresentaram a medida ≥ 80 cm e ≥ 88 cm, respectivamente. Quando a obesidade abdominal foi associada ao estado nutricional, através dos pontos de corte definidos para o IMC, 42,11% (n=64) apresentou algum grau de risco para complicações metabólicas, sendo 13,82% (n=21) aumentado, 13,16% (n=20) alto, 11,84% (n=18) muito alto e 3,29% (n=5) extremamente alto. A massa corporal avaliada na amostra apresentou correlação direta e significativa (r=0,884; p=0,05) com o IMC e a circunferência abdominal (r=0,906; p=0,05) Esses resultados evidenciam o impacto de risco independente da circunferência abdominal e quando correlacionada com a massa corporal e o IMC. A associação da medida da circunferência abdominal com o IMC pode oferecer uma forma combinada de avaliação de risco e ajudar a diminuir as limitações de cada uma das avaliações isoladas. O diagnóstico precoce da obesidade abdominal e seus fatores de risco podem permitir o planejamento de ações de intervenção na população acometida.

632

**AValiação DO NÍVEL ASSISTENCIAL NUTRICIONAL EM PACIENTES ADULTOS INTERNADOS NO HOSPITAL DE CLíNICAS DE PORTO ALEGRE (HCPA)**

Luiza Maria Martins Padilha<sup>1</sup>; Nícia Maria Romano de Medeiros Bastos<sup>2</sup>; Elaine Terezinha Micheli<sup>3</sup>; Tatiana Maraschin<sup>4</sup>; Lívia Fontes da Silva Mendes<sup>5</sup>  
1, 2, 3, 4, 5HCPA

Um número expressivo de pacientes são admitidos diariamente em hospitais com risco para desnutrição ou desnutridos e por vezes piorando seu estado nutricional durante a internação. Há evidências na literatura que pacientes com intervenção nutricional precoce e adequada apresentam melhora nos resultados clínicos e nutricionais. Recomendações internacionais sugerem adoção de protocolos para identificação de pacientes em risco nutricional. Estudo transversal composto por pacientes internados avaliados pela ficha de avaliação nutricional AN-HCPA e pelo **screening** nutricional-HCPA, no período de janeiro de 2006 a abril de 2007. O objetivo foi identificar o número de pacientes avaliados até 72 horas de internação e determinar o nível assistencial (NA). Para a comparação dos níveis assistenciais entre pacientes clínicos e cirúrgicos, foi utilizado o teste de qui-quadrado de Pearson, seguido da análise dos resíduos ajustados. O nível de significância utilizado foi de  $\alpha = 0,05$ . Foram avaliados 17.836, representando uma média mensal de 1.115 ( $\pm 62$ ) pacientes sendo 59% clínicos e 41% cirúrgicos. Destes 32% foram classificados como NA 3 e NA 4 e 68% como NA 1A, NA e NA 2. Peso e altura foram registrados em 63% dos prontuários analisados. Pela análise dos resíduos ajustados verificou-se diferença entre todos os níveis assistenciais ( $p < 0,001$ ). Quando comparado o nível de assistência dos pacientes clínicos com os cirúrgicos verificou-se que nos níveis 3 e 4 houve um número maior de pacientes clínicos ( $p > 0,001$ ) e nos níveis 1 e 2 maior número de cirúrgicos ( $p > 0,001$ ). É possível avaliar em 72h todos os pacientes internados quando estabelecemos protocolos com condutas padronizadas. Facilita a identificação da gravidade do estado nutricional e possibilita priorizar o atendimento de forma qualitativa baseada nos níveis assistenciais.

633

**AValiação DOS PACIENTES RENais EM HEMODIÁLISE DE ACORDO COM O GÊNERO**

**Autores:** Vivian Fortuna Feres<sup>1</sup>, Julianne Campos dos Santos<sup>1</sup>, Ana Carolina Baptista Lino de Souza<sup>1</sup>, Milena Coelho Couto, Fernanda Christina de Almeida Elias<sup>2</sup>  
1 Estudantes de Graduação de Nutrição da Universidade Presidente Antônio Carlos  
2 Nutricionista responsável / Fundação IMEPEN

**Instituição:** Fundação IMEPEN – Fundação Instituto Mineiro de Estudos e Pesquisas em Nefrologia / NIEPEN – Núcleo Interdisciplinar de Estudos e Pesquisa em Nefrologia / UFJF

**Resumo**

A hemodiálise é um procedimento no qual é feita a remoção de solutos urêmicos acumulados anormalmente e de excesso de água e também permite o restabelecimento do equilíbrio eletrolítico e ácido-básico do organismo. É necessária quando há somente 10% ou menos da função renal, já que os rins não são mais capazes de eliminar quantidades suficientes de produtos tóxicos. Este trabalho tem por objetivo avaliar o perfil dos pacientes renais em hemodiálise de acordo com o gênero. Os dados são apresentados com média e desvio padrão e frequência, calculados no programa estatístico SPSS 10.0. A avaliação nutricional utilizou o NUTWIN. Foram avaliados 48 pacientes submetidos a hemodiálise, 50% do sexo feminino, com tempo de tratamento variando entre 1 mês a 204 meses. A idade média para o sexo feminino foi de  $47,76 \pm 10,14$  anos e para o sexo masculino,  $58,69 \pm 15,64$  anos. Entre os pacientes do sexo feminino, o Índice de Massa Corporal (IMC) 67,9% são classificadas como eutróficas, 14,3% desnutridas, 10,7% sobrepeso e 3% obesas, 58,6% são ativas e 41,4% sedentárias, 10,3% são etilistas e 6,9% tabagistas, ao passo que entre os pacientes do sexo masculino, o IMC encontrado 75% eutróficos, 3,6% desnutridas, 17,9% sobrepeso e 3,6% obesos, 82,8% são sedentários e 17,2% ativos, 6,9% etilistas e 24,1% tabagistas. Em conclusão, no estudo dessa população, demonstra que os pacientes do sexo feminino são mais jovens, ativas, etilistas e possuem mais risco nutricional em relação ao sexo masculino, que possuem como características relevantes um maior sedentarismo e tabagismo, mostrando a importância de trabalhos educativos e nutricionais frequentes, a fim de monitorar e estimular uma busca na melhor qualidade de vida.

634

**CARACTERIZAÇÃO CLÍNICA E HISTOPATOLÓGICA DO EFEITO DA ADMINISTRAÇÃO ORAL DE BUTIRATO DE SÓDIO NA COLITE ULCERATIVA INDUZIDA POR DSS EM ANIMAIS C57BL/6**

Érica Leandro Marciano Vieira<sup>1</sup>; Thaís Ferraz Costa<sup>1</sup>; Nathália Ribeiro Mota Beltrão<sup>1</sup>; Alexandre Palmieri Sad<sup>1</sup>; Jacqueline I. Alvarez-Leite<sup>1</sup>  
1 ICB/UFMG

As doenças inflamatórias intestinais (DII), como a doença de Cronh e a colite ulcerativa, são doenças complexas e de etiologia desconhecida. Acredita-se que a patogênese e inflamação no intestino seja resultado da interação de vários componentes como os genéticos, imunológicos e ambientais. Diversos estudos sugerem um importante papel do butirato que pode atuar na diferenciação celular e expressão gênica, no trofismo dos colonócitos e imunomodulação celular. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da administração oral de butirato de sódio na evolução da colite ulcerativa induzida por sulfato de sódio dextrano (DSS) em camundongos C57BL/6. Foram utilizados 40 animais C57BL/6, com 6 a 8 semanas de idade. O tratamento com 0,5% butirato de sódio na dieta durou 15 dias, e a indução da doença com 2,5% de DSS, via oral na água, iniciou-se no 7º dia. Os animais foram divididos em quatro grupos: controles com dieta padrão (CP) e suplementados com butirato (CB), doentes alimentados com dieta padrão (DP) e suplementados com butirato (DB). Os animais doentes apresentaram perda ponderal na segunda semana, e não houve diferença na ingestão alimentar entre os grupos. Os animais doentes apresentaram inflamação e dano tissular em análise histopatológica do cólon, bem como encurtamento do mesmo. No entanto, na análise morfológica, o grupo DB apresentou maior medida das criptas do cólon que o grupo DP, indicando que o butirato preservou a mucosa frente a inflamação. Em relação ao peso relativo do cólon, o grupo DB apresentou peso semelhante ao grupo CB, o que não ocorreu no grupo DP. O grupo DP apresentou menor comprimento de cripta em relação ao DB e aos outros grupos, evidenciando o efeito protetor do butirato na preservação da mucosa. Os animais doentes também apresentaram redução dos macrófagos e aumento de eosinófilos no cólon em relação aos controles. De maneira interessante, o butirato foi capaz de imunomodular negativamente os neutrófilos nos animais doentes, reduzindo essas células no cólon quando comparado ao grupo DP. Concluímos que o tratamento com butirato foi capaz de proteger a mucosa colônica e imunomodular negativamente as principais células responsáveis pelas DIIs em animais C57BL/6.

635

**CARACTERIZAÇÃO CLÍNICA E HISTOPATOLÓGICA DO EFEITO DA ADMINISTRAÇÃO ORAL DE BUTIRATO DE SÓDIO NA COLITE ULCERATIVA INDUZIDA POR DSS EM ANIMAIS DEFICIENTES PARA TLR4**

Érica Leandro Marciano Vieira<sup>1</sup>; Nathália Ribeiro Mota Beltrão<sup>1</sup>; Thaís Ferraz Costa<sup>1</sup>; Alexandre Palmieri Sad<sup>1</sup>; Jacqueline I. Alvarez-Leite<sup>1</sup>  
1 ICB/UFMG

As doenças inflamatórias intestinais (DII), como a doença de Cronh e a colite ulcerativa, são doenças complexas e de etiologia desconhecida. A inflamação aguda que acomete os indivíduos é caracterizada por uma ativação intensa das células da imunidade inata, bem como seus receptores. Os receptores do tipo Toll (TLR), em especial o TLR4, são um dos principais envolvidos na patogênese das DIIs. O butirato é uma importante molécula imunomoduladora, por atuar na diferenciação celular e expressão gênica, no trofismo dos colonócitos e imunomodulação celular. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da administração oral de butirato de sódio na evolução da colite ulcerativa induzida por sulfato de sódio dextrano (DSS) em camundongos TLR4 nocaute. Foram utilizados 40 animais TLR4<sup>-/-</sup>, com 6 a 8 semanas de idade. O tratamento com 0,5% butirato de sódio na dieta durou 15 dias, e a indução da doença com 2,5% de DSS, via oral na água, iniciou-se no 7º dia. Os animais foram divididos em quatro grupos: controles com dieta padrão (CP) e suplementados com butirato (CB), doentes alimentados com dieta padrão (DP) e suplementados com butirato (DB). Os animais doentes apresentaram perda de peso na segunda semana do experimento concomitante com a redução na ingestão alimentar. Os animais doente, independentes do tratamento com butirato, apresentaram inflamação e dano tissular na análise histopatológica, aumento do peso relativo do baço, encurtamento do cólon e redução das criptas neste órgão. Observamos que os animais doentes tratados com butirato apresentaram redução do peso relativo do cólon em relação ao grupo DP, indicando que o butirato promoveu redução do edema nesse órgão. Não foi observado alterações nos macrófagos e eosinófilos no cólon nos animais doentes tratados ou não com butirato em relação aos controles. Com relação aos neutrófilos o grupo DB apresentou aumento dessa células em relação aos demais grupos. Concluindo, os animais da linhagem TLR4 nocaute com colite ulcerativa não apresentaram melhoria no quadro clínico e histopatológico após o tratamento com butirato de sódio, indicando que o butirato pode agir por meio dessa receptor.

636

**CORRELAÇÃO ENTRE A ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR E DEMAIS MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS EM IDOSOS.**

Diana Lucena<sup>1</sup>; Katiuzza Martins<sup>2</sup>; Vanessa Coutinho<sup>3</sup>  
1OPSAN/UnB; 2UnB; UGF

Na avaliação nutricional de indivíduos tem sido elucidado uma nova medida antropométrica, a espessura do músculo adutor do polegar (MAP). O objetivo do presente artigo foi verificar a correlação entre a medida de MAP, a idade, o peso, o índice de massa corporal (IMC), a circunferência do braço (CB), a dobra cutânea tricipital (DCT) e a circunferência muscular do braço (CMB), avaliando se a espessura do MAP é uma medida válida para avaliação nutricional de idosos.

Trata-se de um estudo transversal, constituído por 34 idosos institucionalizados de ambos os sexos. Foram aferidas em cada indivíduo o peso, altura, DCT, CB e medida do MAP. Utilizou-se o teste de correlação de Pearson para avaliar a correlação entre a espessura do MAP e as demais medidas antropométricas.

O valor médio da espessura do MAP foi 12,11±3,16 e houve correlação significativa desta medida com o peso ( $r=0,449$ ;  $p=0,009$ ), com a CB ( $r=0,501$ ;  $p=0,003$ ) e com a CMB ( $r=0,55$ ;  $p=0,001$ ). Não houve correlação estatisticamente significativa da espessura do MAP com as demais medidas antropométricas aferidas.

Conclui-se então que a medida do MAP pode ser um bom instrumento para auxiliar na avaliação nutricional de idosos, pelo fato de ter apresentado correlação significativa com medidas antropométricas validadas e amplamente utilizadas na prática clínica e epidemiológica para diagnóstico nutricional.

637

**DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL: UMA NOVA PERSPECTIVA NA ASSISTÊNCIA AO PACIENTE ADULTO DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE**

Nícia Maria Romano de Medeiros Bastos<sup>1</sup>; Elaine Terezinha Micheli<sup>2</sup>; Luiza Maria Martins Padilha<sup>3</sup>; Tatiana Maraschin<sup>4</sup>; Lívia Fontes da Silva Mendes<sup>5</sup>  
1, 2, 3, 4, 5 HCPA

Estudos têm demonstrado que 20-60% dos pacientes hospitalizados apresentam algum grau de desnutrição. A má nutrição caracterizada pelo déficit e pelo excesso de peso tem um impacto negativo por aumentar o risco de morbi-mortalidade, permanência hospitalar e custo. Conhecendo os dados de desnutrição hospitalar foram criados protocolos para a avaliação e identificação do estado nutricional que priorizem o atendimento aos pacientes com maior risco nutricional. O objetivo desse trabalho é relatar os procedimentos utilizados na determinação do diagnóstico nutricional e níveis assistenciais que possam ser aplicáveis na área hospitalar. Esse trabalho foi realizado no Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA) e iniciou em outubro de 2002 com a criação de uma comissão de nutricionistas que revisaram a literatura buscando fundamentar níveis de assistência nutricional e protocolos para determinação do diagnóstico nutricional. Em 2003 foram criados protocolos que categorizaram pacientes adultos em 4 níveis de assistência (NA): NA 1 eutrofia sem risco nutricional; NA 2 eutrofia com risco nutricional, sobrepeso, obesidade grau I e II; NA 3 desnutrição leve, eutrofia ou sobrepeso ou obesidade grau III ou obesidade com perda de peso significativa e NA 4 desnutrição moderada ou grave e eutrofia com perda de peso > 25%. Atualmente contamos com protocolos para pacientes pediátricos, adolescentes, adultos, idosos, gestantes, pacientes com doença pulmonar obstrutiva crônica e com fibrose cística. Esse trabalho descreve apenas o protocolo de diagnóstico nutricional e níveis assistenciais aplicado aos pacientes adultos. A criação de protocolos de assistência nutricional por níveis, permitiu identificar precocemente os pacientes com maior risco nutricional, uniformizar condutas, racionalizar os recursos humanos, priorizar e agilizar o atendimento. A implementação da assistência nutricional por níveis possibilitou a avaliação dos pacientes internados em até 72h.

638

**EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE AGARICUS BLAZEI MURRIL NA ATHEROSCLEROSE E METABOLISMO LIPÍDICO EM CAMUNDONGOS DEFICIENTES DO RECEPTOR LDL.**

Juliana Lauar Gonçalves<sup>1</sup>, Sarah Leão Fiorini de Aguiar<sup>1</sup>; Rozeane Martins da Cruz<sup>1</sup>; Dirce Ribeiro de Oliveira<sup>1</sup>; Jacqueline Alvarez Leite<sup>1</sup>.

1- Laboratório de Bioquímica Nutricional, Depto de Bioquímica e imunologia – ICB, UFMG

A aterosclerose, principal causa de doenças cardiovasculares é definida como um processo inflamatório crônico das grandes e médias artérias. Além dos fatores tradicionais, fatores de risco emergentes, como a ativação do sistema imunológico, infecções virais e bacterianas tem ganhado importância cada vez maior na literatura. O *Agaricus blazei* Murril (ABM) é um cogumelo originário do Brasil e ao qual são atribuídas popularmente, propriedades de redução da glicemia e lipídeos circulantes, assim como ativação do sistema imunológico e antioxidantes. Como ABM poderia atuar em dois fatores importantes (lipídeos e inflamação), o objetivo do presente estudo foi verificar a influência da suplementação com ABM na aterogênese e metabolismo lipídico, em camundongos nocaute para o receptor de LDL, um dos modelos de aterosclerose experimental. Foram usados 13 animais machos de 17 semanas de idade, divididos em grupo Controle (n=6) e grupo *Agaricus* (n=7), cuja dieta foi suplementada com ABM (5%) por seis semanas. Ao final do experimento, os animais foram sacrificados para avaliação dos parâmetros: colesterol total plasmático e frações, lipídios totais, colesterol e triglicerídeos hepáticos e lesão aterosclerótica na aorta torácica e abdominal. O consumo alimentar dos animais foi o mesmo durante todo tempo experimental, no entanto, os animais que receberam ABM, tiveram uma perda no peso corporal a partir da terceira semana experimental. Nos parâmetros sanguíneos, não houve alteração nos níveis de colesterol total, triglicerídeos, HDL e frações aterogênicas. Porém, houve redução nos níveis sanguíneos de glicose no grupo suplementado com ABM (Controle, 289 ± 19 mg/dl; *Agaricus*, 223 ± 23 mg/dl). Verificou-se também uma redução na concentração dos lipídeos totais, triglicerídeos e colesterol hepáticos nos animais que receberam ABM. O grupo experimental apresentou aumento na área de lesão na artéria aorta nas porções torácica e abdominal (Controle, 8 ± 1,5 %; *Agaricus*, 12 ± 1,7 %), bem como um aumento do peso relativo do baço. Em conclusão, as alterações no metabolismo lipídico sugerem uma provável regulação do ABM na colesterogênese hepática. O aumento do baço no grupo experimental e a perda de peso, sugerem uma ativação do estado inflamatório que pode ser a causa do agravamento da lesão nesses animais.

639

**EFEITOS DE ISOFLAVONAS E CAROTENÓIDES CONTIDOS NA FARINHA DE CASCA DE SOJA E MILHO EXTRUSADA NOS PERFIS LIPÍDICO E GLICÊMICO EM ADULTOS OBESOS.**

Giselle Duarte<sup>1</sup>; Eliane Fialho<sup>2</sup>; Carlos Wanderlei Piler de Carvalho<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>PMRJ/EB; <sup>2</sup>UFRJ/INUC; <sup>3</sup>EMBRAPA/CTAA

A alimentação é um dos principais responsáveis para manutenção da saúde. Porém, o homem contemporâneo tem práticas alimentares pouco saudáveis o que contribui para aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis precocemente. Devido a isto, a população começou a apelar por alimentos e produtos mais saudáveis, e que apresentem alguma propriedade funcional. O objetivo deste estudo foi determinar a composição centesimal, o conteúdo de isoflavonas e de carotenóides, presentes na farinha mista extrusada de milho e casca de soja (FME), assim como avaliar os seus efeitos sobre os metabolismos lipídico e glicídico em adultos com sobrepeso e obesidade. As análises de carotenóides e isoflavonas foram caracterizados por meio de CLAE na coluna C18. O estudo foi com 8 pacientes, dividido em 2 grupos: com ou sem suplementação da FME por 30 dias, todos receberam dietas hipocalóricas, normoglicídica, normoproteica e hipolipídica. Os critérios de inclusão foram: perfis glicídico ou lipídico alterados e sobrepeso ou obesidade grau I. Os resultados mostraram que FME contém alto teores de fibras, provável conteúdo de carotenóides, mas pouco isoflavonas. Na intervenção nutricional, o grupo suplementado mostrou um redução nos valores médios da glicemia em torno de 11,5 mg/dl (de 124,7 para 113,2 mg/dl), colesterol total em 34,75 mg/dl (de 193,5 versus 158,75 mg/dl), triglicerídeos em 26 mg/dl (de 122,75 para 96,75 mg/dl), lipídios totais em 134,25 mg/dl (de 569,2 para 435 mg/dl), as frações LDL-c em 17 mg/dl (107 versus 90 mg/dl) e VLDL-c, 5,5 mg/dl (de 24,75 para 19,25 mg/dl), apesar de uma menor perda de peso (- 1,6 Kg) comparado ao grupo controle (- 2,5 Kg). Assim, pode-se observar que os efeitos apontam resultados favoráveis no metabolismo humano, revelando-se um produto alimentício com propriedades funcionais.

640

**ESTEATOSE HEPÁTICA INDUZIDA POR DIETA HIPERLIPÍDICA EM CAMUNDONGAS**

Dilênia de Oliveira Cipriano<sup>1</sup>; Ana Célia Oliveira Santos<sup>2</sup>; Karina Lidiane Alcântara Saraiva<sup>3</sup>; Bruna Santos da Silva<sup>3</sup>; Christina Alves Peixoto<sup>4</sup>  
1 HUOC/PROCAPE/UPE; 2 ICB/UPE; 3 CpqAM/FIOCRUZ; 4 CpqAM/FIOCRUZ/CETENE

Dieta rica em gordura pode originar esteatose hepática. A absorção dos lipídios pelo hepatócito provoca um acúmulo gorduroso no citoplasma devido à concentração lipídica extracelular. O objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o consumo de gordura, dislipidemias e alterações histológicas do hepatócito de camundongas submetidas a diferentes dietas hiperlipídicas. O procedimento obedeceu ao comitê de ética animal (P0397-07/CEUA-FIOCRUZ). Vinte quatro camundongas Swiss fêmeas com trinta dias de idade, pesando  $\pm 30$ g, foram divididas aleatoriamente em quatro grupos ( $n = 6$ ) e receberam as seguintes dietas: 1 - dieta padrão com 4% de gordura; 2 - dieta padrão suplementada com 18% de gordura (óleo de soja), dieta rica em gordura; 3 - dieta rica em gordura suplementada com colesterol 1%; e 4 - dieta padrão suplementada com gema de ovo. As dietas experimentais eram isocalóricas hipercalóricas com 1% de colesterol. O peso corporal dos animais foi avaliado semanalmente. Após 33 dias foi observado um peso médio de 42,3g; 45,2g; 42,5g e 40,5 g respectivamente para os grupos, sem diferença significativa entre eles. Foi coletada amostra de sangue por punção cardíaca para a dosagem de colesterol total e proteína c reativa ultra-sensível (PCR-u). Após o sacrifício com superdosagem anestésica, amostras do fígado foram removidas, fixadas por 24h em formol, processadas e emblocadas em parafina. Cortes foram corados com hematoxilina e eosina para análise histológica. A dosagem de colesterol total mostrou diferença significativa dos grupos experimentais em relação ao controle ( $p < 0,05$ ), porém houve diferença significativa para PCR-u, apenas para o grupo gema de ovo. Nos camundongas submetidas às dietas modificadas, as células hepáticas apresentaram lesões que variaram de esteatose microvesicular a um acúmulo de gotículas de lipídeo. O grupo submetido à dieta com gema de ovo apresentou maiores alterações patológicas, incluindo infiltrado inflamatório. Os resultados demonstram que o consumo de dietas hiperlipídicas e hipercalóricas leva a dislipidemia e pode iniciar um processo de esteatose hepática com lesões inflamatórias.

641

**ÍNDICE DE COMPULSÃO ALIMENTAR, ANSIEDADE E DEPRESSÃO EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA**

Autores Vivian Fortuna Feres<sup>1</sup>; Julianne Campos dos Santos<sup>1</sup>; Ana Carolina Baptista Lino de Souza<sup>1</sup>; Fabiane Rossi dos Santos<sup>2</sup>; Fernanda Christina de Almeida Elias<sup>2</sup>  
1 Estudantes de Graduação de Nutrição da Universidade Presidente Antônio Carlos  
2 Psicóloga e Nutricionista da Fundação IMEPEN

**Instituição:** Fundação IMEPEN – Fundação Instituto Mineiro de Estudos e Pesquisas em Nefrologia / NIEPEN – Núcleo Interdisciplinar de Estudos e Pesquisa em Nefrologia / UFJF

**Resumo**

A síndrome metabólica é definida como um conjunto de fatores de risco, incluindo obesidade central, hipertensão, resistência à insulina e HDL baixo que, em conjunto, aumentam significativamente o risco de diabetes tipo 2 e doença cardíaca. Calcula-se que a prevalência seja em torno de 20 a 25% da população mundial. O presente trabalho tem por objetivo avaliar a frequência de compulsão alimentar, ansiedade e depressão em pacientes portadores da síndrome metabólica. A coleta de dados consistiu na aplicação dos inventários BAI (Inventário Beck de Ansiedade), BDI (Inventário Beck de Depressão) e BES (Escala de Compulsão alimentar). Os dados são apresentados com média e desvio padrão e frequência, para essas análises foi utilizado o SPSS 10.0. Foram avaliados 20 pacientes, sendo 95% do sexo feminino, idade  $42,95 \pm 10,09$  anos, apresentando Índice de Massa Corporal  $35,56 \pm 6,61$  kg/m<sup>2</sup>. Todos os pacientes possuem algum grau de Obesidade, sendo 85% portadores de Hipertensão arterial, 25% dislipidêmicos, 15% diabéticos e 15% apresentam resistência à insulina. Foi aplicado, a cada paciente, os inventários BAI, BDI e BES. De acordo com os resultados obtidos a partir do BES, 50% apresentaram sem algum grau de Compulsão Alimentar Periódico, 27,8% Moderado, 22,2% Grave. Em relação a ansiedade, por meio do BAI, 12,5% Leve, 37,5% Moderado, 50% Grave, e apresentaram, segundo o BDI, que avaliou os índices de depressão, 12,5% Leve, 12,5% Mínimo, 50% Moderado e 25% Grave. Em conclusão, na amostra avaliada nesse estudo, observamos que a Compulsão alimentar mostrou-se relacionada a transtornos mentais importantes como Depressão e Ansiedade, havendo portanto a necessidade de acompanhamento nutricional e psicológico periódicos.

642

**PERFIL DOS PACIENTES RENAI EM TRATAMENTO DIALÍTICO SUBSTITUTIVO - HEMODIÁLISE**

Autores: Julianne Campos dos Santos<sup>1</sup>, Vivian Fortuna Feres<sup>1</sup>, Ana Carolina Baptista Lino de Souza<sup>1</sup>, Milena Coelho Couto, Fernanda Christina de Almeida Elias<sup>2</sup>  
1 Estudantes de Graduação de Nutrição da Universidade Presidente Antônio Carlos  
2 Nutricionista responsável / Fundação IMEPEN

**Instituição:** Fundação IMEPEN – Fundação Instituto Mineiro de Estudos e Pesquisas em Nefrologia / NIEPEN – Núcleo Interdisciplinar de Estudos e Pesquisa em Nefrologia / UFJF

**Resumo**

A hemodiálise é uma terapêutica empregada para remoção de solutos urêmicos anormalmente acumulados e do excesso de água, além de permitir o restabelecimento do equilíbrio eletrolítico e ácido-básico do organismo. O objetivo do presente trabalho é avaliar o perfil dos pacientes renais em hemodiálise, através do estudo das inter-relações entre idade, gênero, atividade física, existência ou não de etilismo e de tabagismo, tempo de diálise, avaliação do IMC, apetite, distúrbios e/ou sintomas gastrointestinais, média de ganho de peso entre as sessões e ingestão protéica. Foram avaliados 49 pacientes, sendo 50% do sexo feminino. Os dados são apresentados com média e desvio padrão e frequência, calculados no programa estatístico SPSS 10.0. A avaliação nutricional utilizou o NUTWIN. Os resultados encontrados foram: média de idade de  $53,22 \pm 14,18$  anos, 70,7% sedentários, 8,6% etilistas, 15,5% tabagistas, tempo de tratamento em diálise variando de 1 mês a 204 meses. Em relação ao IMC, 71,4% são eutróficos, 8,9% desnutridos, 14,3% sobrepeso e 5,4% obesos. O apetite não obteve diferença estatística em relação ao dia da realização do procedimento dialítico e o dia de descanso (os pacientes realizam 3 sessões de diálise por semana), sendo que 87,95% apresentam bom apetite. Os distúrbios e sintomas gastrointestinais demonstraram que 17,2% apresentam azia, 3,4% náuseas, 3,4% anorexia, 5,2% vômitos e 70,75% nenhum sintoma. A média de ganho de peso entre as sessões é de  $2,3 \pm 0,95$  kg, mostrando um ganho adequado. A ingestão protéica nos dias das sessões é de  $1,11 \pm 0,44$ g/prot/dia e no dia de descanso,  $0,97 \pm 0,4$ g/prot/dia, sendo de alto valor biológico  $47,74 \pm 16,89\%$  sugerindo uma baixa ingestão protéica em quantidade e qualidade. Em relação a ingestão calórica  $28,24 \pm 10,13$  kcal/Peso atual mostra, também, baixa ingestão calórica. Pode-se concluir perante o estudo, a baixa ingestão calórica e protéica podendo favorecer a uma possível desnutrição e comprometimento do estado nutricional, diminuindo assim a qualidade de vida desses pacientes, o que incentiva o acompanhamento nutricional individualizado e periódico como também o social, auxiliando a obtenção dos benefícios dietéticos e sociais.

643

**PREBIÓTICOS E QUALIDADE ÓSSEA DE RATAS ADULTAS OVARIECTOMIZADAS**

Claudia Cardoso Netto<sup>1</sup>; Nathália Ono<sup>2</sup>; Vivian Vieira<sup>2</sup>; Maria Susana Corrêa Alves da Cunha<sup>3</sup>; Celio Kenji Miyasaka<sup>3</sup>  
1PG/UNICAMP; 2IC/UNICAMP; 3UNICAMP

A osteoporose é uma doença esquelética sistêmica caracterizada pela deterioração da microarquitetura do tecido ósseo e só se torna clinicamente evidente quando ocorrem as fraturas. Atualmente, além dos tratamentos convencionais, alguns alimentos ou ingredientes funcionais têm sido sugeridos na prevenção ou tratamento da osteoporose, por estimularem a absorção de minerais como o cálcio, favorecendo assim o balanço positivo deste. Dentre esses ingredientes funcionais, podemos citar alguns carboidratos não digeríveis denominados prebióticos, como por exemplo, inulina e fructooligosacarídeo. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade óssea de ratas adultas ovariectomizadas tratadas com fructooligosacarídeo (FOS) e/ou inulina. Ratas adultas (60 dias de idade;  $\pm 250$ g de peso corpóreo) foram castradas e após 30 dias deste procedimento receberam tratamento com FOS e/ou inulina por 50 dias (Grupo 1: OVT sem tratamento; Grupo 2: OVT + FOS; Grupo 3: OVT + Inulina; Grupo 4: OVT + FOS + Inulina). Os resultados foram submetidos à análise de variância ANOVA e teste de Tukey para o confronto das médias ( $p < 0,05$ ). Foram realizadas análises de fosfatase alcalina sérica total, o limite de ruptura óssea através de ensaio mecânico de flexão e análise óssea qualitativa por microscopia eletrônica de varredura. A atividade da fosfatase alcalina sérica total (U/L) dos animais dos grupos G2 ( $63,8 \pm 4,2$ ), G3 ( $64,6 \pm 6,2$ ) e G4 ( $57,5 \pm 6,2$ ) quando comparados aos animais do grupo G1 ( $41,3 \pm 3,2$ ) apresentaram um aumento significativo e os animais do grupo G2 ( $94,5 \pm 0,9$ N) tiveram a força de ruptura da mandíbula significativamente maior que os demais grupos (G1= $83,0 \pm 1,7$ N; G3= $82,4 \pm 2,6$ N; G4= $85,0 \pm 3,1$ N). Tais resultados quantitativos foram confirmados pela análise qualitativa da epífise do fêmur através de microscopia eletrônica de varredura. Esses resultados sugerem que a suplementação dietética com prebióticos anulou os efeitos da castração e que esses nutrientes podem ser utilizados em protocolos de prevenção e/ou tratamento da osteopenia e osteoporose.

644

### ÁGUAS MINERAIS ENRIQUECIDAS NATURALMENTE COM VANÁDIO E MOLIBDÊNIO: AVALIAÇÃO DO POTENCIAL NUTRICIONAL E TERAPÊUTICO.

Thaís Borges Rocha<sup>1,3</sup>, Igor Cardoso Pescara<sup>2</sup>, Carlos Frederico de Souza Castro<sup>2</sup>, Luiz Fabrício Zara<sup>2,3</sup> e Nusa de Almeida Silveira<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Universidade Paulista - UNIP; <sup>2</sup>Universidade Católica de Brasília – UCB; <sup>3</sup>Universidade Católica de Goiás – UCG e <sup>4</sup>Universidade Federal de Goiás – UFG.

O elemento vanádio está associado à manutenção de várias funções corporais, interferindo em sistemas enzimáticos de ATPases, proteínas kinases, ribonucleases e fosfatases; sua deficiência aponta disfunções fisiológicas incluindo as da glândula tireóide, metabolismo glicídico e lipídico. Já o elemento molibdênio constitui enzimas que participam de reações de óxido-redução. Este trabalho objetivou avaliar o potencial nutricional e terapêutico de águas enriquecidas naturalmente por vanádio e molibdênio.

Os elementos Ag, Al, As, Ba, Be, Bi, Ca, Cd, Ce, Co, Cr, Cu, Fe, Ga, Hg, In, K, La, Li, Mg, Mn, Mo, Na, Nb, Ni, Pb, Pd, Sb, Sc, Se, Si, Te, Ti, V, W, Zn e Zr nas amostras de água subterrânea do balneário de Ibirá-SP, de água deionizada (deionizador TKA –DI 800KM/1900KM, fabricado pela *Water Purification Systems GmbH*, Escócia) e de água para o abastecimento urbano de Goiânia-GO (SANEAGO) foram determinados por espectroscopia de emissão atômica (ICP OES) e espectroscopia de massas (ICP MS). Ratos recém desmamados (n=54), divididos em três grupos, receberam ração comercial padrão e água subterrânea, água deionizada e água do abastecimento de Goiânia-GO. Amostras dos pêlos dos ratos ao final do experimento (3 meses) foram digeridas em sistema assistido por microondas e os elementos quantificados por ICP OES e ICP MS.

Os resultados da análise das amostras de água indicaram que os todos os elementos apresentam-se em concordância com os níveis aceitáveis pela Portaria nº 518 do Ministério da Saúde (MS). No entanto, os níveis dos elementos vanádio e molibdênio apresentaram valores cerca de 20 e 125 vezes maiores nas amostras de água subterrânea quando comparados às outras amostras de água. Os valores de vanádio e molibdênio foram significativamente maiores nos pêlos dos ratos expostos à água subterrânea quando comparados às outras amostras de água.

De acordo com a Portaria nº 917 de 03/05/06, do MS, que considera o termalismo social/ crenoterapia uma abordagem de indicação e uso de águas minerais de maneira complementar aos tratamentos do Sistema Único de Saúde, os resultados prévios inferem a possibilidade do uso das águas enriquecidas naturalmente com vanádio e molibdênio nas complementações nutricionais dos tratamentos utilizados pela medicina convencional.

645

### AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E DA CINTURA ABDOMINAL EM PACIENTES COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA CONHECIDA OU PROVÁVEL

FERNANDA ESTER MAIA BENEVIDES DE ABREU e GHEYHSA NOBRE DE CARVALHO.  
 Protocárdio, Fortaleza, CE, BRASIL e Clinicárdio, Fortaleza, CE, BRASIL.

Objetivo: Há maior correlação dos fatores de risco com doença arterial coronariana (DAC). Objetivamos verificar o índice de massa corporal (IMC) e a cintura abdominal (CA) em pacientes com DAC conhecida (DACC) sob prevenção secundária, e pacientes com DAC provável (DACP). Métodos: Em estudo prospectivo observacional avaliaram-se 84 pacientes (45 mulheres com idade  $61 \pm 12$  anos e 39 homens com idade =  $57 \pm 14$  anos) submetidos ao eco sob estresse com dobutamina. Verificamos o IMC, CA, incidência de dislipidemia (DLP), hipertensão arterial (HÁ), diabetes mellitus (DM), tabagismo (TAB) e histórico familiar (HF). Consideramos significância estatística se  $p < 0,05$ . Resultados: Os 16 pacientes com DACC tinham DLP (81%), HAS (63%), TAB (13%) e HF (31%); o IMC médio foi de  $25,9 \text{ kg/m}^2$  e a CA média mediu 98cm. Nos 68 pacientes com DACP havia DLP (47%), HAS (60%), TAB (10%) e HF (8%) e DM (25%); o IMC médio foi de  $27,8 \text{ kg/m}^2$  e a CA média mediu 104cm. Comparando os 2 grupos houve significância estatística para IMC ( $p = 0,04$ ) e CA ( $p = 0,037$ ). Conclusão: 1. Neste estudo os pacientes com DACC foram beneficiados com o efeito da prevenção secundária sobre o IMC e a CA. 2. Este resultado ressalta a potencial importância da orientação nutricional.

646

### AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS EM UMA MATERNIDADE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

; Beatriz Trivério Cardoso 1; Cintia Leticia da Silva Rosa 2  
 1 UFRJ; 2 UNISUAM

A inadequação do estado nutricional materno tem grande impacto nas condições do conceito ao nascer, pois o período gestacional é uma fase na qual as exigências nutricionais são elevadas em comparação ao período pré-gestacional, visando permitir os ajustes fisiológicos no organismo materno e no desenvolvimento fetal. Conceptos em bom estado nutricional na vida intra-uterina possuem uma maior chance de iniciar sua vida com melhores condições de saúde física e mental. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil nutricional de gestantes atendidas no Hospital Maternidade Carmela Dutra - RJ, no período de outubro a dezembro de 2007. As 50 gestantes foram avaliadas através da aplicação de um questionário de frequência de consumo para avaliar de forma qualitativa a ingestão média de alimentos básicos que devem fazer parte da alimentação diária da gestante, tais como: leite e derivados, carnes em geral, fígado de boi ou frango, vegetal verde-escuro, vegetal B, leguminosas, arroz, pães e biscoitos salgados, frutas cítricas, frutas em geral, ingestão diária de água, doces e refrigerantes, frituras e preparações gordurosas, além da ingestão de bebidas alcoólicas. A frequência foi avaliada através do consumo diário ou de uma a duas vezes por semana ou de três a quatro vezes por semana ou nunca (a cada 15 dias). Também foi avaliado IMC e foram adquiridos dados de renda e escolaridade. A idade média neste trabalho foi de 24 anos. O grau de escolaridade de maior prevalência foi para o ensino médio completo com 42%. 52% das pacientes possuíam renda mensal de 350 a 700 reais. 48% das gestantes atendidas na maternidade já haviam se consultado com a nutricionista pelo menos uma vez. Em relação ao consumo alimentar das gestantes, observou-se que 68% das entrevistadas consumiam leite ou derivados diariamente, com um consumo diário de duas vezes ao dia. O consumo de carnes em geral foi 82% diariamente, em relação ao consumo de leguminosas foi, em sua maioria, diariamente de 80%, o consumo de fígado de galinha ou de boi foi de 8% diariamente (a média diária foi de 1 vez por dia). Para o consumo diário de vegetal verde-escuro foi de 18%, a ingestão de suco de fruta ou o a ingestão da própria fruta cítrica diária foi de 40%. 38% das pacientes consumiam vegetais do tipo B 1-2 vezes por semana e 40% consumiam frutas em geral de três a quatro vezes por semana. 100% das gestantes consumiam arroz diariamente pelo menos 2x ao dia e 86% consumiam pães diariamente 2x ao dia. O consumo de alimentos fritos ou preparações gordurosas foi de 28% diariamente (com média diária de 2 vezes) e para o consumo de doces e refrigerantes 40% consumia diariamente. Em relação ao IMC 64% estavam fora da normalidade, segundo Atalah 1999 na classificação segundo IMC para a idade gestacional. O consumo diário de água foi em média de 1,7 litros e 96% não fazem uso de bebidas alcoólicas. A dieta das gestantes mostrou-se elevada em relação aos macronutrientes (gordura e carboidratos simples) observado através da alta prevalência no consumo de cereais, pães e leguminosas, assim como para doces, refrigerantes e frituras. Em relação aos micronutrientes houve um consumo adequado de cálcio e ferro, e menor consumo de alimentos fontes de ácido fólico e vegetais tipo B.

647

### AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E BIOQUÍMICA DE PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 1 EM CONTAGEM DE CARBOIDRATOS EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NO RIO DE JANEIRO

Haline Dalsgaard<sup>1</sup>; Claudia Saunders<sup>2</sup>; Lorge Luiz Luescher<sup>3</sup>; Tais de Moura Ariza<sup>4</sup>, Elizabeth Accioly<sup>2</sup>

<sup>1</sup>mestranda do INJC<sup>2</sup> docentes do INJC/UFRJ; <sup>3</sup>médico do IPPMG/UFRJ, <sup>4</sup>aluna de Graduação do INJC

A Contagem de Carboidratos (CCHO) é a mais recente ferramenta dietética para auxiliar o paciente diabético na manutenção do controle glicêmico. O objetivo do estudo foi investigar o impacto da CCHO no controle metabólico e evolução antropométrica de crianças e adolescentes diabéticos acompanhados no ambulatório de Diabetes do IPPMG/UFRJ. Trata-se de estudo longitudinal retrospectivo, realizado de 2003 a 2006, com 93 pacientes, de ambos os sexos. O estado nutricional de pré-púberes foi classificado pelo índice P/E, considerado como ponto de corte  $P/E \leq -1,0$  Zscore para déficit nutricional e  $\geq +1,0$  Zscore para sobrepeso. Para púberes foi utilizado o IMC, utilizando-se como referência os valores de corte propostos pela OMS (1995). Foram considerados adequados valores de colesterol total  $<150\text{mg/dl}$  e LDLc  $<100\text{mg/dl}$  (SBC, 2005). O controle glicêmico foi avaliado pela dosagem da hemoglobina glicada, classificada em percentual de adequação do valor de referência, segundo faixa etária (ADA, 2004). A análise estatística foi feita com o auxílio do software SPSS e foram utilizados os testes T Student e ANOVA para medidas repetidas, com nível de significância de 5%. Foi encontrada eutrofia em 83,1%, 64,8% e 83,3% dos pacientes no início da CCHO e após 6 e 12 meses, respectivamente; déficit nutricional em 5,7%, 4,4% e 3,3%, respectivamente; e sobrepeso em 11,2%, 30,8% e 13%, respectivamente. Foi encontrada melhora significativa do percentual de adequação da hemoglobina glicada entre o início e aos 12 meses da CCHO. A hipercolesterolemia foi reduzida em 4,8% após 12 meses de dieta por CCHO, porém, ao analisar a evolução dos valores médios, foi encontrada diferença significativa entre o início e os 12 meses de tratamento. Este estudo aponta que a dieta por CCHO contribuiu para a melhora significativa dos níveis glicêmicos e de colesterol plasmático, sem promover alterações significativas sobre o estado nutricional antropométrico de crianças e adolescentes.

648

### AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PRÉ-ESCOLARES DE INSTITUIÇÕES PÚBLICAS E PRIVADAS

Dayane Santos de Oliveira Faria<sup>1</sup>; Juliana Bürger Rodrigues<sup>1</sup>; Tiane Teixeira Tambara; Vanessa Bordin Vieira<sup>1</sup>; Thiago Durand Mussoi<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Centro Universitário Franciscano – UNIFRA

As crianças têm padrões de crescimento parecidos, apesar das mais variadas origens étnicas e geográficas. O estado nutricional expressa o grau nos quais as necessidades fisiológicas por nutriente estão sendo alcançadas. O equilíbrio entre ingestão de nutrientes e necessidade de nutriente é influenciado por muitos fatores. As técnicas apropriadas de avaliação (análise da história clínica, dietética e social; dados antropométricos) detectam a deficiência nutricional nos estágios iniciais do desenvolvimento para que a ingestão dietética possa ser melhorada. O processo de transição nutricional diferencia-se em momentos e em intensidade, conforme o segmento socioeconômico considerado. Desta forma o estudo teve como objetivo, observar no período de outubro de 2007, o estado nutricional de 42 crianças de 2 a 6 anos, de ambos os sexos, de duas instituições de Santa Maria-RS, sendo uma pública e outra privada. Desta maneira, traçou-se um comparativo entre as instituições, onde as crianças foram submetidas a um exame antropométrico (peso, altura e circunferência abdominal). A partir dos dados obtidos constatou-se que na instituição pública o índice de eutrofia prevaleceu com 46,45% enquanto que o índice de desnutrição foi de 28,57%, sendo que os índices de sobrepeso e de obesidade não foram significativos (10,7% e 14,28% respectivamente). Na escola privada o estado eutrófico também predominou com 46,14%. No entanto a desnutrição foi diagnosticada em apenas 7,7% das crianças, resultado não expressivo se comparado com o achado na escola pública. Em relação ao estado nutricional sobrepeso foi encontrado também em 7,7% da amostra, dado pouco relevante. Porém ao contrário da escola pública, a obesidade acomete 38,46% dos alunos da instituição privada. Diante do presente estudo, conclui-se que na escola privada há um índice maior de obesidade do que na escola pública, fato que pode ser explicado pelo maior poder aquisitivo dos pais, facilitando o acesso e o consumo de alimentos industrializados, que geralmente são mais hipercalóricos. Em relação à desnutrição ocorreu o inverso, ou seja, houve o predomínio deste estado nutricional nas escolas públicas. Sendo assim estes dados servem como forma de alerta e indicam a necessidade de intervenção por parte de profissionais da área da saúde na educação infantil. 649

649

### AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL E AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL PRODUZIDA PELO PACIENTE EM ONCOLOGIA: UM ESTUDO COMPARATIVO

Laura Labarthe de Andrade<sup>1</sup>, Marília Alonso Mota<sup>1</sup>, Raquel Milani El-Kik<sup>1</sup> e Graciela D'Ambrosi<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>FAENFI/PUCRS; <sup>2</sup>HSL/PUCRS

A Avaliação Subjetiva Global (ASG) tem por objetivo identificar o estado nutricional do paciente, possibilitando intervenção nutricional adequada. A Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente (ASG-PPP) utiliza escores, com o objetivo de melhor rastrear o estado nutricional de pacientes oncológicos. Nesse sentido, o presente trabalho tem por objetivo comparar os resultados obtidos através da utilização da ASG e ASG-PPP. A coleta de dados foi realizada através da utilização de duas avaliações nutricionais: ASG e ASG-PPP, aplicadas em dias diferentes. Nos dois métodos de avaliação nutricional o paciente foi classificado de acordo com o estado nutricional, em: "A" - bem nutrido, "B" - moderadamente desnutrido ou suspeito de desnutrição e "C" - gravemente desnutrido. Esse trabalho configurou-se como um estudo piloto do qual participaram 14 pacientes. De acordo com a ASG, 35,7% (5) dos pacientes estavam em bom estado nutricional, 28,6% (4) estavam moderadamente desnutridos ou suspeita de desnutrição e 35,7% (5) estavam severamente desnutridos. Na ASG-PPP, 21,4% (3) em bom estado nutricional, 42,9% (6) moderadamente desnutridos ou suspeita de desnutrição e 35,7% (5) severamente desnutridos. Com relação à intervenção nutricional, a maioria dos pacientes apresentou escore  $\geq 9$ , indicando a necessidade crítica de melhora dos sintomas. Percebe-se que dois pacientes foram classificados conforme a ASG como bem nutridos e, segundo a ASG-PPP, tiveram a classificação modificada para moderadamente desnutrido ou suspeito de desnutrição, porém tal diferença no diagnóstico nutricional não foi estatisticamente significativa ( $p = 0,157$ ). O coeficiente de concordância Kappa mostra uma boa concordância entre os métodos (Kappa = 0,788;  $p < 0,001$ ). Os resultados obtidos nesse estudo piloto mostraram uma diferença entre as avaliações nutricionais aplicadas, mas estatisticamente não é significativa. Torna-se necessário uma maior investigação e continuidade do presente estudo.

650

### DIÁLISE PERITONEAL EM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA: CASO CLÍNICO INFANTIL.

Adriana Toscano<sup>1</sup>; Carolina Rolim<sup>2</sup>; Adriane Alves Marchisete<sup>3</sup>; Maria Alice de Gouveia Pereira<sup>4</sup>  
<sup>1,2</sup>CUSC; <sup>3</sup>PSHS; <sup>4</sup>CUSC

**Introdução:** A maior preocupação da insuficiência renal crônica (IRC) em crianças é o déficit de crescimento. A diálise peritoneal (DP) automatizada é a mais recomendada por ser um método mais moderno, ocorrer à noite enquanto o paciente dorme permitindo maior flexibilidade durante o dia, e menor manipulação do catéter. **Objetivo:** Analisar o impacto da terapia nutricional sobre a evolução nutricional e clínica em uma criança em tratamento dialítico. **Metodologia:** Para análise do estado nutricional foram aferidas as medidas de peso, estatura, e realizado o cálculo do IMC do paciente e as medidas de perímetro torácico, cefálico e braquial. Foi utilizado como parâmetro de análise NCHS, 1977. Foram utilizados exames bioquímicos e complementares, análise da dieta oferecida pelo hospital e análise dos medicamentos utilizados pelo paciente. **Resultados:** O estudo de caso foi realizado com um paciente, de 1 ano e 10 meses de idade, que se encontrava na Unidade de Terapia Intensiva devido a uma insuficiência respiratória, insuficiência renal crônica e hipertensão arterial de difícil controle. Apresentava baixo peso, déficit global e déficit agudo. Depois de diagnosticada IRC o paciente, em tratamento de diálise peritoneal, passou a receber, pelo período de quinze horas seguidas, uma bolsa contendo 10 litros de dialisato e concentração de glicose 1,5%. O paciente apresentava a série vermelha e a série branca dentro da faixa de normalidade e gasometria venosa em níveis aceitáveis. A creatinina plasmática apresentava-se muito elevada, 5,1 mg/dl na internação, evoluindo para 9,9 mg/dl seu período mais crítico, regredindo para 6,7 mg/dl. O potássio, uréia e glicemia sanguíneas apresentavam-se em níveis elevados, o fósforo estava em níveis normais. O dialisato foi calculado levando-se em conta que 60% da glicose contida nesse dialisato é absorvida, isso representa, em uma criança na faixa etária em questão, 12% das necessidades calóricas. A glicose absorvida, correspondente ao dialisato, foi de 360Kcal. Foi realizada a adequação do cardápio, com uma dieta hipercalórica, hipoprotéica, hipossódica e com quantidade mínima de potássio. **Conclusão:** Segundo a análise dos exames bioquímicos pode-se perceber a compensação do paciente frente ao tratamento dialítico, medicamentoso e nutricional, mantendo, no entanto, o estado nutricional de baixo peso, déficit global e déficit agudo.

Termos de indexação: Insuficiência renal crônica; Diálise peritoneal; Pediatria; Terapia Nutricional; Evolução nutricional.

651

**DOENÇA CELÍACA NA INFÂNCIA: ASPECTOS FISIOPATOLÓGICOS E NUTRICIONAIS.**

Flávia Rafaella Gomes dos Santos<sup>1</sup>; Camila Yukie Torigoe<sup>1</sup>; Letícia Gomes de Oliveira<sup>1</sup>; Eliane Silva Trigo Ferreira<sup>1</sup>; Luciana Trindade Teixeira Rezende<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Centro Universitário São Camilo (CUSC)/SP

**Introdução:** A Doença Celíaca é uma enteropatia auto-imune induzida pela ingestão do glúten, proteína presente no trigo, centeio, cevada e aveia, que ocasiona uma lesão grave no intestino delgado resultando em má absorção com repercussões sobre o estado nutricional dos pacientes. Os casos sintomáticos com manifestações gastrointestinais iniciam-se entre os 6 e 24 meses de idade, após a introdução de glúten na dieta. A prevalência no Brasil da Doença Celíaca é de 1:681 e na população infantil brasileira de 1:185 casos, embora estes dados representem apenas a ponta do *iceberg* diante da dificuldade de diagnosticar os casos assintomáticos. **Objetivo:** descrever os aspectos fisiopatológicos e nutricionais da Doença Celíaca na infância. **Metodologia:** revisão bibliográfica em artigos de diferentes bases de dados Medline, Bireme, Lilacs, PubMed, e Scielo. **Desenvolvimento:** O diagnóstico é realizado por avaliação clínica, testes bioquímicos e histológicos. Destaca-se como grupo de risco os caucasianos, familiares de celíacos, portadores de doenças auto imunes, síndrome de Down e epilepsia. Esta patologia é causada por fatores genéticos (90% a 95% dos celíacos apresentam gene HLA DQ2); imunológicos (produção de auto-anticorpos); e ambientais (ingestão do glúten). A fração gliadina do glúten desencadeia lesão no endotélio intestinal provocada por uma resposta imunológica, resultando no achatamento das vilosidades e má absorção de nutrientes. As consequências observadas são: intolerância à lactose, baixa densidade mineral óssea, déficit no crescimento, anorexia, perda de peso, anemia ferropriva e megaloblástica, entre outras. A terapia nutricional visa à remissão dos sintomas (diarréia crônica e distensão abdominal), restauração da mucosa intestinal e prevenção de danos à saúde. Sugere-se que o aleitamento materno pode apresentar efeito protetor ou retardar o aparecimento da doença. A dietoterapia consiste na retirada do glúten da dieta por toda a vida, sendo normoglicídica, normoprotéica, normolipídica, e durante as crises hipolipídica. Uma opção para a dieta sem glúten é o consumo da quinoa e do amaranto que possuem boa qualidade nutricional. **Conclusão:** A educação de crianças celíacas e familiares é essencial, assim como o conhecimento de substitutos como amaranto e quinoa, para melhorar a qualidade da dieta e de vida dos celíacos.

652

**ESTIMATIVA DO PESO CORPORAL ATRAVÉS DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS EM IDOSOS SAUDÁVEIS DO RIO DE JANEIRO**

Liliane Soares Corrêa<sup>1</sup>; Guillermo Coca Velarde<sup>2</sup>; Silvia Maria Custódio das Dores<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> Graduação/UFF; <sup>2</sup> UFF

O peso corporal é uma medida importante, tanto para avaliar o estado nutricional quanto para prescrição de nutrientes e medicamentos. Uma das soluções para estimar peso de pacientes acamados corresponde à aplicação de equações de predição do peso. Objetivou-se verificar a adequação de equações preditivas do peso, observadas na literatura, em relação ao peso real do idoso e propor equação específica para idosos do RJ. Estudou-se 52 indivíduos, ambos os gêneros, com idade de 70,4 ± 6,9 anos, saudáveis, participantes de um programa de extensão da UFF. Foram usadas equações simplificadas de Santos (2005) e Rabito *et al* (2006). As medidas antropométricas foram realizadas conforme a descrição de Lohman *et al*. (1998). Para comparação dos pesos foi usado o teste de Wilcoxon, significância 5%. A concordância entre medidas foi verificada pelo método de Bland-Altman. Usou-se análise de regressão múltipla no ajuste do modelo de predição do peso. Verificou-se diagnóstico nutricional de sobrepeso (44%), segundo o IMC, 17% obesidade e 33% eutrofia. Os pesos estimados pelas equações aplicadas superestimaram os valores do peso real, sendo estatisticamente diferentes do peso real. Foram então propostas duas equações específicas. Equação proposta I considerou variáveis de fácil mensuração: circunferências da cintura, panturrilha, quadril, braço e sexo. A equação proposta II acrescenta medida do comprimento da perna. Essas equações apresentaram valores estatisticamente semelhantes ao peso real. Na comparação entre as quatro fórmulas utilizadas a que apresentou o menor erro de previsão (=4,50) foi a proposta II em relação à proposta I (=9,43); a equação de Santos apresentou erro de previsão de 28,29 e a de Rabito *et al* teve o maior erro, sendo 31,57. As equações da literatura aplicadas não foram válidas para estimação de peso de idosos saudáveis habitantes do RJ. Das duas equações elaboradas a equação proposta II, apresentou maior adequação ao peso real, apesar da proposta I ter uma variável a menos, sendo assim mais simples e mais rápida ao ser aplicada.

653

**MECANISMO DE AÇÃO DO HORMÔNIO LEPTINA E SUA RELAÇÃO COM A INGESTÃO ALIMENTAR. 2007.**

Silva, GM  
 Faculdade de Saúde Ciências Humanas e Tecnológicas do Piauí – NOVAFAP

**RESUMO**

O descobrimento do hormônio leptina despertou um interesse sobre o estudo do controle homeostático da energia, bem como sua interação no papel regulador em diversos sistemas. Agindo por intermédio de receptores ObRb onde possuem maior expressão na região anatômica do núcleo arqueado no hipotálamo, a leptina modifica a expressão e a atividade de inúmeros peptídeos hipotalâmicos que regulam o apetite e o gasto de energia. Além disso, a leptina sinaliza o estado nutricional do organismo a outros sistemas fisiológicos, modulando a função de várias glândulas alvo. Para um melhor entendimento da fisiologia do hormônio, pesquisadores utilizam-se de modelos experimentais, que podem ser observados e discutidas a expressão do hormônio no centro da saciedade, peso corporal, além de possíveis implicações do mesmo na gênese da obesidade, induzida pela administração de leptina em ratos wistar.

**Termos de indexação:** Hipotálamo; homeostático; leptina; receptores.

654

**PARALISIA CEREBRAL TIPO ESPÁSTICO EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL: CASO CLÍNICO.**

Claudia, Yukari Matsunaga<sup>1</sup>; Claudia, Akemi Uemura<sup>2</sup>; Andréa, Lorenzi Berni<sup>3</sup>; Vera Silvia Frangella<sup>4</sup>; Maria Alice, Gouveia Pereira<sup>2</sup>;  
<sup>1-5</sup> CUSC

Pacientes com Paralisia Cerebral (PC) pertencem a um grupo de risco para o desenvolvimento de distúrbios da deglutição ou disfagia, as quais se traduzem como um dos primeiros sinais do distúrbio neurológico. Conseqüentemente, as alterações crônicas da deglutição podem causar desnutrição, desidratação, aspiração e pneumonia. Assim, o reconhecimento das particularidades, potencialidades e necessidades especiais que regem estes indivíduos são de extrema importância, cabendo ao nutricionista manter e recuperar sua saúde. **Objetivo:** Avaliar os efeitos do acompanhamento nutricional individualizado sobre a evolução nutricional e clínica, de uma criança com PC em atendimento ambulatorial. **Metodologia:** O estudo foi realizado no Centro de Promoção Reabilitação em Saúde e Integração Social em São Paulo, com uma paciente de 12 anos com Paralisia Cerebral tipo espástico, em 4 atendimentos. Mediante aprovação do Comitê de Ética e assinatura do Termo de Consentimento, inicialmente realizou-se entrevista com o cuidador investigando-se: antecedentes familiares, medicamentos, atividade física, saúde gastrointestinal, condições de alimentação, recordatório de 24h e frequência alimentar. Avaliou-se o estado nutricional por meio de antropometria e acompanharam-se os resultados dos exames bioquímicos. Realizou-se planejamento da alimentação e atividade lúdica com entrega de folder e atividade de reeducação alimentar tendo como base a pirâmide alimentar. **Resultado:** A paciente encontrava-se em risco de excesso de peso, com Índice de Massa Corporal de 24,60 kg/m<sup>2</sup>. A circunferência do braço (CB-27 cm) e a dobra cutânea do tríceps (DCT-23 mm) identificaram excesso de tecido adiposo. Pela análise do Recordatório 24h identificou-se baixa ingestão hídrica e de frutas, legumes e verduras com alta ingestão proteica. Inicialmente, a orientação nutricional não visou restrição calórica. Enfocou o aumento do fracionamento da dieta, introdução e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras e aumento da ingestão hídrica. Ao final da atividade lúdica, verificou-se a conscientização da paciente em relação à mudança das práticas alimentares orientadas, apresentando boa adesão ao tratamento. Apresentou diminuição da quantidade de ingestão alimentar, ingerindo 1600 calorias, mantendo o peso corporal. **Conclusão:** A paciente manteve o peso corporal e modificou a qualidade de ingestão alimentar, sugerindo que a reeducação alimentar é um instrumento importante para a mudança de práticas alimentares.

**Termos de indexação:** terapia nutricional, atendimento ambulatorial, paralisia cerebral, pediatria, educação nutricional, atividade lúdica.

655

**REEDUCAÇÃO ALIMENTAR: O DESAFIO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL COM O AUMENTO DA OBESIDADE.**

Thais Martins Marcheze Tavares Bastos Gama; Márcia Schneider; Thais Michele Canci;  
Daniela Koerber Pereira  
Associação Educacional Luterana Bom Jesus/ELUSC

A alimentação exerce grande influência sobre o indivíduo, sua saúde, capacidade de estudar, aparência e longevidade. Uma pessoa mal nutrida, com alimentação pouco variada, é fraca, irritada, desanimada, sem vontade de realizar atividades que dependam de esforço físico e mental. Conforme GAUDENCI DE SÁ (1981), cuidar da alimentação é cuidar da necessidade básica do ser humano. As ações necessárias ao incentivo e orientação da população para a promoção da qualidade de vida são predominantemente sociais e técnicas, porque dispõe de recursos científicos para atuar de acordo com as necessidades, hábitos e estilo de vida da população (MELLO, 2000). Para definir os vários fatores que contribuem para o aumento de peso, foi realizado um resgate bibliográfico sobre a obesidade desde a infância até a vida adulta. Estes dados foram relacionados com a prática ambulatorial. A coleta de dados antropométricos (segundo Ministério da Saúde, 2000) foi realizada numa entidade não governamental na cidade de Joinville-SC, que abriga crianças de 0 a 18 anos destituídas judicialmente da guarda dos pais biológicos que estão sob os cuidados de uma família alternativa. Durante o acompanhamento destas crianças foi observada a correlação entre a Nutrição Social e a fase de transição pela qual vem passando o Brasil – da desnutrição para o sobrepeso não somente nos locais de maior poder aquisitivo, mas nas camadas mais carentes da sociedade. Tanto que 40% das crianças (acima de 3 anos de idade) avaliadas conforme preconiza a WHO (1998), apresentaram sobrepeso. Do total de crianças avaliadas, 14% estavam com algum grau de desnutrição e 46% apresentaram eutrofia. De acordo com o objetivo do presente estudo e com as pesquisas realizadas por GOUVEIA (1999), é necessário ressaltar a educação em saúde, que visa a autocapacitação dos indivíduos e de vários grupos de uma sociedade para lidar com problemas fundamentais, de origem alimentar, da vida cotidiana, numa sociedade em que as mudanças no estilo de vida sejam por opção ou imposição, estão cada vez mais rápidas, influenciando a nutrição dos indivíduos de forma total, modificando suas raízes culturais, meio ambiente e social onde vivem.

Palavras chave: obesidade; educação nutricional; autocapacitação; nutrição social.

656

**RISCO DE ANEMIA FERROPRIVA ASSOCIADO ÀS CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS DA DIETA NO PRIMEIRO ANO DE VIDA**

Giseli Panigassi<sup>1</sup> (panigi@unicamp.br), Ana Maria Segall-Corrêa<sup>1</sup>, Fabíola Figueiredo Nejar<sup>1</sup>,  
Daniele Flaviane Mendes Camargo<sup>1</sup>, Camila Kreft Gurgel<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>DMPS/FCM/Unicamp

O objetivo foi determinar o efeito das características qualitativas da dieta sobre o risco de anemia ferropriva em coorte prospectiva de menores de 1 ano (n=355) nascidos em Sumaré-SP, entre maio/2005 e dezembro/2006. As características estudadas da dieta foram: média de refeições diárias, consumo (sim/não) de: alimentos ricos em ferro ou que melhoram sua absorção (carne/caldo de carne, fígado, feijão e laranja); leite materno e de vaca, alimentos de baixo valor nutricional (salgadinho industrializado, refrigerante, embutidos, bolacha simples e recheada); farinhas enriquecidas com ferro. Para o diagnóstico de anemia (<11g/dl) foi utilizado o exame de hemoglobina venosa aos 360 dias. Encontrou-se 52,4% de crianças com anemia na coorte. A proporção de anemia é maior (p<0,05) entre as crianças que não fazem uma refeição salgada na hora do almoço do que entre as que almoçam (70%x50,2%). A proporção de anemia encontrada entre as crianças que jantam foi menor do que entre as que não tem o jantar (48,8%x61,5%), porém sem significância estatística. Não foi detectada diferença no número médio de refeições diárias entre os grupos. Apesar de feijão, carne, caldo de carne e fígado estarem descritos na literatura como fatores de proteção da anemia ferropriva, não se encontrou associação significativa. A laranja mostrou efeito protetor para anemia somente entre crianças que mamam no peito (RR=0,56-IC:0,35-0,89), ou que não tomam leite de vaca (RR=0,39-IC:0,19-0,79). Alimentos de baixo valor nutricional na dieta não estiveram associados à anemia. A diferença no uso de farinhas entre o grupo de crianças com e sem anemia (26,0%x39,6%) foi estatisticamente significativa, assim as crianças que comem farinhas pelo menos uma vez ao dia apresentaram menor risco (RR=1,38-IC:1,05-1,81) de anemia. O consumo de leite (RR=0,90-IC:0,71-1,14), assim como de leite materno (RR=1,12-IC:0,90-1,40), não apresentaram efeito protetor. Nesta coorte, o consumo de carnes e vísceras não apresentou associação com anemia. O reconhecido efeito protetor da laranja, somente foi comprovado na presença de leite materno ou ausência de leite de vaca na dieta. Alimentos com baixo valor nutricional não estiveram associados à anemia. As farinhas industrializadas enriquecidas com ferro demonstraram um efeito protetor independente do tipo de leite consumido pela criança.

657

**ADERÊNCIA E EFETIVIDADE NA REDUÇÃO DE PESO DE MULHERES FREQÜENTADORAS DE UM GRUPO DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR DE SANTA CATARINA.**

Ana Beatrice Knop<sup>1</sup>; Liliâne Sartori<sup>1</sup>; Rosana Henn<sup>2</sup>; Cristina Henschel de Matos<sup>2</sup>  
1- Acadêmica do Curso de Nutrição. Universidade do Vale do Itajaí; 2- Docente do Curso de Nutrição- UNIVALI. cmatos@univali.br

Os grupos de reeducação alimentar têm sido procurados para o tratamento da obesidade, já que contribuem na promoção e controle da alimentação. Assim, o objetivo desse estudo foi avaliar a taxa de aderência e efetividade na redução de peso de indivíduos freqüentadores de um grupo de reeducação alimentar. A população foi constituída por mulheres com idades entre 20 e 59 anos, que ingressaram no grupo em janeiro e fevereiro de 2007, sendo estas acompanhadas por 90 dias. As variáveis idade, motivo de aderência ao grupo, tabagismo, etilismo e presença de doenças crônicas foram coletadas no primeiro encontro e prática de atividade física, peso, altura, circunferência abdominal e consumo alimentar no primeiro encontro e ao final de 90 dias. A significância estatística das diferenças entre as médias foi analisada pelo teste-t *Student* para amostras dependentes adotando-se o nível de significância de p<0,05. Participaram do estudo 25 mulheres e os resultados demonstraram que a maioria das participantes era jovem, apresentava excesso de peso (74%) e procurou o grupo para redução de peso (84%). Os resultados demonstraram que houve uma aderência de 92% das participantes e destas, a média de perda de peso foi 4,4 ± 2,1 kg e da circunferência abdominal foi de 6,4 ± 3,8 cm. Quanto ao consumo alimentar pode-se observar que houve uma melhora na ingestão de micro e macronutrientes. Além disso, houve uma redução significativa (p<0,001) no peso, na circunferência abdominal e no IMC das participantes. Conclui-se que a reeducação alimentar em grupo foi essencial para a aderência das participantes, e a vigilância semanal do peso, as reuniões e o cardápio foram fundamentais para obtenção do sucesso do tratamento e manutenção dos hábitos saudáveis.

658

**ALTERNATIVA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO COMBATE À HIPOVITAMINOSE A EM GESTANTES**

Antonio Luís Rodrigues Costa Júnior<sup>1</sup>, Érica Mendonça Pinheiro<sup>2</sup>, Maylla Luanna Barbosa Martins<sup>3</sup>, Polliana Fernandes Porto<sup>4</sup>, Bárbara Tereza Fonseca da Silva<sup>5</sup>  
1 UFMA; 2 UFMA; 3 UFMA; 4 UFMA; 5 UFMA.

A vitamina A é essencial para o funcionamento do ciclo visual, para a integridade dos epitélios, está envolvida nas funções imunológica e reprodutora, e no crescimento e desenvolvimento corporal. Entretanto, a sua carência é endêmica nos países subdesenvolvidos e em desenvolvimento. O grupo materno-infantil apresenta a maior vulnerabilidade para a hipovitaminose A. A Organização Mundial da Saúde estimou a existência, no mundo, de 7,2 milhões de gestantes com reservas diminuídas de vitamina A no ano de 2006. Na gestação, esta carência leva à cegueira noturna, e eleva as taxas de morbidade e de mortalidade. No Brasil, especula-se a ocorrência de 167.200 casos nacionais de hipovitaminose A em mulheres em idade reprodutiva no ano de 2002. O objetivo deste trabalho foi analisar as alternativas de intervenção nutricional frente à deficiência de vitamina A em gestantes. Realizou-se no segundo semestre de 2007, uma revisão da literatura nos bancos de dados SCIELO, LILACS e MEDLINE, referentes aos últimos dez anos. Observou-se que a hipovitaminose A em gestantes, no Brasil, está fortemente relacionada às práticas alimentares (ingestão inadequada, tabus alimentares e monotonia alimentar) e à natureza dos alimentos disponíveis (baixo teor de carotenóides e pró-vitamina A). A sua ocorrência independe do nível econômico das gestantes. A intervenção em gestantes que apresentam hipovitaminose A reduz a taxa de mortalidade geral, a morbidade materna (febre, fraqueza e evacuações aquosas) e a cegueira noturna (manifestação funcional da carência). A cegueira noturna é indicativa de gestação de alto risco, com complicações gestacionais, anemia, desnutrição e resultado obstétrico indesejável. A prevalência da hipovitaminose A têm sido associada a um menor número de consultas de assistência pré-natal. Portanto, a identificação e o tratamento desta carência nutricional ainda na gestação são de extrema relevância. A suplementação da vitamina associa-se o risco de teratogenicidade de uma superdosagem. Fontes mais biodisponíveis, como o buriti e o óleo de dendê, e formas mais concentradas, como a abóbora em flocos desidratados, constituem-se em importantes alternativas. Do mesmo modo, a educação nutricional que incentiva o aumento do consumo de alimentos-fonte, evitando perdas culinárias e esclarecendo acerca desta deficiência é importante, bem como a melhora da absorção da vitamina A ingerida. Conclui-se, então, que uma intervenção baseada no tripé da educação nutricional, fortificação e otimização dietética é uma relevante alternativa ao combate dessa prevalente carência.

659

**ASSOCIAÇÃO ENTRE A PRÁTICA DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO E OBESIDADE INFANTIL ENTRE ESCOLARES**BRUNA SOUZA DA SILVA<sup>1</sup>; PAULA DENARDIN GOMES<sup>1</sup>; CRISTINA MACHADO BRAGANÇA DE MORAES<sup>1</sup><sup>1</sup>Centro Universitário Franciscano/UNIFRA/RS

A obesidade em crianças é preocupante devido ao risco aumentado de sua persistência na idade adulta e o risco de desenvolvimento de doenças a ela associadas. O leite materno é o alimento ideal para o bebê, desde os primeiros momentos de vida e que, quando usado exclusivamente até os seis meses é suficiente para oferecer os nutrientes que a criança necessita para o seu crescimento e desenvolvimento. O objetivo deste trabalho foi verificar se existe associação entre aleitamento materno e obesidade infantil. Foram estudados 152 crianças entre 5 e 9 anos de idade de duas escolas do município de Santa Maria-RS, através de um questionário com a história de aleitamento materno e introdução da alimentação complementar. O questionário foi enviado às mães ou responsáveis pelas crianças. O estado nutricional das crianças foi verificado através de peso, altura e foram calculados os Índices de Massa Corpórea e os dados interpretados através da curva de crescimento do NCHS 2000 (IMC por idade). A prevalência de obesidade na amostra foi de 21,05% (n=32) e em relação ao aleitamento materno 85,53% das crianças receberam leite materno exclusivo e 14,47% não foram amamentadas. Alguns autores relatam que o aleitamento materno exclusivo previne o sobrepeso e a obesidade na idade escolar. Nesta pesquisa não houve diferença nas práticas alimentares no primeiro ano de vida entre os grupos e nessas condições de pesquisa, notou-se a associação entre o aleitamento materno e o ganho de peso adequado nas crianças não-obesas.

660

**AValiação DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES RENais CRôNICOS NO PRÉ E PÓS HEMODIÁLISE**

Mirian Gomes 1; Francisco Teixeira Andrade 2; Betânia e Silva de Almendra Freitas 1NOVAFAP1; 2UFPI; 3NOVAFAP1

A terapia dialítica acarreta modificações fisiológicas nos compartimentos corporais e impactos metabólicos e nutricionais. Objetivou-se através deste estudo avaliar a composição corporal por meio da técnica de bioimpedância de pacientes renais crônicos submetidos à terapia dialítica. Trata-se de estudo do tipo caso-controle desenvolvido para avaliar a variação na composição corporal no pré e pós-hemodiálise, através da análise das variáveis: massa magra e massa gorda. O estudo, realizado em Teresina, PI, incluiu 52 casos e 52 controles, com média de idade de 45,4 e 45,8, respectivamente. O grupo controle foi formado por meio da técnica de pareamento. Observaram-se variações estatisticamente significativas no pré e pós-hemodiálise para todas as variáveis analisadas, onde foi observado um aumento da massa gorda e uma redução da massa corpórea magra. Para análise estatística, foi aplicado o teste "t" de Student. Consideraram-se significativas diferenças e correlações com  $p < 0,05$ . Enfim, o estudo aponta a necessidade de melhoria da qualidade da atenção ao paciente portador de IRC, de um acompanhamento específico das variações de seus compartimentos corporais em sua totalidade.

661

**AValiação DE CONSUMO DE ALIMENTOS DE RISCO E PROTEÇÃO PARA DOENÇAS CRôNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO CLEMENTINO FRAGA FILHO**Bruna Carvalho Vasconcelos<sup>1</sup>, Avany Fernandes Pereira<sup>2</sup><sup>1</sup>-UFRJ/CENC2-UFRJ

**Introdução:** As doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) têm relação direta com o padrão alimentar. **Objetivo:** Avaliar o consumo de alimentos de risco e/ou proteção para DCNTs em pacientes do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho. **Casística e Métodos:** A amostra foi de 30 adultos com DCNTs (doença arterial coronariana, *diabetes mellitus* tipo 2 e hipertensão arterial sistêmica). Foi elaborado questionário de frequência alimentar com lista de 75 alimentos. Foram medidos peso corporal e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal e circunferência de cintura. A análise estatística foi descritiva com cálculo de médias, desvio padrão e frequências, Índice de Consumo de Risco (ICR) e foi feito o teste *T* de Student e ANOVA para verificar se havia associação entre o ICR e tabagismo, sexo e escolaridade. O nível de significância foi 5%. **Resultados:** Dos 30 indivíduos, 56% (n=17) eram mulheres e 44% (n=13) homens com média de idade de  $64,5 \pm 8,9$  anos. O diagnóstico de excesso de peso foi observado em 44% da amostra e de hiperadiposidade abdominal em 38,5% dos homens e 76,5% das mulheres. Quanto ao modo de preparo dos alimentos a maior frequência diária foi para preparações cozidas (30%) e semanalmente 80% referiam consumo de frituras. O consumo diário de alimentos com potencial de risco foi observado pela elevada ingestão dos alimentos do grupo do doces (83%), sal (67%), margarinas (60%) e laticínios integrais (49%). O consumo de alimentos embutidos foi observado em 67% dos indivíduos semanalmente. Cerca de 97% (n= 29) dos indivíduos obtiveram valores de ICR menores que 0,5 o que não representa alto consumo de alimentos com potencial de risco quando relacionados ao consumo total de alimentos. Para o consumo de alimentos com potencial de proteção, 90% consumiam feijão diariamente e verificou-se elevado de consumo de frutas e/ou sucos *in natura* (67%) e verduras (50%) diariamente. **Conclusão:** O consumo de alimentos com potencial de risco foi inadequado, porém quando comparado ao consumo total de alimentos este não foi considerado tão elevado. Assim é essencial conhecer o hábito alimentar dos indivíduos com DCNTs para embasar o acompanhamento nutricional como parte do tratamento destas doenças.

662

**AValiação DIETÉTICA E NÍVEL DE CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO E DIABETES EM PACIENTES ATENDIDOS NA CASA DO DIABÉTICO**

VIANA,V.D.S.; Cavalcante,R.M.S.; SALES,S.M.; SOARES,T.A. CESUPA

**Introdução:** O diabetes mellitus (DM) é uma doença que vem crescendo acentuadamente no mundo, podendo atingir pessoas de qualquer idade sendo mais acentuada na população com faixa etária maior que 40 anos. A nutrição tem um papel fundamental no tratamento dessa doença, pois evita episódios de hipoglicemia e outras complicações. **Objetivo:** Avaliar o consumo alimentar dos pacientes diabéticos que iniciam tratamento na Casa do Diabético; verificar o nível de conhecimento alimentar e relacionado à doença. **Metodologia:** O trabalho consistiu em um estudo do tipo transversal, através da investigação do consumo alimentar de pacientes portadores de Diabetes, cuja casística constou de 61 pacientes, de ambos os sexos, com idade variando entre 18 e 60 anos, que iniciaram o tratamento numa ONG de referência em acompanhamento em indivíduos diabéticos, no período de Janeiro à Março de 2007. A coleta de dados foi realizada a partir da aplicação de um questionário com perguntas semi-estruturadas, informações nutricionais, obtidas através da utilização do recordatório de 24h e questionário de frequência alimentar. A análise dos dados dietéticos foi realizada pelo Programa DietWin - Profissional 2.0. **Resultados:** Os dados demonstraram a faixa etária mais acometida pela doença são aqueles com idade entre 46 e 55 anos. Os pacientes estavam bem informados sobre o conceito da doença, como também a realização de tratamentos. Uma pequena amostra (16,4%) realizava os três tratamentos que cabe ao diabético. A média da porcentagem de adequação calórica (94,64%) consumida pelos pacientes estudados está dentro do recomendado para ambos os sexos. Quanto ao consumo de carboidrato, eles ingeriram mais os complexos (68,76g) já as fibras, não alcançaram o valor mínimo recomendado (20g). Ao analisarmos a ingestão dos macronutrientes, verificamos em ambos os sexos o consumo acima do recomendado pela ADA (15%, PTN; 55%, CHO e 30%, LIP). **Conclusão:** DM vem aumentando cada vez mais, não só no Brasil, como no mundo, onde as pessoas mais acometidas são acima de 40 anos, principalmente pelo fato de não possuírem hábitos alimentares saudáveis. Sugere-se que haja mais divulgação sobre os riscos para que as pessoas se conscientizem e procure fazer uma reeducação alimentar para prevenir o surgimento da doença.

662

**BANCO DE DADOS PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS NO SOBREPESO E OBESIDADE**

Ana Maria Mendes Monteiro Wandelli<sup>1</sup>; Maria Lúcia Teixeira Polônio<sup>1</sup>; Daniella Ferreira Barreiros<sup>1</sup>; Maria Clara de Oliveira Pinheiro<sup>1</sup>  
1 UNIRIO

Há relação direta entre Nutrição e Informática na criação de Sistemas de Informação e Banco de Dados que auxiliem nutricionistas na elaboração de cardápios que previnam ou reduzam o Sobrepeso e a Obesidade, patologias consideradas um problema epidemiológico da civilização moderna. A presente pesquisa objetiva integrar dados de uma Matriz criada para a população-alvo (Matriz Analítica), com limites calóricos(Kcal) definidos em três faixas: Muito baixa (MB); Baixa (B) e Média (M) a um Modelo de Banco de Dados de Fichas Técnicas, elaborado em Access. É classificado como um Estudo de Avaliação de Contexto do tipo Congruência, onde os resultados se refletem em produtos e um Modelo Ideal é delineado. A pesquisa se desenvolve a partir da escolha de faixas delimitadas na Matriz, integrando diferentes opções calóricas aos níveis de sobrepeso e obesidade, com posterior busca de Preparações que componham cardápios harmônicos, facilitando preferências e evitando monotonia alimentar. As fichas técnicas são divididas em quatro categorias de análise: prato principal, guarnição, entrada e sobremesa e nove subgrupos: aves, bois, pescados; vegetais e massas/grãos; saladas e sopas; frutas e doces, além de caldos e molhos. Resultados identificam um Modelo que estabelece os seguintes Passos e Faixas Calóricas: PASSO 1: Entrada e Sobremesa - Muito Baixa Kcal: até 120; Baixa: até 220 Kcal e Média: até 320 Kcal. PASSO 2: Prato Principal - Muito Baixa: até 150 Kcal; Baixa: até 250 Kcal e Média: até 350 Kcal. PASSO 3: Guarnição - Muito Baixa: até 130 Kcal; Baixa: até 230 Kcal e Média: até 330 Kcal, tendo como Valor Referência/dia 1800 Kcal. Constam do Banco 314 Fichas Técnicas com preparações de uso cotidiano adaptadas às patologias-alvo e com custos diferenciados, sendo 32 à base de aves, 20 bois, 34 pescados, 36 massas/grãos, 40 vegetais, 40 saladas, 34 sopas, 46 sobremesas frutas e 32 doces, além de 17 caldos e molhos. Conclui-se que na atual era de globalização e informatização é fundamental o trabalho interdisciplinar de profissionais de Nutrição, que viabilizem novas versões para o planejamento de cardápios, no presente estudo representado pelo uso integrado da Matriz Analítica e do Banco de Dados.

664

**EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COM INDIVÍDUOS QUE APRESENTAM FATORES DE RISCO PARA A SÍNDROME METABÓLICA**

Camila Vidotto Baggio<sup>1</sup> Denise Giacomo da Motta<sup>1</sup> Patrícia Carreira Nogueira<sup>1</sup>  
1 UNIMEP

A síndrome metabólica é caracterizada pela resistência à insulina e tem como principais conseqüências a obesidade, a hipertensão arterial, o diabetes *mellitus* tipo 2 e os problemas cardiovasculares. Considerando a importância da prevenção e controle dos fatores de risco para a síndrome, o presente trabalho teve como objetivo verificar o efeito da utilização de uma estratégia educativa sobre o estado nutricional de indivíduos portadores destes fatores. Foram avaliados onze funcionários e professores da Universidade Metodista de Piracicaba, SP, predispostos ao desenvolvimento da síndrome; a metodologia utilizada incluiu avaliação antropométrica, clínica, dietética e do estilo de vida dos participantes, oferecendo a oportunidade à participação em atividades educativas, individuais e coletivas, com o incentivo ao auto-controle da dieta. Foram analisados indicadores de adesão ao programa e da evolução dos indicadores dos fatores de risco. Mesmo tendo participantes que mostraram resistência ao plano proposto, os resultados obtidos comprovam a eficácia do programa educativo, contribuindo para a redução do peso inicial, que variou de -0,55 a -9,19%, redução de medida de circunferência de cintura, variando entre -0,68 e -5,98 cm e redução do consumo de lipídios da dieta, sendo que essa redução foi significativa apenas no período em que houve intervenção nutricional. Conclui-se que a ação educativa utilizada na pesquisa contribuiu para a prevenção e controle dos fatores de risco para a síndrome metabólica, ressaltando a importância do acompanhamento individual com incentivo ao seguimento do plano alimentar proposto.

665

**EFEITO DE ALTAS DOSES DE RETINOL EM FÍBULAS DE RATOS**

Sheila Andrade Abrahão<sup>1</sup>; Wagner Costa Rossi Junior<sup>2</sup>; Josirene Borges Mendes<sup>2</sup>  
1 UFLA; 2 UNIFAL

Os ossos são estruturas de extrema importância na constituição do corpo humano, conseqüentemente, torna-se necessário conhecermos bem os mecanismos envolvidos na formação, maturação e na regeneração do tecido ósseo (Junqueira & Carneiro, 1999). Estudos em animais demonstram a importância da vitamina A no processo de remodelação óssea. A hipervitaminose A acelera a reabsorção e fragilidade óssea e propiciam fraturas espontâneas (Scheven & Hamilton, 2002). Diante do exposto o presente trabalho teve como objetivos estudar os efeitos causados por doses excessivas de vitamina A (retinol) na recuperação de fraturas com perda de substância óssea de fíbulas de ratos. Foram utilizados 24 ratos albinos Wistar com idade média de 50 dias. Em todos os animais, foi realizada ressecção de um fragmento de 2 mm de comprimento entre os terços proximal e médio da diáfise da fíbula. Os animais foram divididos em três grupos: Grupo 1: grupo controle; foi realizada somente a ressecção do fragmento da fíbula. Grupo 2: foi realizada a ressecção do fragmento da fíbula com injeção de 0,33 ml (50.000 U.I.) de vitamina A. Grupo 3: foi realizada a ressecção do fragmento da fíbula com injeção de 0,47 ml (70.000 U.I.) de vitamina A. Quatro animais de cada grupo sofreram eutanásia 10 e 20 dias após a cirurgia. Os dados obtidos no presente trabalho, através de análises radiográficas e histológicas da fratura induzida na fíbula esquerda dos animais, sugeriram que as doses de vitamina A (0,33 ml e 0,47 ml) utilizadas não foram estatisticamente significativas, não sendo possível observar qualquer tipo de interferência ou auxílio na regeneração óssea comparando estes com o grupo controle. Foi inexistente também diferenças entre os grupos que sofreram eutanásia em tempos pós-cirúrgicos diferentes.

666

**ESTADO NUTRICIONAL VISUALIZADO EM DUAS POPULAÇÕES DE DOENTES RENAI: TRATAMENTO CONSERVADOR X DIÁLISE PERITONEAL**

Camila Ramos Pinto Sampaio<sup>1</sup>, Viviana Teixeira Henriques<sup>2</sup>  
1-2 - UFPR

A doença renal crônica (DRC) pode interferir no estado nutricional dos indivíduos devido às alterações metabólicas que ocasiona. Essas alterações podem se diferenciar também em relação ao tipo de tratamento. Conhecer o estado nutricional desses pacientes é importante. Este estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de duas populações distintas da DRC, comparando-as. Trata-se de um estudo transversal, foram incluídos 46 pacientes em tratamento conservador (n=23) e diálise peritoneal - DP (n=23), pareados por idade e sexo. Avaliações antropométricas foram realizadas e analisadas pelo IMC e % de adequação ao p50 da circunferência braquial (CB), circunferência muscular do braço (CMB) e prega cutânea triptal (PCT). Avaliação dietética utilizando inquérito alimentar de 3 dias e recordatório 24 horas estimou o consumo calórico e protéico. Os resultados foram comparados entre as 2 populações. A idade mediana foi de 57 (44-80) anos. Diferença estatística não foi visualizada quanto à antropometria. Os valores médios obtidos de IMC classifica sobrepeso, PCT (obesidade), CB e CMB (eutrofia) em ambos os grupos. Já nos resultados dietéticos foi apresentada diferença estatística (p<0,05) em relação Kcal/Kg de peso consumida, sendo 25,50 ± 9,04; 33,38 ± 10,65 e ao valor protéico (proteína de alto valor biológico AVB) 53,94 ± 13,87; 66,13 ± 8,63 e a proteína (g/Kg) não houve diferença 0,92 ± 0,36; 1,05 ± 0,40 respectivamente no tratamento conservador e DP. No tratamento conservador é visto baixo consumo alimentar e alto consumo protéico e na DP consumo mais adequado, mesmo com acréscimo de energia pela bolsa de dialisato e baixo protéico, mas adequado em AVB, dentro das recomendações para estes grupos. O grupo conservador pode ter omitido quanto ao consumo alimentar. A composição corporal revela uma similaridade e não demonstra desnutrição, o que favorece o estado nutricional. Vale ressaltar que estes pacientes possuem acompanhamento nutricional periódico. Isto ilustra a importância deste profissional no tratamento da DRC, que causa alterações metabólicas e pode prejudicar o estado nutricional se não houver um consumo alimentar apropriado.

667

### IMPACTO DA EVOLUÇÃO DO PESO CORPÓREO SOBRE FATORES DE RISCO CARDIO-METABÓLICO EM PORTADORES DE HIV/AIDS EM USO DE TERAPIA ANTI-RETROVIRAL DE ALTA POTÊNCIA.

Suelen Faria Abreu<sup>1</sup>, Luísa Helena Maia Leite<sup>2</sup>, Ana Beatriz de Mattos Marinho Sampaio<sup>2</sup>, Eliane Moreira Vaz<sup>1</sup>.  
1- CENC/UFRJ  
2- HESFA/UFRJ

A etiologia das anormalidades metabólicas em pacientes infectados pelo vírus HIV não é totalmente clara. Existem evidências mostrando o papel dos anti-retrovirais, dos fatores comportamentais, tais como os hábitos alimentares, sedentarismo e também a influência do peso corporal. É reconhecido que o peso excessivo está associado ao aumento de fatores de risco cardiovascular, como hipertensão arterial e diabetes tipo 2, na população geral. O objetivo do estudo foi analisar a relação entre a evolução do peso corpóreo e a presença de fatores de risco cardio-metabólico em pacientes infectados pelo vírus HIV, sob terapia anti-retroviral de alta potência. Trata-se de um estudo retrospectivo realizado durante o período de 2000 a 2006, em 3 momentos. Tempo zero (T0) (início do tratamento); Tempo 1 (T1) (3-4 anos); Tempo 2 (T2) (5-6 anos). As informações foram obtidas de um banco de dados de uma coorte em estudo. Foram analisadas as variáveis: gênero, faixa etária, tabagismo, etilismo, Índice de Massa Corporal (IMC) e a frequência de dislipidemias, intolerância à glicose, diabetes tipo 2 e hipertensão arterial. Utilizou-se a estatística descritiva e o teste Qui-quadrado para comparar as frequências. Foram incluídos no estudo 98 pacientes, adultos, a maioria era do gênero masculino (69,4%), média de idade de 39,6 ± 0,80 anos. Ao final do estudo, a maioria fazia uso de anti-retrovirais (81,6%) e apresentava contagem de linfócitos T-CD4+ acima de 500 células/mm<sup>3</sup> (54%). Foi observado aumento progressivo da frequência de pacientes nas faixas de sobrepeso e obesidade ao longo do estudo, da ordem de 26,5% T0, 35,7% T1 e 43,9% T2, bem como aumento da frequência dos fatores de risco cardio-metabólico (T0 vs. T2), hipertensão arterial (11,2% vs. 29,6%); Intolerância à glicose (9,2% vs. 27,6%); dislipidemias (40,8% vs. 72,4%) e diabetes (0 vs. 4,1%). O IMC > 25 Kg/m<sup>2</sup> influenciou significativamente a presença de intolerância à glicose: T0 (4,4% vs. 56,5%) p<0,05; T1 (44,4% vs. 56%) p<0,05; T2 (29,6% vs. 70,4%) p<0,05. Os resultados apontam para a necessidade de um monitoramento nutricional sistemático da evolução ponderal dos pacientes infectados pelo vírus HIV com vistas a prevenção de fatores de risco cardio-metabólico, sobretudo o diabetes tipo 2.

668

### IMPORTÂNCIA DO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM MULHERES NO PERÍODO PRÉ-GESTACIONAL E GESTACIONAL.

SANCHES,D.A.; Possonbon,A.F.  
UNIPAR - Universidade Paranaense

**Introdução:** O estado nutricional gestacional, assim como o ganho de peso gestacional, é foco de vários estudos, por dois motivos: prevalência das complicações gestacionais e suas conseqüências. (MELLO et al, 2007). A fase intra-uterina e o primeiro ano de vida são períodos mais críticos, levando em consideração o crescimento somático e o desenvolvimento do Sistema Nervoso Central. (EUCLYDES, 2000). A intervenção nutricional é obrigatoriamente realizada quando a inadequação de ingestão de alimentos começa a desenvolver patologias que podem colocar em risco a vida materna e do feto. (VITOLLO, 2003).  
**Objetivos:** Objetivou-se neste estudo a identificação da importância do acompanhamento nutricional em mulheres no período pré-gestacional e gestacional.  
**Metodologia:** Realizada uma pesquisa no período de 15 de julho a 05 de outubro de 2007 com gestantes, em idade entre 18 a 40. Foram entrevistadas, 28 gestantes que ficaram internadas na Instituição designada, nas quais estavam sendo preparadas ao parto, ou em período puerpério.  
**Resultados e Discussão:** A população estudada se classifica dentro da renda mensal média da região Sul do Brasil, segundo POF, de 19 de maio de 2004. As mulheres tinham um mínimo de conhecimento sobre a relevância destes para suplementação, uma vez que as necessidades da maioria dos nutrientes, na alimentação das gestantes, estão aumentadas. Em relação à classificação nutricional das gestantes, segundo o IMC pré-gestacional, foi verificado que as mulheres iniciaram sua gestação com uma complicação: o sobrepeso, uma vez que, em média, adquiriram 11,85 kg durante a gestação. Na verificação de complicações gestacionais, a complicação que mais se destacou foi sobrepeso/obesidade, com 52%, este sendo comparado ao percentil de gestantes que tiveram orientação nutricional com médicos (95%). Ou seja, somente 5% das gestantes procuraram o profissional nutricionista para adequar sua alimentação. Os valores encontrados na distribuição dos macronutrientes estão bem próximos ao recomendado por Philippi (1999), com exceção do valor protéico que excede 1% do valor máximo ideal (15%).  
**Conclusão:** Contudo, seria relevante para a gestante, ter o acompanhamento com o profissional nutricionista, para garantir seu estado nutricional saudável, em relação às suas necessidades nutricionais ideais.

669

### SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO GRAXO ÔMEGA 3 REDUZ EFEITOS DA DIETA HIPERLIPÍDICA SOBRE PERFIL BIOQUÍMICO SANGUÍNEO E SOBRE AUMENTO DE TECIDO ADIPOSEO

Maria do Rosário Virgílio 1; Leticia Takushi 1; Jeany Cristina Martins 1; Josette Damazio Costa 1; Rosângela Gomes Bertoncini 1  
1 UNISEP

A implementação do ácido graxo essencial ômega 3 (W-3) tem aumentado significativamente nas dietas ocidentais, como fruto do grande volume de investigações científicas revelando melhorias metabólicas em doenças crônicas degenerativas como aterosclerose, diabetes e câncer. O presente trabalho teve por objetivo investigar os efeitos da suplementação crônica durante 8 semanas, com o ácido graxo W3, sobre o perfil bioquímico sanguíneo e tecido adiposo de ratos machos e fêmeas alimentados com dieta hiperlipídica. Nos animais machos, a dieta hiperlipídica elevou os níveis de triacilgliceróis plasmáticos quando comparado ao controle (260.5±2.5vs286.5±3.5mg/dL p<0,05), e a suplementação com W-3 aboliu estes efeitos (260.5±2.5vs266.0±3.0mg/dL p>0,05), enquanto nos animais fêmeas a suplementação não aboliu, mas amenizou os efeitos da dieta hiperlipídica. A dieta hiperlipídica aumentou o peso do tecido adiposo periepididimal (%), quando comparado ao controle (0.72±0.02vs1.3±0.15 % p<0,05) e a suplementação não evitou este efeito (0.72±0.02vs1.33±0.082 % p<0,05). Porém, o aumento no tecido adiposo retroperitoneal, comparado ao controle, causado pela dieta hiperlipídica, nos ratos machos (0.83±0.07vs1.318±0.14 % p<0,05), e fêmeas (1.51±0.01v 2.26±0.09 % p<0,05) foi abolido para (0.83±0.07vs1.275±0.22 % p>0,05) e (1.51vs1.67±0.10) respectivamente com a suplementação de W-3. Houve aumento nos níveis plasmáticos de HDL nos machos (15.00±1.0vs53.39±3.2mg/dL p<0,01) e fêmeas (14.50± 4.5vs43.39± 5.2mg/dL p<0,01) suplementados, quando comparados ao controle, e não houve efeito sobre o aumento no colesterol total, ou sobre a elevação da glicemia provocada pela dieta hiperlipídica. Concluímos que o W-3 traz significativa melhora do equilíbrio metabólico, mesmo quando atuando paralelamente a uma dieta hiperlipídica.

670

### A CONTAGEM DE CARBOIDRATOS COMO ESTRATÉGIA PARA A FLEXIBILIDADE DA ESCOLHA ALIMENTAR E CONTROLE GLICÊMICO DE INDIVÍDUOS DIABÉTICOS

Patricia Milene Jorge Neves 1; Denise Giacomo da Motta 1; Patricia Carreira Nogueira 1  
1 UNIMEP

O Diabetes Mellitus compreende um grupo de distúrbios metabólicos caracterizados por altos níveis de glicose sanguínea (hiperglicemia), resultante de defeitos na secreção ou ação da insulina, ou ambos. O principal objetivo da terapia nutricional para o diabetes é manter os níveis de glicose sanguínea o mais próximo dos valores normais. A contagem de carboidratos é um método que consiste em calcular a quantidade de carboidratos consumida durante as refeições, que pode ser utilizado por qualquer indivíduo diabético. Este método tem como objetivo humanizar o tratamento dietético dos indivíduos diabéticos, pois possibilita uma maior flexibilidade na escolha dos alimentos, visto que muitas dessas pessoas passam por grandes restrições alimentares. O presente trabalho teve por objetivo a introdução da proposta da contagem de carboidratos entre pessoas com diabetes tipo 2 integrantes de um grupo de apoio realizado em uma clínica escola de Nutrição em Piracicaba, visando ao aumento da flexibilidade na escolha de alimentos e, conseqüentemente proporcionar um melhor controle glicêmico para esses indivíduos. Ao longo de 6 meses os participantes reuniram-se quinzenalmente, em cada encontro foi feita a antropometria com determinação do peso e circunferência da cintura e realização de glicemia capilar; realizaram, também, exames bioquímicos ao início e ao final do período, para avaliação do controle metabólico. A alimentação foi avaliada por meio de anamnese que considerou o dia alimentar habitual, corrigido pela frequência habitual de consumo, diário alimentar de 3 dias e também, os depoimentos sobre as alterações ocorridas a partir da utilização da contagem. Os resultados possibilitaram a verificação de que a contagem de carboidratos auxilia na flexibilidade de escolha dos alimentos, não prejudica a glicemia e não influencia no ganho de peso dos indivíduos diretamente, se utilizado com responsabilidade. Porém, deve ser orientado continuamente pela equipe de saúde, para que os indivíduos possam manter o uso do método.

671

**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS COM PARALISIA CEREBRAL**

Adriana Regina Campestrini do Prado<sup>1</sup>; Silvia Eliza Almeida Pereira de Freitas<sup>2</sup>  
 1UFRJ; 2UNIGRANRIO

A paralisia cerebral é definida como uma "encefalopatia crônica heterogênea, não-progressiva do cérebro em desenvolvimento". Esta patologia é classificada conforme o comprometimento motor (espástica, coréica, atetósica, distônica, atáxica, hipotônica ou mista) e o acometimento dos membros superiores e/ou inferiores (tetraplegia, triplegia, hemiplegia, diplegia e monoplegia). Estão associados a ela vários distúrbios alimentares tais como: disfagia, refluxo gastroesofágico, constipação intestinal e desnutrição, que comprometem o estado nutricional destes pacientes. O objetivo deste trabalho foi avaliar os métodos disponíveis para a avaliação nutricional de crianças portadoras de paralisia cerebral através de um levantamento bibliográfico em bases de dados digitais no período compreendido entre 1997 e 2007. Nos vários estudos abordados os resultados quanto à composição corporal de crianças com paralisia cerebral com comprometimento motor moderado a grave (quadriplegia) apresentaram resultados semelhantes. O peso, altura, pregas cutâneas tricipital e subescapular e área muscular foram diagnosticados abaixo dos parâmetros de normalidade adotados nos diversos estudos. Também foi observado correlações negativas significativas destes indicadores com o avanço da idade, comprometimento oromotor, estágio puberal e limitações. Os fatores que levam a um atraso no desenvolvimento e crescimento em crianças com paralisia cerebral são multifatoriais (nutricionais e não-nutricionais) e comprometem a qualidade de vida desta população e de seus familiares mais envolvidos. Portanto, para proporcionar a qualidade de vida destas crianças é necessário que haja primeiramente um diagnóstico nutricional correto, atento às particularidades destes pacientes com o objetivo de realizar o tratamento dos distúrbios alimentares e conseqüentemente, melhora do estado nutricional.

672

**BAIXO PESO E SOBREPESO EM IDOSOS APRESENTAM PIOR PROGNÓSTICO NA DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO CONSERVADOR**

Maria Célia Riguetto Nunes<sup>1</sup>; Viviana Teixeira Henriques<sup>2</sup>  
 1UNIPAC/UBÁ; 2UFPR

O estado nutricional de idosos deve ser investigado levando em consideração peculiaridades desta população, por isso é sugerido utilizar pontes de cortes específicos para defini-lo. No paciente renal crônico em tratamento conservador é preocupante a evolução da doença podendo levar a terapia renal substitutiva (TRS) ou a óbito. Este estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de idosos em tratamento conservador e após um ano o prognóstico obtido. Foram incluídos 118 idosos e divididos em 3 grupos de acordo com a classificação do IMC (kg/m<sup>2</sup>) por Lipschitz (1994), sendo, grupo 1: IMC < 22 (n=12) – baixo peso, grupo 2: IMC 22-27 (n=53), grupo 3: IMC >27 (n=53) - sobrepeso. Foi estimada a taxa de filtração glomerular (TFG). Foram aferidas prega cutânea tricipital (PCT), circunferência braquial (CB) e circunferência muscular do braço (CMB). A classificação se deu pela % de adequação ao p50. Após um ano da avaliação citada foi verificado prognóstico de 50% dos pacientes do grupo 1, 32% grupo 2 e 28% grupo 3, compreendendo sobrevida, óbito, TRS e abandono do tratamento. ANOVA foi empregada e complementada por Dunn's. A média de idade não diferiu entre os grupos sendo respectivamente: 72,00 ± 9,58; 70,43 ± 6,64 e 70,45 ± 6,20. Foi visualizada diferença significativa (p<0,05) em relação à TFG: 20,00 ± 11,51; 27,59 ± 11,04 e 39,89 ± 16,36, esta do grupo 1 para os demais. Quanto a PCT o grupo 1 e 2 diferiram do 3, sendo: 87,06 ± 36,71; 121,69 ± 37,08; 148,62 ± 52,50. Os grupos apresentaram diferença pela CB: 79,79 ± 7,14; 90,68 ± 9,33; 104,30 ± 10,36. A CMB apresentou diferença entre o grupo 1 e 3; 2 e 3: 80,81 ± 7,81; 88,04 ± 9,16 e 97,72 ± 11,48. Após um ano a sobrevida encontrada nos grupos 1, 2, 3 foi de 50%, 82% e 53%; óbito 16%, 12% e 20%; TRS: 34%, 6% e 14%, respectivamente. Somente no grupo 3 houve abandono da terapia de 13%. Com os resultados obtidos um pior prognóstico é visto nos pacientes que se encontram baixo peso e sobrepeso de acordo com a classificação do IMC para idosos.

673

**CARACTERIZAÇÃO DOS FATORES DETERMINANTES DA REDUÇÃO PONDERAL DE PACIENTES OBESOS SUBMETIDOS AO TRATAMENTO NUTRICIONAL EM UM HOSPITAL ESCOLA DO RIO DE JANEIRO**

Priscila Costa Nunes<sup>1</sup>; Luisa Helena Maia Leite<sup>2</sup>; Eliane Moreira Vaz<sup>1</sup>  
 1-CENC/UFRJ  
 2-HESFA/UFRJ

A obesidade é considerada um importante problema de saúde pública em países desenvolvidos e uma epidemia global pela Organização Mundial de Saúde. O tratamento da obesidade em longo prazo mostra que a maioria dos pacientes recupera o peso, isto é, apresenta peso flutuante. Várias investigações sobre o tratamento clínico da obesidade apontam a dificuldade em manter a perda de peso na ausência do monitoramento nutricional. Com o objetivo de caracterizar os fatores determinantes da redução ponderal em obesos submetidos ao tratamento nutricional, em um hospital escola do Rio de Janeiro, foram analisados retrospectivamente 201 registros dietéticos de pacientes, durante cinco anos. A maioria dos pacientes avaliados era do sexo feminino (82%), trabalhava fora (80%) e não praticava atividade física (65%). A média de idade foi de 48±15 anos. Grande parte dos pacientes apresentava co-morbidades (66%), sendo a hipertensão arterial a mais freqüente. O monitoramento dietético foi de um ano (53%), com uma perda média de peso de 4,2±2 kg. A maioria da população estudada obteve redução ponderal entre 1-5kg e 18% acima de 5 kg, enquanto 24% não apresentaram perda de peso. O número médio de consultas foi de 4,7±3. Somente 5% dos pacientes alcançaram a meta estabelecida no início do tratamento nutricional. A perda de peso esteve significativamente associada à presença de co-morbidades (p<0,005) e ao número de consultas realizadas (p<0,001). Concluiu-se que, possivelmente, as mudanças no comportamento alimentar, no curso do tratamento dietético, podem estar associadas a presença de co-morbidades e a maior freqüência as consultas. Apesar da maioria dos pacientes deste estudo ter obtido redução ponderal, esta foi aquém da meta estabelecida, sugerindo a necessidade de mudanças no estilo de vida.

674

**CONCEPÇÕES E ATITUDES DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE OBESOS GRAU I**

Patrícia C. Nogueira<sup>1</sup>; Dcheniffer Caroline da Cruz<sup>1</sup>  
 1 UNIMEP

A Obesidade é uma doença que se caracteriza pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, apresentando fatores risco para as doenças crônicas e diversos outros problemas de saúde. Pode ser causa de sofrimento, depressão, comportamentos de esquiva social, que prejudicam a qualidade de vida do indivíduo obeso. Do ponto de vista sociocultural, é notório que o obeso sofre preconceito e discriminação que pode ser tão ou mais prejudicial do que os problemas de saúde decorrentes à obesidade, sendo estas pessoas vistas pela sociedade como relaxadas, feias, sujas e culpadas pela sua condição. Este trabalho teve como objetivo avaliar as concepções e atitudes do comportamento alimentar de mulheres obesas grau I por meio de um programa de educação nutricional mediante a técnica de grupo focal. Fizeram parte deste estudo 4 mulheres jovem adultas com idades entre 17 e 41 anos, obesas I, todas integrantes de uma clínica-escola de nutrição do interior de São Paulo. Ao longo de seis meses as integrantes participaram de encontros individuais e grupos focais nos quais foram feitas anotações das falas. A observação das possíveis mudanças do comportamento alimentar das pacientes foi realizada por meio da análise do conteúdo dos depoimentos que foram agrupados em categorias a partir da freqüência com que surgiram nas falas, durante os encontros. Ao longo da pesquisa as pacientes demonstraram terem sido vítimas de preconceito e discriminação por parte da sociedade e familiares, contudo, apesar da existência desses preconceitos, foi possível identificar mudanças no pensar, no sentir e no agir das mesmas com relação ao preconceito e comportamento alimentar. A educação nutricional, juntamente com a técnica de grupo focal foi essencial para a promoção destas mudanças. Considera-se importante a utilização destas ferramentas para entendimento dos aspectos subjetivos, favorecendo assim, a compreensão de aspectos psicológicos relativos à obesidade. Considerando a necessidade de entendimento destes aspectos subjetivos, torna-se imprescindível o desenvolvimento de novos trabalhos que visem conhecer as percepções pessoais destes pacientes, para que estas questões relacionadas à obesidade possam ser trabalhadas de forma mais direta.

675

### EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA TERCEIRA IDADE: UMA PROPOSTA DE ATIVIDADES LÚDICAS EM UM PROGRAMA DE ATENÇÃO INTEGRAL À PESSOA IDOSA NO RIO DE JANEIRO.

Silva, F.B.-1; Leal, K.-1; Quintaes, M.P.-1; Henriques, C.-1; Rios, M.L.-2  
Universidade Federal do Rio de Janeiro-1; Hospital Universitário Gafre e Guinle-2

**INTRODUÇÃO:** A terceira idade constitui uma etapa da vida onde os indivíduos já teriam adquirido hábitos alimentares arraigados e de difícil mudança. Inúmeras são as fontes de informação desta população, porém a maioria proveniente dos meios de comunicação de massa e pouco fidedignas. Nesse contexto, destaca-se a relevância de programas educativos de atenção à terceira idade que incentivem o autocuidado e promovam mudanças significativas na velhice. **OBJETIVO:** Avaliar um conjunto de práticas educativas desenvolvidas entre indivíduos de um grupo de terceira idade. **MÉTODOS:** O Grupo *Renascer* faz parte de um programa interdisciplinar (profissionais e estudantes de todas as áreas da saúde, serviço social, música, teatro e direito) que promove encontros semanais no hospital universitário. Possui cerca de 200 idosos inscritos e presença de aproximadamente 120 a cada reunião, em sua grande maioria composto por mulheres. As práticas educativas em nutrição, realizadas de março a novembro de 2007, enfatizaram situações do cotidiano, através de jogos e teatros didáticos. Avaliou-se a impressão dos participantes ao final de cada ação por meio de desenhos representativos de faces, onde eles deveriam assinalar na folha uma das seguintes opções: *feliz; indiferente; cheio de dúvida; preocupado; irritado ou cansado*. **RESULTADOS:** Os temas abordados nas ações fizeram parte de uma estratégia de prevenção e tratamento das doenças crônicas não transmissíveis mais comuns entre o grupo: hipertensão arterial, hipercolesterolemia, diabetes e osteoporose. Durante as atividades, estimulou-se a participação através de perguntas, observando-se grande identificação dos participantes com as situações criadas, gerando boa receptividade dos mesmos. Relatos pessoais, trocas de experiência, aproximação entre os idosos e com a equipe, além do despertar de dúvidas individuais, trabalhadas posteriormente no ambulatório, foram resultados positivos do estudo. Na avaliação das atividades, a maioria dos idosos assinalava que se sentia "feliz"; em segundo lugar o resultado mais comum foi "preocupado". **CONCLUSÃO:** As ações realizadas através de métodos menos enfadonhos e uso de situações problematizadoras do cotidiano incentivaram a autonomia entre os idosos em relação a sua saúde. E independente do tratamento das doenças, o cultivo de hábitos de vida mais saudáveis devem ser alvo das ações em sua continuidade.

676

### EFEITO DOS ÁCIDOS GRAXOS POLINSATURADOS E DO GENÓTIPO PRO12PRO NO GENE PPAR2 NA PERDA DE PESO E NO PERFIL LIPÍDICO DE MULHERES OBESAS DE GRAU 3

Vanessa Chaiá<sup>1</sup>, Márcia Fófano<sup>1</sup>; Sofia Uehara<sup>1</sup>, Carla Lima D'Andrea<sup>2</sup>, Eliane Lopes Rosado<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>PG/UFRJ, <sup>2</sup>Nutricionista, <sup>3</sup>Instituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ

O aumento mundial na prevalência da obesidade está associado a interações gene-ambiente. Dentre os fatores genéticos destacamos o receptor ativado pela proliferação de peroxissomas da isoforma  $\gamma$  série 2 (PPAR $\gamma$ 2), que está diretamente relacionado à reações lipogênicas. Como fatores ambientais, os lipídios dietéticos assumem importância na gênese da obesidade, pois além da maior densidade energética, menor efeito saciante e baixa prioridade oxidativa, são ligantes de vários genes. O objetivo do estudo foi avaliar o efeito da dieta rica em ácidos graxos polinsaturados (AGPI), ligante natural do gene avaliado, e do genótipo Pro12Pro no gene PPAR $\gamma$ 2 na perda de peso e no perfil lipídico de mulheres obesas de grau 3. A amostra foi composta de 18 mulheres adultas com índice de massa corporal > 40kg/m<sup>2</sup>, divididas em dois grupos aleatórios, sendo submetidas ao tratamento dietético por 45 dias. As dietas teste (G1) e controle (G2) foram hipocalóricas, normoprotéicas, normoglicídicas e normolipídicas, variando-se somente o tipo de lipídio oferecido. A dieta de G1 apresentou entre 10 e 15% do valor calórico total (VET) de AGPI e < 10% do VET de ácidos graxos monoinsaturados (AGMI). A dieta de G2 apresentou < 10% de AGPI e de 10 a 15% de AGMI. Os AGS foram similares em G1 e G2 (7-8% do VET). A coleta de sangue para análises bioquímicas em jejum foi realizada antes e após a intervenção. A avaliação do polimorfismo (técnica da reação em cadeia da polimerase - PCR) foi realizada com amostras de sangue coletadas no início do estudo. A perda de peso não diferiu entre grupos, sendo de 2,67±1,47kg e 2,68±1,58kg em G1 e G2, respectivamente. Após a intervenção, o colesterol total, HDL, LDL e triglicérides foi de 179,5±26,9mg/dL e 184,7±52,71mg/dL, 45,6±6,9mg/dL e 42,3±9,7mg/dL, 127,25±23,9mg/dL e 127,1±36,1mg/dL e 94,3±30,5mg/dL e 107 ± 48,4mg/dL, em G1 e G2, respectivamente. Independente da composição lipídica da dieta houve melhora no perfil lipídico sanguíneo. Tanto o AGPI quanto o AGMI apresentaram efeito semelhante no perfil lipídico e perda de peso em obesas de grau 3 sem polimorfismo no gene PPAR $\gamma$ 2.

677

### HIPERURICEMIA E HIPERINSULINEMIA COMO DETERMINANTES DA HIPERHOMOCISTEINEMIA EM INDIVÍDUOS COM SÍNDROME METABÓLICA

Sofia Kimi Uehara<sup>1</sup>; Glorimar Rosa<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> INJC/UFRJ

Dados brasileiros sobre a homocisteinemia e seus determinantes em indivíduos com síndrome metabólica (SM) são inexistentes. Objetivou-se avaliar as concentrações plasmáticas de homocisteína (hcy) e sua relação com o sexo, idade, tabagismo, pressão arterial, resistência à insulina (RI), dados antropométricos (índice de massa corporal, circunferência da cintura e gordura corporal), bioquímicos (folato plasmático - FP, cobalamina plasmática - CP, folato em eritrócitos - FE, insulinemia, glicemia, uricemia e perfil lipídico), dietéticos (ingestão de folato, cobalamina, piridoxina, bebidas alcoólicas e café) e genéticos (polimorfismo C677T no gene metilenoetetraidrofolato redutase - MTHFR) em 63 indivíduos com SM. Glicemia, uricemia e perfil lipídico foram determinados por método enzimático-colorimétrico e FP, CP e FE, por diluição de radioisótopos. Insulinemia foi avaliada por radioimunoensaio e a homocisteinemia, por cromatografia líquida de alta eficiência. Avaliou-se a RI pelo HOMA. Extraiu-se o DNA com a resina de Chelex. Avaliou-se o polimorfismo C677T no gene *MTHFR* através da reação em cadeia da polimerase e digestão enzimática. A estatística contemplou os testes t de *Student*, *Mann-Whitney*,  $\chi^2$  e o cálculo do coeficiente de contingência (C) e do *Odds Ratio* (OR). Valores de  $p < 0,05$  foram considerados significativos. No estudo, 39 (62%) e 24 (38%) eram dos sexos feminino e masculino, respectivamente. Os homens apresentaram trigliceridemia, insulinemia e valores de HOMA maiores do que as mulheres. RI (HOMA > 2,71) foi observada em 51,6% (n=32) dos indivíduos, sendo 18 mulheres e 14 homens. Não houve diferença entre os sexos quanto à homocisteinemia. A frequência de Hhcy (hcy > 10  $\mu$ mol/L) foi de 49,2% (n=31), sendo 18 mulheres e 13 homens. Dentre as variáveis investigadas, apenas a uricemia (C=0,67,  $\chi^2=2,23$ ,  $p=0,27$ ) e insulinemia (C=0,86,  $\chi^2=2,98$ ,  $p=0,07$ ) correlacionaram-se positivamente com a Hhcy. No grupo, 33% (n=21) apresentaram o polimorfismo C677T, sendo 19 heterozigotos e 2 homozigotos polimórficos. Não verificamos relação entre a homocisteinemia e o polimorfismo C677T (OR=1,7; IC95%= 0,6-4,9). O estado nutricional adequado de folato e cobalamina, segundo os valores médios de FE, FP e CP, observado nos indivíduos com o polimorfismo C677T poderia ter minimizado os efeitos desse polimorfismo na homocisteinemia. Em indivíduos com SM, a Hhcy esteve associada com a uricemia e insulinemia aumentadas.

678

### NÃO EFEITO DO RETINOL NA EXPRESSÃO DOS GENES TRANSPORTADORES DE FERRO EM RATOS NORMAIS

Bittencourt, L.L.A.; Ferreira, C.S.; Reis, M.C.; Pierucci, A.P.T.R.; Porto, C.P.M.  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

A deficiência de ferro é a mais comum e disseminada desordem nutricional no mundo. Enquanto a absorção de ferro é estudada, foi proposto que o retinol pode melhorar a absorção de ferro em humanos. Mas esse assunto é muito conflitante na literatura científica. O objetivo desse estudo foi determinar o efeito do retinol na expressão do mRNA das proteínas do epitélio intestinal envolvidas no processo de absorção do ferro. Doze ratos machos foram classificados como normais (sem deficiência de ferro) e foram divididos em dois grupos. O primeiro grupo (controle) recebeu um veículo através de gavagem e pelo mesmo modo, o outro grupo (experimental) recebeu 850 U.I. de retinol. Seis horas depois, o duodeno de cada rato foi extraído para análise posterior. Não houve diferença estatística entre o grupo controle e o experimental na expressão dos genes envolvidos no processo de absorção do ferro, sendo estes: DMT1, ferroportina, HCP1, DcytB, ferritina e o receptor da transferrina. Esse estudo sugere que o retinol não melhora a expressão do mRNA dos genes envolvidos no transporte de ferro nas células epiteliais do duodeno dos ratos. Esse estudo corrobora com o estudo que o retinol pode não melhorar a absorção do ferro em indivíduos não anêmicos.

679

**O ÁCIDO CLOROGÊNICO (5-ACQ), PRESENTE NO CAFÉ, PODE INTERFERIR NA GLICEMIA E INSULINEMIA DE INDIVÍDUOS SAUDÁVEIS?**

Wânia Lúcia Araujo Monteiro<sup>1</sup>, Mirza Adriana de Assis Jácome<sup>1</sup>, Sofia Kimi Uehara<sup>1</sup>, Carlos Alberto Bastos de Maria<sup>1</sup>, Glorimar Rosa<sup>1</sup>.  
1. INIC/UFRJ

**INTRODUÇÃO:** Recentes estudos epidemiológicos associam o consumo de café e redução do risco para diabetes mellitus tipo 2, devido à presença de alguns compostos fenólicos, como o ácido clorogênico (5-ACQ). **OBJETIVO:** Investigar o efeito do consumo agudo de ácido clorogênico (5-ACQ) presente no café filtrado (descafeinado, verde e regular) na resposta glicêmica e insulínica em indivíduos jovens saudáveis. **METODOLOGIA:** Realizou-se um ensaio clínico, no qual participaram 20 indivíduos, sem doenças pré-existentes, não tabagistas e consumidores de café. Na véspera de cada ensaio foi restrito o consumo de polifenóis. Todos os participantes consumiram 475 ml de café descafeinado, 570 ml de café verde e 1000 ml de café regular, juntamente com lanche padrão, com intervalo de 7 dias entre os ensaios, totalizando consumo de 1 grama de 5-ACQ em cada tipo de café. Foram coletadas amostras de sangue em jejum, 30 e 60 minutos após a ingestão do café para as análises bioquímicas. **RESULTADOS:** O grupo estudado tinha idade média de 25,3±3,7 anos, na qual 60% eram do sexo feminino e 40% do sexo masculino, o Índice de Massa Corporal (IMC) médio foi de 22,98±3,0 kg/m<sup>2</sup>. Os resultados das concentrações médias de glicose e insulina foram expressos em mg/dL e µU/mL, respectivamente. No ensaio com café descafeinado, as concentrações médias de glicose em jejum, 30 min e 60 min após consumo foram: 67,7±15,3; 69,0±21,2 e 70,5±19,9 (p=0,89). No café verde, as concentrações médias foram: 67,4±14,6; 84,5±18,8 e 83,4±11,2 (p=0,007). Após consumo do café regular, os valores médios foram: 70,6±10,9; 81,3±28,3 e 75,4±23,9 (p=0,32) respectivamente. Em relação à insulinemia, as concentrações médias em jejum e 60 min após o consumo de café descafeinado foram: 8,5±4,8 e 32,4±27,9 (p=0,0003); no ensaio com café verde foram 8,7±5,2 e 58,5±39,3 (p=0,003) e no ensaio com café regular foram 8,8±5,5 e 48,1±45,1 (p=0,0004), respectivamente. **CONCLUSÕES:** No café descafeinado e regular não foi observado aumento estatisticamente significativo da glicemia, entretanto, o aumento da glicemia verificado após o consumo do café verde foi estatisticamente significativo. Os três tipos de cafés elevaram a insulinemia de forma estatisticamente significativa, porém o café verde apresentou maior estímulo à produção de insulina.

680

**PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES DO PROGRAMA DE REABILITAÇÃO CARDÍACA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO: UMA ANÁLISE COMPARATIVA**

Nathalia Leite<sup>1</sup>; Denise Giannini<sup>1</sup>; Roberta de Oliveira<sup>1</sup>; Paula Furquim<sup>1</sup>  
1 Divisão de Nutrição/HUPE/UERJ

A Organização Mundial de Saúde considera Reabilitação Cardíaca (RC) como à soma de intervenções que asseguram melhores condições físicas, psicológicas e sociais aos pacientes portadores de doença cardiovascular pós-aguda e crônica. Os programas de RC são desenvolvidos por uma equipe multiprofissional de saúde, que visam modificar aspectos que contribuem para a redução do risco cardíaco de forma global.

O objetivo deste trabalho constituiu em avaliar o efeito da Fase III da RC sobre os fatores de risco modificáveis e na qualidade de vida dos pacientes portadores de doenças cardiovasculares, submetidos ou não a tratamentos invasivos. Trata-se de um estudo prospectivo onde foram acompanhados 32 pacientes do programa de RC do HUPE no período de 6 meses, com média de idade de 60±10 anos, sendo 81% do sexo masculino. Dentre estes 59,3% com história de infarto do miocárdio, sendo 43,7% realizaram a cirurgia de revascularização do miocárdio e 34,3% angioplastia. Quanto aos fatores de risco 84,3% eram hipertensos e 25% diabéticos tipo 2, 50% eram ex-tabagistas, mas nenhum fumante. Foram avaliados física e bioquimicamente em 2 momentos: no primeiro e no sexto mês do programa. A avaliação física consistiu em cálculo o IMC, percentual de gordura, medidas da cintura e do quadril, e relação cintura-quadril. Na análise bioquímica foram verificados colesterol total, triglicérides e glicemia de jejum. Os dados foram analisados pelo programa STATA 8.2. Foi realizado teste t-student para comparação das diferenças das médias das variáveis e para as correlações utilizou o coeficiente de Pearson e de Spearman.

Na avaliação antropométrica foi identificado 31% de obesidade e 44% de sobrepeso. A média de IMC pré-reabilitação foi de 28,13 Kg/m<sup>2</sup> (SD=4,62 / SE=0,81) e pós-reabilitação de 27,49 Kg/m<sup>2</sup> (SD=4,7 / SE=0,83), sendo essa diferença estatisticamente significativa (p=0,001), foi verificado também no percentual de gordura corporal (p=0,01) e nos parâmetros bioquímicos obteve diferença estatisticamente significativa triglicérides (p=0,002) e a glicemia (p=0,01). A redução do IMC se correlacionou diretamente com colesterol (r=0,58; p=0,04) e marginalmente significativa com triglicérides (r=0,38; p=0,09). Os resultados mostraram-se favoráveis à RC na melhoria da qualidade de vida dos pacientes.

681

**RELAÇÃO ENTRE PERFIL LIPÍDICO DA DIETA E LIPÍDIOS SANGÜÍNEOS EM MULHERES OBESAS DE GRAU 3**

Márcia Fófano<sup>1</sup>; Vanessa Chaia<sup>1</sup>; Sofia Uehara<sup>1</sup>; Juliana Nogueira Soeiro<sup>2</sup>,  
Eliane Lopes Rosado<sup>3</sup>

<sup>1</sup>PG/UFRJ, <sup>2</sup>Estudante de graduação/UFRJ, <sup>3</sup>Instituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ

Entre os fatores ambientais relacionados com a obesidade, o aumento na ingestão de alimentos com alta densidade energética assume importância na epidemia da doença. Destacamos os lipídios que são capazes de influenciar no perfil lipídico, apresentam menor efeito saciante e são pobremente oxidados para gerar energia, além de estarem associados à gênese de várias doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo deste estudo foi relacionar a ingestão habitual, particularmente de lipídios, com as concentrações de lipídios sanguíneos em mulheres obesas de grau 3. Foram avaliadas 19 mulheres adultas com índice de massa corporal >40kg/m<sup>2</sup>. A ingestão alimentar foi determinada com base em registros dietéticos de três dias não consecutivos, analisados com o auxílio do programa Food Processor<sup>®</sup>. Foram analisadas concentrações séricas de colesterol total e frações e triglicérides em jejum. A ingestão calórica das mulheres foi de 2.207,1±944,3kcal, e a distribuição de carboidratos, proteínas e lipídios foram de 45,6±8,6%, 18±5,5% e 35,7±8,6%, respectivamente. Em relação à composição lipídica da dieta, observou-se ingestão de 13±4,3% de ácidos graxos saturados (AGS), 13,3±4,5% de ácidos graxos monoinsaturados (AGMI) e 6,1±2,3% de ácidos graxos polinsaturados (AGPI). As concentrações de colesterol total, HDL, LDL e triglicérides foram de 194,0±35,5mg/dL, 43,3±8,4mg/dL, 127,1±30,4mg/dL e 108,8±66,6mg/dL, respectivamente. A dieta habitual das voluntárias era hipoglicídica, hiperprotéica, hiperlipídica, rica em AGS e normal em AGMI e AGPI. Considerando que são mulheres obesas, a ingestão protéica em gramas/kg de peso é normal. Foi observada alta correlação positiva entre a ingestão de AGMI e as concentrações de HDL, bem como entre a ingestão de lipídios totais e as concentrações de triglicérides. Os parâmetros dietéticos influenciaram no perfil lipídico sanguíneo de mulheres obesas de grau 3. Sugere-se que os AGMI auxiliem no aumento do HDL e a redução na ingestão de lipídios contribui para a prevenção das dislipidemias.

682

**A SUPERALIMENTAÇÃO PÓS-NATAL ALTERA A COMPOSIÇÃO CORPORAL, O PERFIL LIPÍDICO E A TOLERÂNCIA A GLICOSE DE RATOS JOVENS E ADULTOS**

Ananda Lages Rodrigues<sup>1</sup>, Jose Firmino Nogueira Neto<sup>1</sup>, Magna Cottini Fonseca Passos<sup>2</sup>,  
Egberto Gaspar de Moura<sup>1</sup>, Patrícia Cristina Lisboa<sup>1</sup>.  
1IBRAG; 2INU, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

A superalimentação pós-natal é um fator de risco para a obesidade, assim como para distúrbios cardiovasculares e metabólicos associados. Sabe-se que ratos criados em ninhadas reduzidas podem desenvolver persistente hiperfagia, hiperinsulinemia, hipertensão arterial e hiperleptinemia quando adultos. Assim, estudamos a composição corporal, perfil lipídico, insulinemia, leptinemia e a tolerância a glicose em animais jovens e adultos que foram superalimentados no período pós-natal. Para induzir a superalimentação pós natal, o tamanho da ninhada foi reduzido a 3 filhotes machos/rata lactante (Grupo S) no 3º dia de vida. No grupo controle (C), o tamanho da ninhada foi ajustado para 10 filhotes machos/rata lactante por toda a lactação. Após o desmame, monitoramos a ingestão alimentar e a massa corporal. Os animais foram sacrificados aos 21 e 180 dias de vida. A composição corporal foi avaliada pelo método de carcaça. Dosamos insulina e leptina séricas por radioimunoensaio, e glicemia através de glucômetro. O grupo S apresentou maior massa corporal a partir do 7º (+33%, p<0.05) até os 180 dias de vida (+18%, p<0.05). A massa de gordura visceral e total foram maiores nos animais superalimentados tanto aos 21 (+172% e +238%, p<0.05, respectivamente), como aos 180 dias de vida (+52% e +38% p<0.05, respectivamente). O conteúdo total de proteína e o HDL séricos foram maiores aos 21 (+41% e +37%, p<0.05, respectivamente) e menores aos 180 dias (-14% e -12%, p<0.05, respectivamente). Verificamos maiores concentrações séricas de leptina e insulina no grupo S somente aos 21 dias (+89% e +56%, p<0.05, respectivamente). Ratos adultos do grupo S apresentaram glicemia de jejum normal, entretanto intolerância glicídica 2 horas após a administração de glicose, indicando o desenvolvimento de resistência à insulina (+7%, p<0.05). Evidenciamos que a superalimentação pós-natal modifica, em curto e longo prazo, a composição corporal, os níveis de HDL e a tolerância glicídica, podendo ser considerada um fator de risco para doenças cardiovasculares e metabólicas.

APOIO FINANCEIRO: CNPq/CAPES/FAPERJ

683

### AValiação DA INTERVENÇÃO DIETÉTICA NO ESTADO NUTRICIONAL E NO CONTROLE GLICÊMICO DE DIABÉTICO TIPO 2

Orion Araújo Carneiro<sup>1</sup>, Avany Fernandes Pereira<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>-UFRJ/CENC.2.-UFRJ

**Introdução:** O *diabetes mellitus* constitui um grave problema de saúde pública por sua alta prevalência na população. A morbimortalidade associada ao *diabetes mellitus* pode contribuir para deterioração significativa da qualidade de vida destes indivíduos. **Objetivo:** O objetivo do estudo foi avaliar o efeito trimestral da intervenção nutricional individualizada sobre as variáveis antropométricas e bioquímicas de indivíduos diagnosticados com *diabetes mellitus* tipo 2. **Casística e Métodos:** Trata-se de estudo longitudinal de intervenção, onde foram avaliados 22 indivíduos portadores de *diabetes mellitus* tipo 2, atendidos regularmente em ambulatório particular da cidade do Rio de Janeiro no ano de 2007. Sendo que, 4 pacientes não retornaram ao acompanhamento por desistência do tratamento dietético e, portanto foram estudados: 10 homens e 7 mulheres com média de idade de 60 ± 12 anos. Foi realizada intervenção dietética individualizada por três meses baseando-se nas recomendações para diabéticos para energia, proteínas, carboidratos, lipídios e fibras dietéticas. Os dados antropométricos analisados foram massa corporal total (MCT), Índice de Massa Corporal (IMC) e a circunferência da cintura (CC) e os dados bioquímicos avaliados foram a glicemia de jejum e a hemoglobina glicosilada. **Resultados:** Dos 17 indivíduos analisados 88% (n=15) tiveram redução de peso corporal com a intervenção dietética enquanto que 12% (n=2) mantiveram o peso corporal do momento pré-intervenção. Os resultados evidenciaram que após intervenção dietética houve reclassificação no diagnóstico nutricional dos indivíduos estudados, com aumento na prevalência do sobrepeso (35%) e redução na obesidade grau II (12%), reclassificando os indivíduos para obesidade grau I (47%). Para a circunferência da cintura não foi observada diferença após intervenção dietética nos indivíduos. Em relação à hemoglobina glicosilada não houve diferença significativa, enquanto que para a glicemia de jejum observou-se redução dos indivíduos com hiperglicemia de 94% no momento pré-intervenção para 47% após a intervenção dietética. **Conclusão:** A reeducação alimentar é um dos fatores mais importantes no tratamento não medicamentoso do *diabetes mellitus*. A intervenção dietética individualizada pode promover a perda de peso corporal e assim melhorar o controle metabólico do *diabetes mellitus*.

684

### AValiação NUTRICIONAL EM PACIENTES INFECTADOS PELO VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA ADQUIRIDA

Ana Paula Stier<sup>1</sup>; Franciele Carneiro<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UNIBEM

Pacientes infectados pelo vírus da imunodeficiência humana (HIV) frequentemente apresentam desnutrição protéico-energética, com manifestações heterogêneas, as quais dependem do estado de saúde prévio do paciente. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de pacientes com HIV, através da antropometria e Avaliação Subjetiva Global (ASG). **Métodos:** Foi realizada avaliação antropométrica e coletados: peso atual (PA); altura (A), prega cutânea tripcipital (PCT); circunferência do braço (CB); calculado o índice de massa corporal (IMC) e realizada a ASG em pacientes com HIV internados em um hospital de Curitiba. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética – UNINTER. **Resultados:** Foram avaliados 50 pacientes de ambos os sexos masculino e feminino (29/21), tendo como média de idade 34,4 anos. De acordo com a antropometria, 28% apresentou depleção moderada e 24% depleção severa quando avaliada a PCT e 46% depleção moderada e 36% depleção severa segundo a classificação para CB. Quando avaliados através do IMC, 58% dos pacientes apresentavam-se eutróficos e de acordo com o resultado da ASG, 20% apresentou desnutrição moderada e 48% apresentou desnutrição grave. Através da ASG foi possível identificar que 82% dos pacientes apresentaram perda de peso nos últimos 6 meses; 52% apresentou perda maior que 10%. Com relação à ingestão alimentar 72% apresentou alteração, passando a consumir dieta sólida, porém em menor quantidade. Sessenta e quatro por cento apresentava sintomas gastrointestinais nas duas últimas semanas e de acordo com a capacidade funcional 88% não apresentava disfunção. Com relação ao exame físico 56% apresentava perda importante tanto de massa muscular quanto gordura corporal. **Conclusão:** Como podemos observar com exceção do IMC os demais parâmetros utilizados para avaliar o estado nutricional demonstraram que pacientes com HIV apresentam perdas importantes de massa muscular (CB) e tecido adiposo (PCT). E que através da ASG foi possível identificar um número maior de pacientes com desnutrição grave provavelmente por levar em consideração a perda de peso, as mudanças na ingestão alimentar, e os sintomas gastrointestinais bastante frequentes na população pesquisada.

685

### AValiação TEMPORAL DA COMPOSIÇÃO CORPORAL, HOMEOSTASE GLICÊMICA E PERFIL PROTÉICO DE RATOS PROGRAMADOS PELA RESTRIÇÃO PROTÉICA MATERNA DURANTE A LACTAÇÃO

<sup>1</sup>Aline Teixeira Silva Fagundes, <sup>1</sup>José Firmino Nogueira Neto, <sup>1</sup>Egberto Gaspar de Moura, <sup>2</sup>Magna Cottini da Fonseca Passos, <sup>1</sup>Patricia Cristina Lisboa  
<sup>1</sup>DCF, IBRAG, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil.  
<sup>2</sup>DNA, INU, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil.

Como a restrição protéica (RP) na lactação causa baixo peso corporal (PC), hipertireoidismo, hipoinsulinemia, aumento de glicocorticóides e de catecolaminas na vida adulta, resolvemos avaliar neste modelo experimental outros parâmetros como a composição corporal, conteúdo tecidual de glicogênio, proteínas séricas e hormônios relacionados à homeostase glicêmica, em diferentes idades. **Métodos:** Ao nascimento, separamos ratas lactantes em: Controle (C) – alimentadas com ração normal (23% de proteína) e RP – alimentadas com ração hipoprotéica (8% de proteína). Ao desmame (21 dias de idade), parte da prole de cada mãe foi sacrificada. Os animais restantes receberam ração comercial e foram sacrificados aos 180 dias. Peso corporal e consumo alimentar foram monitorados durante todo o período experimental. A composição corporal foi avaliada pelo método da carcaça. O conteúdo de glicogênio tecidual e a determinação de proteínas séricas foram avaliados por método colorimétrico. A glicemia foi determinada em glicosímetro. A insulinemia e corticosteronemia foram determinadas por radioensaio e o conteúdo de catecolaminas em medula adrenal foi avaliado por método fluorimétrico. **Resultados:** A prole RP apresentou menor PC do desmame (-41%; p<0,05) até os 180 dias de vida (-14%; p<0,05), sem alteração do consumo alimentar. Aos 21 dias, a prole RP apresentou menor proteína corporal (-20%; p<0,05), maior conteúdo corporal de água (+3%; p<0,05); maior glicogênio hepático (+104%; p<0,05), menor insulinemia (-63%; p<0,05), menores níveis de proteínas séricas totais, albumina e globulina (-17%, -21%, -12%; p<0,05, respectivamente). Já aos 180 dias, a prole RP apresentou menor gordura visceral (-19%; p<0,05), menor gordura corporal total (-14%; p<0,05), maior glicogênio muscular (+106%; p<0,05), menor glicemia (-17%; p<0,05), menor insulinemia (-24%; p<0,05), maior corticosteronemia (+50%; p<0,05) e maior conteúdo de catecolaminas na medula adrenal (+98%; p<0,05). **Conclusão:** A RP materna na lactação leva a um quadro de desnutrição energético-protéica caracterizada por um prejuízo no anabolismo protéico dos filhotes. No entanto, após o desmame, a prole apresenta menor conteúdo de gordura, tanto visceral quanto total, sugerindo uma alta atividade lipolítica, provavelmente causada pela ação de catecolaminas e glicocorticóides.

APOIO FINANCEIRO: CNPq, CAPES, FAPERJ

686

### EXPOSIÇÃO MATERNA À NICOTINA AUMENTA A PRODUÇÃO DE LEITE E CAUSA MAIOR ADIPOSIDADE E HIPERLEPTINEMIA NA PROLE ADULTA

Elaine de Oliveira<sup>1</sup>; Ana Paula Santos Silva<sup>1</sup>; Magna Cottini Fonseca Passos<sup>2</sup>; Egberto Gaspar de Moura<sup>1</sup>; Patricia Cristina Lisboa<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>IBRAG, <sup>2</sup>INU, UERJ

**Introdução:** A nicotina (NIC) é transferida através do leite materno. Estudos epidemiológicos demonstram existir maior risco de obesidade em filhos de mães fumantes. **Objetivo:** Estudar o efeito da exposição materna à NIC na lactação sobre composição corporal e leptinemia da prole na vida adulta. **Método:** No 2º dia pós-parto, dividimos as ratas lactantes em: NIC- 6mg/Kg/dia, s.c. por 14 dias através de bomba osmótica; C- salina sob as mesmas condições. A produção de leite foi estimada no 6º e 15º dia da lactação. O peso corporal (PC) das proles NIC e C foi monitorado até os 180 dias de idade, quando os grupos foram sacrificados para medir a massa de gordura visceral (MGV) e avaliar gordura total pelo método da carcaça. As concentrações séricas de leptina foram determinados por radioensaio específico. **Resultado:** No 6º e 15º dia da lactação, as ratas lactantes NIC produziram maior volume de leite (+36%, p<0,05). Ao desmame a prole NIC não apresentou diferença de peso e de adiposidade. Já aos 180 dias de idade, este grupo exibiu maior PC (+11%, p<0,05), MGV (+32%, p<0,05), gordura corporal (+36%, p<0,05) e leptinemia (+103%, p<0,05). **Conclusão:** A exposição materna à NIC durante a lactação programou aumento do PC, adiposidade central e total e hiperleptinemia na prole aos 180 dias de vida, que pode ser resultado de uma maior oferta de leite no período inicial da lactação, contribuindo para uma predisposição à obesidade na vida adulta.

Apoio:CAPES/CNPq/FAPERJ

687

**HÁBITOS ALIMENTARES E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNADOS PARA CIRURGIA CARDÍACA**

Juliana Nogueira Soeiro<sup>1</sup>; Márcia Fófono<sup>1</sup>; Marcelo Barros<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>- Instituto Nacional de Cardiologia – INC

As doenças cardiovasculares (DCV) são as causas mais comuns de morbidade e mortalidade em todo mundo.

A promoção da saúde, através da mudança de hábitos alimentares e a prática de atividade física, busca a melhoria da qualidade de vida da população, além de serem consideradas intervenções de custo moderado quando comparadas com os orçamentos dos tratamentos medicamentosos e as cirurgias cardíacas.

O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional e os hábitos alimentares dos pacientes internados para cirurgia cardíaca, não diabéticos.

A amostra foi composta por 47 pacientes. Os hábitos alimentares foram determinados através do questionário de Avaliação Nutricional Subjetiva Global (ANSJ) com histórico nutricional (peso, dieta, sintomas gastrointestinais, capacidade funcional física e diagnóstico) e exame físico. Foram aferidas as medidas antropométricas: peso, estatura, circunferência do braço (CB) e prega cutânea triptial (PCT); e calculada a circunferência muscular do braço (CMB). Os resultados foram avaliados com média e desvio padrão.

A idade média dos pacientes  $58,38 \pm 13,77$  anos, sendo a maioria do sexo masculino (74,46%). Os principais diagnósticos dos pacientes foram angina pectoris (42,55%), seguido de angina instável (14,89%), infarto agudo do miocárdio (8,51%), doença aterosclerótica do coração (6,38%), insuficiência mitral (4,25%) e comunicação interatrial (4,25%). A ANSJ indicou 97,9% dos pacientes como bem nutridos e 2,1% desnutridos moderado. O IMC de  $26,3 \pm 3,83$  prevalecendo o sobrepeso. A CB  $29,79 \pm 4,39$ , a PCT  $14,82 \pm 6,16$  e CMB  $25,13 \pm 4,02$ . Em vista dos resultados, pode-se sugerir que é frequente o sobrepeso nos pacientes internados para cirurgia cardíaca, portanto a avaliação do estado nutricional é de grande importância para estratégias de intervenção visando a prevenção de doenças cardiovasculares, uma vez que os marcadores de risco relacionados à nutrição, como os antropométricos e dietéticos, podem ser modificados com a adoção de estilo de vida saudável e controle de peso corporal.

688

**ÍNDICE DE MASSA CORPORAL PRÉ-GESTACIONAL DE GESTANTES DE RISCO INTERNADAS NA MATERNIDADE DO HOSPITAL DE CLÍNICAS - UFPR**

Ana Paula Stier<sup>1</sup>; Grazielle Rank de Oliveira<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UNIBEM

Objetivo: Avaliar o Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional de gestantes de risco internadas na Maternidade do Hospital de Clínicas – UFPR. Método: Foi realizada uma pesquisa retrospectiva através de fichas de anamnese nutricional das gestantes de risco internadas no período de 01 de Fevereiro a 31 de Maio de 2007. Foram coletados os seguintes dados: idade; idade gestacional; diagnóstico médico; peso pré-gestacional; ganho de peso até a data do internamento; altura; e o estado nutricional foi classificado pelo Índice de Massa Corporal pré-gestacional segundo Atalah (1997). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Hospital de Clínicas do Paraná. Resultados: Foram avaliadas 85 fichas de anamnese, a média de idade das gestantes foi de 31 anos  $\pm 6,5$  anos, e destas, 29% apresentava idade acima de 35 anos. A idade gestacional média foi de 33 semanas, sendo que 80% das gestantes estavam entre a 31ª e 45ª semana de gestação. De acordo com o diagnóstico médico, 25% apresentava DMG (diabetes gestacional); 22% apresentava DHEG (Hipertensão gestacional); 18% DM 1 (Diabetes tipo 1); 15% HAC (Hipertensão arterial crônica) e 5% DM 2 (Diabetes tipo 2). Quando avaliado o Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional obteve-se média de  $28 \text{ kg/m}^2 \pm 8 \text{ kg/m}^2$ , e de acordo com a classificação, 42% das gestantes estavam eutróficas; 7% com baixo peso; 18% sobrepeso e 33% obesidade, sendo que 76% das gestantes eutróficas no decorrer da gestação obtiveram ganho de peso inadequado. Conclusão: A maioria das gestantes de risco apresentava o IMC inadequado no período pré-gestacional o que pode ter contribuído com o desenvolvimento ou agravamento de complicações previamente e/ou durante a gestação.

689

**INFLUÊNCIA DO SEXO NO EMAGRECIMENTO DE PACIENTES EM SPA SUBMETIDOS À DIETA HIPOCALÓRICA**

Renata Santos Pereira Machado<sup>1</sup>, Ana Paula Gomes Fernandes<sup>1</sup>,  
 e-mail: renata\_nut@hotmail.com  
<sup>1</sup> UNIRIO – Escola de Nutrição

**Introdução:** A literatura e a prática clínica nutricional sugerem que os homens submetidos à dieta apresentam emagrecimento maior e mais rápido que as mulheres.

**Objetivo:** O objetivo deste estudo foi avaliar a influência do sexo no emagrecimento de pacientes em Spa submetidos a dieta hipocalórica. **Métodos:** O delineamento foi transversal retrospectivo. Foram analisados 351 adultos em um spa do Rio de Janeiro no ano de 2000. Foram coletados dados diários de peso em jejum e fornecida dieta com prescrição e supervisão médico-nutricional com valor energético diário variando entre 600 a 1500Kcal. Todos praticavam no mínimo 1 hora de atividade física diária supervisionada, incluindo as modalidades de caminhada, hidroginástica e ginástica. Os dados foram analisados com o pacote estatístico SPSS versão 11.0, utilizando-se o teste ANOVA com nível de significância de 95%. **Resultados:** O tempo de participação médio foi de 7,9 dias, sendo a maioria do sexo feminino (81,5%, n=286). A maioria dos indivíduos fez a dieta de muito baixa caloria, entre 600 e 800 Kcal, (78,2%, n=255). A perda de massa corporal diária média foi de  $427 \text{ g} \pm 242 \text{ g}$ , sendo a média de perda de massa corporal total no período de dieta de  $2,93 \text{ Kg} \pm 2,39 \text{ Kg}$ . Separando-se por sexo, o feminino obteve perda de massa corporal diária média de  $404 \text{ g} \pm 237 \text{ g}$ , sendo a média de perda de massa corporal total no período de dieta de  $2,75 \text{ Kg} \pm 1,90 \text{ Kg}$ . Já o sexo masculino obteve perda de massa corporal diária média de  $535 \text{ g} \pm 242 \text{ g}$ , sendo a média de perda de massa corporal total no período de dieta de  $3,78 \text{ Kg} \pm 3,88 \text{ Kg}$ . A diferença entre os sexos foi estatisticamente significativa, com  $p=0,000$  para perda de massa corporal diária e  $p=0,003$  para perda de massa corporal total. **Conclusão:** Há diferença significativa no emagrecimento entre homens e mulheres. Quando submetidos à mesma dieta e mesma atividade física, os homens têm um emagrecimento maior.

690

**O CONSUMO DE LINHAÇA DURANTE A LACTAÇÃO ALTERA O METABOLISMO GLICÍDICO E LIPÍDICO DA PROLE EM CURTO E LONGO PRAZO.**

Mariana Sarto Figueiredo<sup>1</sup>, Egberto Gaspar de Moura<sup>1</sup>, Gilson Teles Boaventura<sup>2</sup>, Patrícia Cristina Lisboa da Silva<sup>1</sup>, Magna Cottini da Fonseca Passos<sup>3</sup>,  
<sup>1</sup>Laboratório de Fisiologia Endócrina, IBRAG/UERJ, <sup>2</sup>Laboratório de Nutrição Experimental/UFF, <sup>3</sup>Laboratório de Fisiopatologia da Nutrição, INU/UERJ.

A Linhaça (*Linum Usitatissimum*) vem ganhando popularidade devido a suas propriedades terapêuticas (Oomah & Mazza, 2000). Considerando que alterações nutricionais em períodos críticos da vida podem alterar parâmetros fisiológicos na idade adulta (programação), este estudo avaliou os efeitos do consumo da semente de linhaça durante a lactação sobre as alterações metabólicas da prole aos 21 e 180 dias de idade. Foram utilizadas 30 ratas Wistar (ninhadas de 8 filhotes machos) que ao nascimento dos filhotes foram divididas em: Grupo Controle (GC), 17% de proteína (caseína), Grupo Linhaça (GL), 17% de proteína (12% de caseína e 5% linhaça), Grupo Pair Feed (GPF), ração do GC com oferta igual ao consumo do GL. Após o desmame receberam ração comercial até 180 dias e foram sacrificados aos 21 e 180 dias para obtenção das amostras. Não houve diferença de peso corporal e consumo de ração entre os grupos. O GL aos 21 dias apresentou aumento da MG (33,9%,  $p<0,05$ ) comparado ao controle, sem alterações aos 180 dias. A albumina sérica foi menor no GL apenas aos 21 dias comparada aos GC e GPF (8%,  $p<0,05$ ). A glicemia de jejum aos 21 dias não se alterou, enquanto aos 180 dias foi menor no grupo GL (6%,  $p<0,05$ ). Aos 21 dias a insulina sérica foi menor nos grupos GL e GPF (39%, 31%,  $p<0,05$ ) e, aos 180 dias foi maior no GL (24%,  $p<0,05$ ). O índice de HOMA foi mais baixo no GL aos 21 dias e mais alto aos 180 dias. O colesterol total foi menor no GL apenas aos 21 dias (9,65%,  $p<0,05$ ). Os triglicérides séricos foram inferiores aos 21 dias nos grupos GL e GPF (28%, 23%,  $p<0,05$ , respectivamente) enquanto aos 180 dias se elevou no grupo GPF. Os resultados do índice de HOMA sugerem maior sensibilidade à insulina em curto prazo e resistência à insulina em longo prazo nas proles de mães GL. Quanto ao metabolismo lipídico observamos um efeito protetor aos 21 dias com redução do colesterol total e triglicérides. Assim, evidenciamos que o consumo de linhaça na lactação programa para uma disfunção de hormônios chaves que controlam o metabolismo intermediário.

691

**PERDA DE PESO EM ADOLESCENTES OBESOS: RELATO DE DIFICULDADES E DE INCENTIVO**

Maria Thereza Furtado Cury<sup>1,2</sup>; Mariana Peixoto Souto<sup>1</sup>; Bruna Pitasi Arguelhes<sup>1</sup>; Adriana Ferreira<sup>2</sup>; Vera Lucia Chiara<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UERJ; <sup>2</sup>SCM/RJ

A prevalência de obesidade quadruplicou nas últimas décadas entre adolescentes brasileiros, demonstrando que o controle do peso tem se apresentado de difícil manejo. Inúmeras dificuldades têm sido apontadas por adolescentes justificando esta questão. O presente estudo de natureza qualitativa investigou as fontes de dificuldades e de incentivo à adesão à dieta no tratamento da perda de peso em adolescentes obesos assistidos em um serviço público através de atendimento individual e de grupo. Foram feitas entrevistas com perguntas abertas sobre o tema a 10 adolescentes. As entrevistas foram individuais, gravadas, transcritas e analisadas. Unidades de significados das referidas fontes foram destacadas dos discursos dos adolescentes. Dentre as principais fontes de dificuldades surgiram: alimentação oferecida na escola; os amigos; familiares mais distantes (tios, primos, etc); a prática em alimentar-se assistindo televisão; a falta de vontade em mudar os hábitos de consumo de determinados alimentos considerados saborosos (doces, biscoitos, pizza, chocolate, batata frita, farofa e sorvetes) ou os não apetitosos (frutas, folhosos, legumes). O paradoxo destacado no discurso de dificuldades foi à própria perda de peso com o seguimento da dieta que atuava como desestímulo à manutenção do tratamento, embora a principal causa de busca da assistência profissional tenha sido o excesso de peso. Como principal incentivo à adesão a dieta destacou-se a atitude dos pais e avós tanto no estímulo ao consumo de alimentos e quantidades adequadas, quanto a elogios e cuidados na aquisição de alimentação saudável, e ainda o trabalho de grupo na assistência. Concluiu-se que embora tenha ocorrido apoio familiar e profissional a principal dificuldade no tratamento nutricional para adesão a dieta está na mudança comportamental envolvendo aspectos motivacionais de forma mais abrangente.

692

**PRINCIPAIS FATORES CAUSADORES DA CONSTIPAÇÃO EM IDOSOS: ESTUDO REALIZADO EM UMA POPULAÇÃO FREQUENTADORA DO RESTAURANTE POPULAR DE BARRA MANSÁ – RJ E A POSSÍVEL INTER-RELAÇÃO COM O CÂNCER COLO-RETAL.**

Vanessa Vasconcelos Fonseca<sup>(1)</sup>; Nelzir Trindade Reis<sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup>Nutricionista, Docente do curso de Nutrição UBM, Especialista em Nutrição Clínica Terapêutica pela Alimentação, Fitoterapia, Ortomolecular e Suplementação, – UVA-RJ

<sup>(2)</sup>Docente da Especialização Nutrição Clínica Terapêutica pela Alimentação, Fitoterapia, Ortomolecular e Suplementação, – UVA-RJ.

A constipação é uma das queixas gastrointestinais mais prevalentes, não sendo propriamente uma doença, mas sim um sintoma. Pode representar a manifestação de diversas enfermidades de variada etiologia como: distúrbios metabólicos orgânicos, defeito de inervação extrínseca do colon, neoplasias ou relação com o uso de fármacos. A idade que mais acomete a constipação pode ser no início da infância ou na faixa etária que mais apresenta a prevalência desta queixa que é a população idosa. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi aplicar um questionário com a população idosa frequentadora do Restaurante Popular de Barra Mansa – RJ para identificar as principais causas da constipação, sua incidência, influência da alimentação, correlação com o uso de medicamentos e sua possível inter-relação com o câncer colo-retal. A população frequentadora do Restaurante em uma amostra de 200 idosos com 0,05 de significância é representada por 56% de idosos do sexo masculino e 44% do sexo feminino. Possui um perfil onde mais da metade dos idosos possui alguma atividade física ou ocupação. Em seu consumo de alimentar uma das preferências no restaurante é pela carne branca com 64,5% e em casa de 53%. Em relação a constipação apenas 23% usam algum tipo de fármaco com hipertensivo e antiácido que pode levar a constipação como efeito colateral. Sendo no restaurante o consumo de salada de 90% e em casa 66% o que colabora neste baixo índice de constipação. Contudo os bons hábitos se devem também ao Restaurante Popular por apresentar um cardápio balanceado, com produtos de primeira qualidade e pela presença do profissional Nutricionista.

**Palavras-Chave:** Constipação, Restaurante Popular, Câncer colo-retal.

694

**ALTERAÇÕES NO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA**

Guilherme Cysne Rosa<sup>1</sup>; Dra. Regina Lúcia Martins Fagundes<sup>1</sup>; Dr. Erasmo Benício Santos de Moraes<sup>2</sup> Trindade; Luiza Kuhnen Teixeira<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Programa de Pós-graduação em Nutrição UFSC; <sup>2</sup>Dept. de Nutrição UFSC; <sup>3</sup>Graduação em Nutrição UFSC.

A obesidade representa um problema de saúde pública em todo o mundo, independente do nível de desenvolvimento do país. O presente estudo tem como objetivo avaliar as alterações no consumo alimentar de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. A amostra foi composta de pacientes adultos de ambos os sexos que foram submetidos à cirurgia bariátrica, atendidos no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário da UFSC. Para avaliar o perfil do consumo alimentar foi utilizado o registro alimentar de três dias nos períodos de nove e doze meses pós-cirúrgicos. Para a análise quantitativa dos dados foi utilizado o software *Nutwin*<sup>\*</sup>, adotando-se como parâmetro os valores de referência propostos pela *Dietary Reference Intake* (2002). A Pirâmide alimentar adaptada foi utilizada como referência para a análise qualitativa dos dados. A amostra foi composta de 22 indivíduos adultos de ambos os sexos, com idade de 39,05 ± 10,74 anos. O consumo alimentar em energia, macronutrientes e micronutrientes nos dois momentos do estudo ficou abaixo dos valores recomendados para a população brasileira. Entretanto observou-se um aumento no valor absoluto de energia, carboidratos, fibras, ácido fólico, e ferro, e uma diminuição na ingestão de vitamina B<sub>12</sub> ao longo do estudo. O consumo de cereais, frutas, hortaliças, leguminosas e leite, foram deficientes nos dois períodos estudados, enquanto o consumo de carnes apresentou valores superiores aos recomendados pela Pirâmide alimentar adaptada. Também se verificou um aumento no consumo de gorduras entre os dois períodos. Constatou-se que os hábitos alimentares dos pacientes obtiveram discretas alterações ao longo do estudo, reforçando a necessidade de um acompanhamento multiprofissional a essa população, visando sempre alcançar o sucesso no tratamento.

695

**AVALIAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DE OBESOS MÓRBIDOS SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA**

Cintia Leticia da Silva Rosa<sup>1</sup>; Fabiane Pereira Toste<sup>2</sup>; Licia Lopes Pio Pereira<sup>3</sup>; Ibsen Melo dos Santos<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> UNISUAM; <sup>2</sup> DC UNISUAM; <sup>3</sup> PG/ UERJ; <sup>4</sup> PG/ UERJ

A obesidade mórbida está associada com diversos fatores que predispõem a piora da qualidade de vida do paciente, reduzindo sua expectativa de vida, devido às altas taxas de mortalidade decorrente de doenças crônicas associadas à obesidade. A dislipidemia é prevalente neste tipo de paciente, aumentando o risco de desenvolver doenças cardiovasculares. O objetivo deste trabalho foi analisar de forma retrospectiva o perfil lipídico de pacientes submetidos à derivação gástrica do tipo Fobi-Capella. Foram avaliados através de protocolos específicos 50 pacientes submetidos à cirurgia bariátrica pelo método de Fobi-Capella no período de abril de 2004 a julho de 2006, sendo considerado como portador de dislipidemia o paciente que apresentasse pelo menos um valor alterado no perfil lipídico, segundo os valores de referência da III Diretriz Brasileira de Dislipidemia, sendo realizada uma comparação entre as dosagens séricas de colesterol total (CT), do colesterol associado à lipoproteína de alta densidade (HDL), colesterol associado à lipoproteína de baixa densidade (LDL), triglicérides (TG) e o índice de massa corporal (IMC) no pré-operatório e um ano após a operação. Dos 50 pacientes estudados 22% eram do sexo masculino e 78% do sexo feminino. A idade média foi de 41,28 anos, o IMC médio de 46,08 Kg/m<sup>2</sup>. Os valores séricos médios no pré-operatório do CT, HDL, LDL e TG foram de 200,4 mg%, 47,9 mg%, 122,6 mg% e 153,7% respectivamente. A prevalência de dislipidemia foi de 66% no pré-operatório. Após um ano da operação, houve queda significativa de 11,11% no CT, 15,26% no LDL, 32,4% nos TG e aumento de 24,7% no HDL, o IMC médio foi de 29,79 Kg/m<sup>2</sup>. Ocorreu normalização em 66% dos pacientes que apresentavam pelo menos uma das dosagens alterada. Em relação ao perfil lipídico a técnica cirúrgica citada mostrou ser eficaz na redução das alterações lipídicas destes pacientes em longo prazo, reduzindo assim o risco de doenças cardiovasculares, assim como na redução ponderal de forma sustentável no grupo estudado.

696

**AVALIAÇÃO SUBJETIVA E AUTO-DIAGNÓSTICO DE PACIENTES INTERNADOS EM HOSPITAIS DE MARINGÁ/PR, 2007.**

Flavia Auler<sup>1</sup>, Priscila Ito<sup>1</sup>, Simone Ivan Bianchini<sup>1</sup>  
 1Curso de Nutrição. Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Campus Maringá.

Desnutrição é um estado mórbido secundário a uma deficiência de um ou mais nutrientes essenciais, que se manifesta clinicamente, sendo detectado por testes bioquímicos, antropométricos ou fisiológicos. A detecção precoce da desnutrição é importante para que medidas de suporte nutricional possam ser aplicadas, reduzindo as taxas de infecções, complicações e a mortalidade em âmbito hospitalar. A Avaliação Nutricional Global Subjetiva (ANGS), sistematizada por Detsky *et al* (1987), foi desenvolvida para avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados no pós-operatório e atualmente é utilizada em diversas condições clínicas. A avaliação baseia-se na história clínica e no exame físico do indivíduo. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de pacientes internados através da ANGS e conhecer o auto-diagnóstico nutricional através de figuras de silhuetas. Este estudo foi realizado em dois hospitais de Maringá/PR (um público e outro filantrópico). A aplicação da ANGS foi realizada com o próprio paciente ou acompanhante até 72hs após internamento, juntamente com um protocolo composto por nove silhuetas, onde os pacientes indicavam a figura que melhor representava sua imagem, em dois momentos (antes da internação e atual). O diagnóstico nutricional através da ANGS é definido como bem desnutrido, desnutrição leve/moderada e desnutrição grave e a análise das figuras determinou diagnóstico de manutenção, ganho ou perda de peso. Foram avaliados durante 2 meses (outubro e novembro/2007) 28 pacientes, entre eles 68% eram mulheres e metade tinha mais que 60 anos. Quanto ao diagnóstico nutricional 29% dos pacientes apresentaram-se bem nutridos, 39% desnutridos leve/moderado e 32% desnutridos graves. No que se diz respeito ao auto-diagnóstico nutricional verificou-se que 57% dos pacientes referiram perda de peso, 32,5% manutenção do peso e 10,5% relataram ganho de peso. A ANSG é uma forma de diagnosticar a desnutrição de maneira não invasiva, de fácil aplicação, de baixo custo e eficaz. Já o método de auto-avaliação reproduz o conceito do estado nutricional do paciente sobre si mesmo, porém os resultados foram próximos da ANGS. Este estudo confirma a alta prevalência da desnutrição nos hospitais e fica evidente que nenhum método de avaliação pode ser considerado único e suficiente para avaliar o risco nutricional.

697

**EFEITOS DO CONSUMO DO AMENDOIM EM DIFERENTES PROCESSAMENTOS NO PESO, GLICEMIA E PERFIL LIPÍDICO DE INDIVÍDUOS COM EXCESSO DE PESO**

Regiane Lopes de Sales<sup>1</sup>, Carolina Araújo dos Santos<sup>2</sup>, Carolina Pereira Zuconi<sup>2</sup>, Neuza Maria Brunoro Costa<sup>3</sup>, Josefina Bressan<sup>3</sup>.  
 1 DS-DTA/UFV; 2 UFV; 3 DNS/UFV

Estudos apontam o amendoim como um alimento promissor na redução do risco cardiovascular, devido ao seu perfil lipídico rico em mono e polinsaturados. O objetivo do trabalho foi avaliar os efeitos do consumo de amendoim em diferentes formas de processamento no peso corporal, na glicemia e no perfil lipídico em indivíduos com excesso de peso. Foram selecionados 40 indivíduos, entre 18 e 50 anos, com Índice de Massa Corporal entre 25 e 35 kg/m<sup>2</sup>, que não faziam uso de medicamentos ou dietas restritivas. Os voluntários foram divididos aleatoriamente em 5 grupos, quais sejam: amendoim cru (AC), amendoim torrado sem sal (AT), amendoim torrado salgado (ATS), amendoim doce (AD) e pasta de amendoim (PA). Por 28 dias os voluntários consumiram 56 gramas de um dos produtos testados, livremente na alimentação. Foram realizadas ainda avaliações antropométricas, bioquímicas e inquéritos dietéticos no início e no final do experimento. O consumo alimentar foi avaliado por registro alimentar de três dias não consecutivos e auxílio de álbum fotográfico de alimentos. Os dados foram avaliados com auxílio do programa Diet Pro, versão 4 e os resultados estatísticos utilizando teste de Wilcoxon para avaliar os efeitos dos tratamentos ao longo do tempo (p ≤ 0,05). Utilizou-se o software Sigma Stat 3.0 para análise dos dados. Os indivíduos que ingeriram AT tiveram redução do colesterol total, LDL e HDL. Houve aumento do colesterol plasmático e LDL para o grupo que ingeriu PA e o grupo que ingeriu AC apresentou aumento dos triacilgliceróis e VLDL. Os indivíduos que ingeriram AC apresentaram aumento do peso corporal. Não houve variação importante na glicemia. Há diferenças na resposta lipídica e peso corporal quanto a forma do amendoim, dadas provavelmente pela oxidação lipídica no AC e maior processamento na PA.

Financiamento: Capes, CNPq e Peanut Institute.

698

**PERFIL DIETÉTICO DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS COM ANEMIA FERROPRIVA ATENDIDAS EM HOSPITAIS DE MARINGÁ (PR), 2007.**

Flavia Auler<sup>1</sup>, Cecília Jardini Marques<sup>1</sup>  
 1Curso de Nutrição. Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Campus Maringá.

A anemia nutricional é definida pela baixa concentração de hemoglobina (Hb) sérica em consequência da carência de um ou mais nutrientes essenciais e, quando este quadro ocorre devido à deficiência de ferro, esta é denominada como anemia ferropriva. A deficiência de ferro é a mais comum das deficiências nutricionais do mundo, e no Brasil acomete 35% das crianças. Os fatores de risco para anemia são: prematuridade, baixo peso ao nascer, alimentação inadequada ou hemorragias. Este estudo teve o objetivo de identificar a qualidade nutricional da alimentação de crianças anêmicas menores de cinco anos internadas em dois hospitais (um filantrópico e outro público) de Maringá (PR) durante os meses de outubro e novembro de 2007. Os dados coletados foram os níveis séricos de Hb e um dia alimentar domiciliar. A partir do dia alimentar foi calculado o valor nutricional (valor calórico, ferro e cálcio) através do cálculo de adequação (% adequação = quantidade consumida / quantidade recomendada x 100), sendo utilizadas as recomendações nutricionais da FNB (2000 e 2002). Para as informações nutricionais foram utilizadas tabelas brasileiras de composição de alimentos (Taco, 2006; Philippi, 2002). Foram coletadas informações de 14 crianças, sendo que 42,8% não apresentaram exame de Hb sérica, e as demais crianças (47,2%) eram anêmicas com valor médio de Hb sérica de 9,5mg/dL. Quanto à ingestão alimentar, o conteúdo energético foi adequado (110%), assim como os teores de macro nutrientes, porém ocorreu baixa ingestão fêrrica (73%) e elevada ingestão de cálcio (143,8%). Através da coleta do dia alimentar observou-se grande consumo de leite proveniente de quantidade excessiva de mamadeiras diárias (em média quatro mamadeiras por dia). Diante dos resultados expostos percebe-se que anemia ferropriva acomete boa parcela das crianças internadas e que a intervenção nutricional, quanto às práticas corretas de alimentação que inclui estímulo ao aleitamento materno e introdução correta da alimentação complementar, deve ser o mais precoce possível sendo fundamental para restabelecer o quadro de carência nutricional.

699

**PERFIL NUTRICIONAL DOS IDOSOS ATENDIDOS PELO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DO PROGRAMA DE ATENÇÃO INTEGRAL À SAÚDE DO IDOSO (PAISI) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ**

Renata Borba de Amorim Oliveira<sup>1</sup>, Analucia Rodrigues Jardim<sup>2</sup>  
 1 UERJ/PAISI\_PMM; 2 PAISI\_PMM

**Introdução** O envelhecimento populacional brasileiro demanda serviços de saúde especializados. Na tentativa de entender a velhice em seus múltiplos aspectos e necessidades, a abordagem nutricional faz parte dessa avaliação.

**Objetivo** Traçar o perfil nutricional dos idosos atendidos pelo ambulatório de Nutrição do PAISI\_PMM durante o ano de 2007.

**Método** A triagem nutricional é realizada através da MiniAvaliação Nutricional (MAN) e o acompanhamento é definido de acordo com o principal motivo do encaminhamento. Para avaliação antropométrica, foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) para idosos (AAFP, 1997).

**Resultados** Foram avaliados 145 pacientes, sendo 78,6% do sexo feminino. A média de idade foi de 74,2 anos (DP 7,3). O principal motivo de encaminhamento foi dislipidemia mista ou não (62%). A média do IMC foi de 28 kg/m<sup>2</sup> (DP 5,9). Do total, 45,5% faz uso de mais de 3 medicamentos/dia e 94,5% refere não ter problemas neuropsicológicos. Em geral, 64,1% realiza pelo menos três refeições por dia e a maior parte faz uso de pelo menos 1 porção diária de leite e derivados (77,2%), ingere 2 ou mais porções semanais de feijão ou ovos (79,3%), utiliza diariamente algum tipo de carne (93,8%) e faz uso de 2 ou mais porções diárias de frutas ou vegetais (77,9%). A ingestão de líquidos variou entre 5 ou mais copos/dia (35,8%), a 3 a 5 copos/dia (34,5%). A maioria consegue se alimentar sozinha (92,4%) e quando indagados se acreditam ter algum problema nutricional, a maioria afirma não ter (55,9%). Quanto à auto-avaliação de saúde, 33,8% relata sentir-se melhor quando comparado às outras pessoas de sua idade enquanto 28,4% afirma ter saúde tão boa quanto os demais. Segundo o IMC, 31,7% encontra-se eutrófico, enquanto 15,1% apresenta-se com baixo peso e 53,2% com sobrepeso.

**Conclusões** Trata-se de uma população que apresenta uma baixa ingestão hídrica, um bom perfil nutricional qualitativo e uma saúde auto-referida como adequada. Entretanto, encontra-se predominantemente com sobrepeso.

700

### PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM CRIANÇAS HOSPITALIZADAS NO SETOR PEDIATRIA DE UM HOSPITAL DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA- MG

Camila Nunes Pires (Bolsista PIBEX); Tais Cristina Araújo Magalhães (Bolsista FUNARBIC), Luciana Ferreira da Rocha Sant'Ana. (Coordenador); Heloisa Helena Firmino (Co-orientadora).

A anemia causada pela deficiência de ferro é a carência nutricional de maior ocorrência mundial e constitui um problema de saúde pública, afetando tanto populações de países desenvolvidos quanto de países em desenvolvimento. As conseqüências da anemia são o retardo no desenvolvimento psicomotor, comprometimento da imunidade celular e diminuição da capacidade cognitiva. Crianças e gestantes representam um grupo com grande vulnerabilidade a esta carência, em razão do aumento das necessidades fisiológicas de ferro, induzidas pelo aumento rápido do número de células vermelhas e pelo crescimento acentuado dos tecidos corporais. O objetivo deste trabalho foi avaliar a prevalência de anemia ferropriva em crianças hospitalizadas no setor pediatria da Casa de Caridade Viçosa - Hospital São Sebastião, no município de Viçosa, Minas Gerais. Foram analisados os exames bioquímicos contidos nos prontuários de 80 crianças, no período de março a agosto de 2007. Foram consideradas anêmicas as crianças com o nível de hemoglobina menor que 11 g/dL, segundo os critérios da Organização Mundial de Saúde - OMS, sendo que para o diagnóstico da anemia grave considerou-se valores de hemoglobina menores que 9,5g/dL. Quanto a idade, tem-se a mediana de 27 meses, com o mínimo de 0 e o máximo de 174 meses. A prevalência de anemia foi de 42,5% (n=34), sendo que deste 38,2% (n=13) eram anemias graves. Em virtude dos resultados, sugere-se que sejam implementadas políticas de atenção à saúde que visem não só o tratamento, mas também a prevenção da anemia através de medidas como incentivo ao aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de idade e sua continuidade até os 2 anos de idade, suplementação profilática em grupos de riscos e a educação nutricional quanto aos alimentos fontes de ferro e inibidores da absorção desta mineral.

701

### SISTEMA DE MONITORAMENTO AMBULATORIAL DA ADERÊNCIA AO TRATAMENTO NUTRICIONAL PARA PERDA DE PESO EM MULHERES OBESAS COM SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO

Camila Cremonesi Japur<sup>1</sup>, Fernanda Rodrigues de Oliveira Penaforte<sup>1</sup>, Paula Garcia Chiarello<sup>2</sup>, Rosa Wanda Diez Garcia<sup>2</sup>  
1- PG-FMRP-USP; 2- FMRP-USP

**Introdução:** A implantação de um banco de dados referente ao protocolo de atendimento pode se constituir em um mecanismo de controle e avaliação da aderência ao tratamento e da evolução nutricional de pacientes atendidos em nível ambulatorial. **Objetivos:** Avaliar a aderência ao tratamento nutricional ambulatorial para perda de peso em mulheres com Síndrome do Ovário Policístico (SOP). **Metodologia:** Para avaliar a aderência ao programa de perda de peso foi realizada uma análise do banco de dados do ambulatório de Nutrição da Endocrinologia Ginecológica de um hospital universitário. O abandono do tratamento foi caracterizado por perda de seguimento por mais de 6 meses e o desligamento incluiu aquelas que receberam alta, segundo critérios pré-definidos. As variações do peso foram classificadas em perda (>1kg) e manutenção (perda de <0,99kg) ou ganho de peso. Foram excluídos da análise de variação do peso aqueles que apenas compareceram à primeira consulta (n=20), pela ausência de informações sobre a mudança de peso, totalizando 137 pacientes avaliados. **Resultados:** Desde a abertura do atendimento nutricional neste ambulatório, em maio de 2005, já foram consultadas 157 mulheres com SOP, sendo que 50,3% abandonaram o tratamento, 38% estão em seguimento e 11,5% foram desligadas do ambulatório. Houve perda de peso em 48% das mulheres que abandonaram o tratamento e em 70% naquelas que se mantêm em atendimento nutricional. A média de perda de peso foi de 7,9 ± 5,9%, com variação de 1,3 a 24,6%, sendo que do total das que perderam peso, 70% perdeu mais que 5% do peso inicial, considerado satisfatório para a melhoria dos sintomas da doença. Nos casos de desligamento, a maioria (59%) apresentou ganho ou manutenção de peso, que se caracteriza como um dos critérios de alta. **Conclusão:** O acompanhamento do percurso de pacientes obesos em atendimento nutricional permite avaliar seus resultados assim como mapear possíveis dificuldades na condução dos procedimentos envolvidos. Observou-se que a aderência ao tratamento foi extensiva às pacientes que abandonaram o ambulatório, uma vez que quase metade destas perderam peso. O alto índice de abandono na primeira consulta levou à necessidade de inclusão de uma triagem nutricional atualmente aplicada.

702

### SUPLEMENTAÇÃO DIETÉTICA COM AGARICUS BLAZEI MURRILL E SUAS IMPLICAÇÕES NA ATEROGENESE EM CAMUNDONGOS APO-E NOCAUTE

Juliana Laour Gonçalves, 1,2, Rozeane Martins da Cruz, 2, Valbert Nascimento Cardoso, 1, Luciene das Graças Mota, 3, Jacqueline I. Alvarez-Leite 1,2  
1 Depto de Alimentos, Faculdade de Farmácia, UFMG, 2 Laboratório de Bioquímica Nutricional, Depto de Bioquímica e Imunologia, ICB, UFMG, 3 Engenharia Nuclear, UFMG.

A aterosclerose é induzida por distúrbios do metabolismo lipídico, do sistema imunológico e coagulação sanguínea. Fatores de risco estão bem estabelecidos, no entanto, fatores como a ativação do sistema imunológico, infecções virais e bacterianas estão emergindo como fatores de risco importantes. Estudos são direcionados para descobrir componentes alimentares que podem modificar os fatores de risco tradicionais ou emergentes. O *Agaricus blazei Murrill* (ABM) é um cogumelo originário do Brasil e ao qual são atribuídas propriedades de redução da glicemia e lipídeos circulantes, assim como ativação do sistema imunológico e antioxidantes. O objetivo do presente estudo foi verificar a influência do ABM na aterogênese em camundongos apo-E nocaute. Os animais foram divididos em grupo Controle e grupo *Agaricus*, cuja dieta foi suplementada com ABM (5%) por seis semanas. O ABM não modificou o metabolismo lipídico, os níveis glicêmicos e a peroxidação lipídica. Entretanto, animais que receberam ABM tiveram aumento na lesão aterosclerótica na raiz (Controle, 40,6 x 10<sup>4</sup> ± 5,8 x 10<sup>4</sup> μm<sup>2</sup>, *Agaricus* 66,6 x 10<sup>4</sup> ± 6,9 x 10<sup>4</sup> μm<sup>2</sup>, p<0,05), porções abdominal e torácica da aorta (Controle 1,6 ± 0,2%, *Agaricus* 2,4 ± 0,3% p<0,05). Foi observado, um número semelhante de células inflamatórias na região da lesão entre os grupos. Um estudo mais dinâmico, usando leucócitos marcados com <sup>99m</sup>Tc foi conduzido para verificar possíveis alterações inflamatórias no grupo *Agaricus*. Os resultados não mostraram diferença na captação de leucócitos no coração dos animais de ambos os grupos. No entanto, um aumento na captação de leucócitos pelo baço, sugestivo de inflamação, foi visto nos animais suplementados com ABM, (2,95 ± 1,81 x 10<sup>5</sup> cpm/g de tecido; 25,90 ± 11,19 x 10<sup>5</sup> cpm/g de tecido, respectivamente, p<0,05). A avaliação das células do baço por citometria de fluxo mostrou que nos animais que consumiram ABM, existe um maior número de macrófagos ativados e células NKT ativadas, enquanto as células CD4+, CD8+, CD19+ não modificaram. Em conclusão, os resultados sugerem que embora a suplementação com ABM não tenha influenciado nos parâmetros sanguíneos, ela aumentou a lesão aterosclerótica, por uma ativação do estado inflamatório, em especial de macrófagos e células NKT.

703

### ASPECTOS NUTRICIONAIS DO ENVELHECIMENTO

Magali Bavaresco de Souza 1; Karen Mello de Mattos 2.  
1 REFEIÇÕES A PONTO LTDA; 2 Me/UNIFRA

O envelhecimento é um processo fisiológico inevitável. De acordo com o Ministério da Saúde idoso é o indivíduo com idade igual ou superior aos 65 anos de idade. Duas hipóteses acarretam o envelhecimento; a hipótese genética que baseia-se na morte celular e a hipótese do desgaste e sofrimento onde o envelhecimento resulta do acúmulo de danos celulares ou influências do meio ambiente. Uma das maiores fontes de danos celulares são os radicais livres que consistem em substâncias químicas reativas formadas pelos processos metabólicos normais e exposição a fatores ambientais. Dessa forma o presente estudo visa mostrar a influência das principais modificações fisiológicas e suas conseqüências no envelhecimento. O trabalho consiste em uma revisão bibliográfica em livros e periódicos da área da saúde, assim como literaturas referentes à Nutrição e Envelhecimento. As maiores causas de morte atualmente são as doenças cardiovasculares, hipertensão e câncer que se desenvolvem lentamente. Com a idade observa-se redução na secreção de ácido estomacais, que diminuem absorção de ferro, cálcio, vitamina B<sub>12</sub> e outros nutrientes da dieta. A secreção de sucos digestivos do pâncreas e intestino delgado também diminuem, reduzindo a habilidade para digestão e absorção dos nutrientes. As mudanças sensoriais, limitações físicas, diminuição da função mental, fatores ambientais e socioeconômicos também podem afetar a ingestão alimentar. Além de que os idosos utilizam medicamentos que podem afetar o apetite, absorção, metabolismo e excreção de nutrientes. A necessidade energética diminui com a idade, tanto a obesidade como abaixo do peso são problemas no envelhecimento. A massa magra diminui com a idade como também a atividade física, exigindo uma diminuição na energia requerida. As recomendações de ingestão de fluidos é a mesma para idosos e jovens. No entanto, nos idosos há diminuição na sensação de sede, que pode diminuir a ingestão de fluidos, diminuindo a perda de água. Os idosos podem apresentar deficiências em vitaminas e minerais, isto se deve a deficiências na ingestão, perdas excessivas, aumento nas necessidades ou a combinação de vários fatores. Conclui-se a importância da qualidade de vida desde a infância para que o envelhecimento ocorra de forma saudável e com mínimo de seqüelas.

704

**ASSOCIAÇÃO DA HIPERHOMOCISTEINEMIA, ESTADO NUTRICIONAL DE FOLATO E ESTRESSE OXIDATIVO EM INDIVÍDUOS COM SÍNDROME METABÓLICA**

Daniela Reis Elbert Farias<sup>1</sup>; Avany Fernandes Pereira<sup>1</sup>; Glorimar Rosa<sup>1</sup>.  
PPGN/INJC/UFRJ  
<sup>1</sup>UFRJ

A prevalência mundial da síndrome metabólica (SM) encontra-se entre 20 e 25%, sendo associada a fatores de risco para doenças cardiovasculares, como o aumento estresse oxidativo e a hiperhomocisteinemia (Hhcy). A Hhcy possui etiologia multifatorial, sendo influenciada por fatores genéticos, nutricionais, fisiológicos e de estilo de vida. A diminuição da homocisteinemia (hcy) poder ser observada com a repleção do estado nutricional do folato e, assim, reduzir o risco de doenças vasculares oclusivas. O objetivo do estudo foi avaliar a associação da Hhcy, o estado nutricional de folato e do estresse oxidativo com a SM. Participaram desse estudo 38 indivíduos com SM (grupo de estudo), segundo o NCEP/ATP III e 30 indivíduos saudáveis (grupo controle), que doaram amostra de sangue após jejum de 12 horas. Nossos resultados foram expressos como média±desvio-padrão. A idade média foi 49±8 anos e 45±9 anos, o índice de massa corporal foi 34,5±6,2 e 22,2±2,9 Kg/m<sup>2</sup>, a circunferência da cintura foi 108±13,4 cm, glicemia 86,7±16,4 mg/dL e 73,2±10,6, trigliceridemia 207,2±70,6 e 82,7±37,8 mg/dL, HDL-colesterol 36,4±9,2 e 53,1±15 mg/dL, LDL-colesterol 180,2±58,1 e 105,6±41,6 mg/dL, homocisteinemia 9,9±6,5 e 9,2±1,2 μmol/L, para o grupo com SM e controle, respectivamente. Foram encontradas diferenças estatisticamente significativas (p<0,05) entre os grupos estudados, para os componentes da SM e não para a homocisteinemia e malondialdeído plasmático, através do test t de Student, para esses dois últimos dados bioquímicos foi observada apenas uma tendência do grupo SM apresentar maiores concentrações que o controle. Quanto ao % de adequação do índices que refletem o estado nutricional de folato, foi observado 81 e 100% e 36 e 39%, para folato plasmático e folato eritrocitário, para o grupo com SM e controle, respectivamente. Portanto, a adequação do estado nutricional de folato, assim como o estresse oxidativo podem contribuir para a redução dos riscos das complicações associadas à SM.

705

**ASSOCIAÇÃO DO ESTRESSE OXIDATIVO, RESISTÊNCIA À INSULINA E ESTADO NUTRICIONAL DE VITAMINA E EM INDIVÍDUOS COM SÍNDROME METABÓLICA GENOTIPADOS PARA O GENE PPARγ 2.**

Roberta Manhães da Silva<sup>1</sup>, Andréa Lacerda<sup>1</sup>, Edna M<sup>a</sup> Moraes Oliveira<sup>2</sup> e Glorimar Rosa<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UFRJ  
<sup>2</sup>EMBRAPA

A Síndrome Metabólica (SM) é a síndrome de maior impacto para ocorrência das doenças cardiovasculares, principal causa de morte no mundo. Um dos genes que possivelmente estaria associado a SM é o gene do PPARγ – 2, que é expresso quase que exclusivamente no tecido adiposo. A pesar dos estudos mostrarem o papel do estresse oxidativo na fisiopatologia do diabetes mellitus e das doenças cardiovasculares, pouco se sabe sobre o estado nutricional de antioxidantes nos indivíduos com SM. Nosso estudo teve como objetivo investigar a associação entre o estresse oxidativo e estado nutricional de vitamina E em indivíduos com SM genotipados para o gene do PPARγ – 2. Participaram desse estudo 38 indivíduos com SM (grupo de estudo) segundo o NCEP/ATP III e 30 indivíduos saudáveis (grupo controle), que doaram amostra de sangue após jejum de 12 horas. Nossos resultados foram expressos como média±desvio-padrão. A idade média foi 49±8 anos e 45±9 anos, o índice de massa corporal foi 34,5±6,2 e 22,2±2,9 Kg/m<sup>2</sup>, a circunferência da cintura foi 108±13,4 cm, glicemia 86,7±16,4 mg/dL e 73,2±10,6, trigliceridemia 207,2±70,6 e 82,7±37,8 mg/dL, HDL-colesterol 36,4±9,2 e 53,1±15 mg/dL, LDL-colesterol 180,2±58,1 e 105,6±41,6 mg/dL, insulínia 16,8±8,1 e 6,4±3,9 μU/mL e HOMA 3,6±1,8 e 1,2± para o grupo com SM e controle, respectivamente. Foram encontradas diferenças estatisticamente significativas (p<0,05) entre os grupos para os componentes da SM, incluindo a insulínia e HOMA, ao contrário em relação ao malondialdeído plasmático (MDA) e vitamina E, através do test t de Student, para esses dois últimos dados bioquímicos foi observada apenas uma tendência do grupo SM apresentar maiores concentrações de MDA e menores de vitamina E que o controle. E, considerando a baixa frequência encontrada para o polimorfismo do gene que expressa o PPARγ – 2, também encontramos associação deste com os dados avaliados no estudo.

706

**AVALIAÇÃO DA INTENSIDADE DO TABAGISMO, DO CONSUMO ALIMENTAR DE VITAMINA E E DOS NÍVEIS SÉRICOS DESTA VITAMINA EM PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA**

Natália Pereira da Silva Araújo<sup>1</sup>; Olívia Maria de Paula Alves Bezerra<sup>1</sup>; Margarete Aparecida Santos<sup>1</sup>; Ana Flávia Santos Sampaio<sup>1</sup>; Maria Eugênia Silveira<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UFOP

A DPOC é definida como doença respiratória prevenível e tratável, caracterizada por obstrução crônica ao fluxo aéreo que não é totalmente reversível. Essa obstrução é progressiva e está relacionada à resposta inflamatória anormal dos pulmões à inalação de partículas e/ou gases tóxicos, sobretudo a fumaça de cigarro. Os radicais livres de oxigênio são moléculas capazes de induzir a morte celular (apoptose). Vários experimentos comprovam a importância do cigarro na lesão pulmonar por radicais livres: a fumaça do cigarro induz a níveis altos de radicais livres na via aérea humana, podendo induzir à inflamação e maior liberação de proteases. A produção inadequada de antiproteases leva ao desenvolvimento da DPOC. Fumantes crônicos apresentam níveis mais baixos de antioxidantes como a vitamina E, que é considerada a maior varredora de radicais livres no meio lipofílico. Foi desenvolvido estudo epidemiológico descritivo transversal no Hospital Júlia Kubistchek (HJK), em Belo Horizonte, MG, entre julho de 2006 e setembro de 2007, incluindo 44 portadores de DPOC de ambos os sexos e faixa etária entre 40 e 93 anos. O objetivo foi avaliar a intensidade do tabagismo, o consumo alimentar de vitamina E e os níveis séricos desta vitamina. Os resultados mostraram que 88,6% dos pacientes eram tabagistas crônicos e 11,4% nunca fumaram. A intensidade do tabagismo foi da ordem de 56,6 ± 38,9 anos-maço. Quanto ao consumo de alimentos fontes de vitamina E, 61,4% apresentaram um consumo inadequado e 38,6% adequado. A análise dos níveis séricos de Vitamina E indicou 46,3% dos pacientes com níveis normais, 24,4% com níveis próximos ao limite inferior de normalidade e 29,3% com níveis baixos. Os resultados sugerem a necessidade do aumento do aporte de vitamina E dietética para esses pacientes, tendo em vista a elevada intensidade do tabagismo e a importância da vitamina no controle da evolução da doença e suas complicações.

707

**ESTADO NUTRICIONAL E ANEMIA EM PACIENTES COM CÂNCER DE COLORRETAL**

Celina de Azevedo Dias<sup>1</sup>; Leila Virgínia da Silva Prado<sup>1</sup>; Maria Goretti Pessoa de Araújo Burgos<sup>1</sup>; Isis Suruagy Correia Moura<sup>1</sup>; Livia Cabanez Ferreira<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>UFPE

A desnutrição em pacientes internados com câncer é um dos problemas decorrentes da doença e do próprio tratamento e em se tratando de câncer de cólon e reto pode atingir 85%. OBJETIVOS: Avaliar o estado nutricional e a prevalência de anemia em pacientes com câncer de cólon e reto. MATERIAIS E MÉTODOS: Foram avaliados 37 pacientes, de ambos os sexos, com câncer colorretal, internados na Clínica de Cirurgia geral do Hospital das Clínicas/UFPE, no período de janeiro a dezembro de 2007. Os parâmetros avaliados foram: sexo, idade, localização da neoplasia, IMC, percentual de perda de peso (%PP), Hemoglobina (Hb) e Hematócrito (Ht). A anemia foi caracterizada pelos valores de HT e Hb inferiores a 36,0 e 12,0g/dL, respectivamente. RESULTADOS: A amostra apresentou idade de 55,3 ± 13 anos, onde 54% eram do sexo feminino. A neoplasia mais freqüente foi a que acometia o cólon (51,3%), seguida de reto (35,1%) e reto-sigmóide (13,6%). Segundo a classificação da OMS (1997), 21,6% dos pacientes eram desnutridos, 54% eutróficos e 24,4% excesso de peso. Os pacientes apresentam percentual de perda de peso de 15,1 ± 9,7% em 4,1 ± 2,3 meses, tendo 62% (23) perda de peso grave. A avaliação bioquímica mostrou Hb = 10,9 ± 1,6 g/dL; Ht = 32,9 ± 4,6g/dL, estando a anemia presente em 70,2% (26) dos pacientes, não tendo correlação significativa com sexo, faixa etária e estado nutricional. CONCLUSÃO: O IMC associado a outros parâmetros, como bioquímica e percentual de perda de peso é de fundamental importância para a avaliação nutricional mais acurada de pacientes com neoplasia, visto que a desnutrição implica em aumento da morbimortalidade.

708

**ESTUDO DA ASSOCIAÇÃO DE INTOLERÂNCIA À LACTOSE E O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS**Andréa Corrêa<sup>1</sup>; Marialice Matheus<sup>2</sup>; Célia Lopes<sup>3</sup><sup>1</sup>Universidade Veiga de Almeida; <sup>2</sup>Associação Saúde Criança Renascer; <sup>3</sup>UERJ

A intolerância à lactose (IL) é uma síndrome clínica resultante da deficiência da enzima lactase, que atinge milhares de brasileiros, e, em especial crianças. Os sintomas mais comuns são náuseas, vômitos, dores abdominais, diarreia aquosa e ácida, flatulência e distensão abdominal. O tratamento da IL inclui muitas vezes a restrição de leite e seus derivados, aumentando o risco de deficiências nutricionais, e conseqüentemente inadequações do estado nutricional. O objetivo deste trabalho foi associar a IL e o estado nutricional de crianças atendidas na organização não-governamental Associação Saúde Criança Renascer (ASCR), situada no bairro do Jardim Botânico na cidade do Rio de Janeiro. Trata-se de um estudo longitudinal realizado com duzentos e quarenta e seis crianças durante os meses de maio a agosto de 2007, a partir da análise de prontuários e de avaliação nutricional, utilizando-se métodos antropométricos. Alguns aspectos co-relacionados a IL também foram avaliados, e incluem frequência de aleitamento materno, gestação das crianças, além das principais afecções e fórmulas infantis consumidas. Foram identificadas vinte e duas crianças portadoras de IL, dentre pré-escolares e lactentes, sendo 36,36% de meninas (n=8) e 63,63% de meninos (n=14). A maior prevalência de desnutrição foi observada entre os lactentes, e de eutrofia entre os pré-escolares. Tendo em vista a demanda de pacientes portadores de IL, esta se caracteriza como um problema de saúde pública, e neste contexto, torna-se essencial o estímulo à prática do aleitamento materno exclusivo, e a atenção dos profissionais de saúde quanto à questão do déficit nutricional em crianças, principalmente no que tange a recomendação de restrição de leite e seus derivados durante o tratamento.

709

**HIPERNUTRIÇÃO NO INÍCIO DA VIDA PROVOCA HIPERTROFIA CARDÍACA E REDUÇÃO DA VASCULARIZAÇÃO INTRAMIOCÁRDICA EM FILHOTES MACHOS WISTAR**Evelyn Ferreira Rebello<sup>1</sup>; Annie Seixas Bello Moreira<sup>1</sup>; Michelle Teixeira Teixeira<sup>1</sup>; Érica Patrícia Garcia de Souza<sup>1</sup>; Aníbal Sanchez Moura<sup>1</sup><sup>1</sup> UERJ

Alterações nutricionais em períodos críticos no início da vida induzem uma programação metabólica que pode promover doenças cardiovasculares e obesidade na fase adulta. Objetivo: Investigar contribuição da hiperalimentação no início da vida no aparecimento de hipertrofia cardíaca em filhotes machos Wistar. Metodologia: Estudou-se filhotes de ratos Wistar controles (C) e hiperalimentados (H) através do modelo de redução de ninhada, aos 10 (C10 e H10) e 21 (C21 e H21) dias de vida. Realizadas medidas biométricas- peso corporal (PC), e percentual de gordura corporal (%gord); morfométricas- peso coração (Pcor), espessura do ventrículo direito (eVD) e esquerdo (eVE) e diâmetro da luz do VE (dIVE); estereológicas- área do miocárdio (A [cm<sup>2</sup>]) e vascularização intramiocárdica do VE ([aim]/[cm<sup>2</sup>]). Resultados analisados através do teste Two-Way Anova usando nível de significância de p<0,05. Resultados: Filhotes H apresentaram aumento do PC de 36% aos 10 dias e de 50% aos 21 dias de vida com aumento do %gord (C10: 4,95±0,61; H10: 7,26±0,69; C21: 3,89±0,77; H21: 7,91±0,74%; p<0,05). Hipertrofia cardíaca nos animais H evidenciada, em ambas as idades, através do aumento Pcor (C10: 90±0,1; H10: 150±0,1; C21: 190±0,2; H21: 300±0,6mg; p<0,05), da eVE (C10: 0,85±0,04; H10: 0,91±0,05; C21: 1,12±0,02; H21: 1,54±0,12mm; p<0,05) e redução do dIVE apenas aos 21 dias (C21: 2,05±0,06; H21: 1,48±0,16mm; p<0,05) e sem alterações na eVD. A estereologia confirmou a hipertrofia através do aumento da A [cm<sup>2</sup>] (C10: 237,5±11,8; H10: 206,1±7,96; C21: 269,80±14,93; H21: 427,70±26,62mg; p<0,05) acompanhado por redução importante da vascularização intramiocárdica (C10: 18,4±1,7; H10: 17,09±1,50; C21: 15,12±1,0; H21: 9,47±0,8mg; p<0,05). Conclusão: A hiperalimentação no início da vida induziu ao sobrepeso com maior percentual de gordura e hipertrofia cardíaca a partir dos 10 dias de vida com redução importante da vascularização intramiocárdica. Podendo, resultar em prejuízo na vitalidade miocárdica à longo prazo. O aumento do peso corporal e da gordura induzidos pela hipernutrição podem ser os responsáveis pelo aparecimento da hipertrofia cardíaca.

710

**HIPONATREMIA EM PACIENTES HIV/AIDS INTERNADOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO NORDESTE**Isis Suruagy Correia Moura<sup>1</sup>; Celina de Azevedo Dias<sup>1</sup>; Lívia Cabanez Ferreira<sup>1</sup>; Maria Goretti Pessoa de Araújo Burgos<sup>1</sup>; Heloisa Mirelle Costa Monteiro<sup>1</sup><sup>1</sup>UFPE

Introdução: A hiponatremia é um achado comum em pacientes com HIV/AIDS hospitalizados, atingindo aproximadamente 50% (Cusano A, et al, 1990; Agarwal A et al, 1989), tendo como causas principais perdas hidroeletrólíticas (vômitos, diarreia e febre) e secreção inadequado do hormônio antidiurético. Objetivos: Avaliar a frequência de hiponatremia em pacientes HIV/AIDS internados na enfermaria de Doenças Infecto e parasitárias do Hospital das Clínicas/UFPE. Métodos: Foram avaliados 67 pacientes, de ambos os sexos, com HIV/AIDS, internados na enfermaria de doenças infecto e parasitárias do Hospital das Clínicas/UFPE, no período de janeiro a dezembro de 2007. Os parâmetros avaliados foram: sexo, idade, IMC, albumina e sódio sérico. O sódio foi coletado semanalmente e a hiponatremia caracterizada pelos valores de sódio inferior a 135mEq/L. Resultados: A idade média dos pacientes analisados foi de 35,6±10,21 anos, destes 58,2% (39) eram do sexo masculino. O IMC médio foi de 18,9±3,61kg/m<sup>2</sup>, sendo 52,2% (35) desnutridos (IMC<18,5). Quanto a bioquímica observou-se que 68,8% (46) dos pacientes encontravam-se com hipalbuminemia e 58,2% (39) apresentaram níveis séricos de sódio dentro da normalidade, no entanto 40,3% (27) apresentaram hiponatremia em algum período do internamento. Conclusão: Diante dos resultados obtidos, verificou-se percentual significativo de hiponatremia nos pacientes estudados o que corrobora com os dados da literatura, sugerindo maior atenção na elaboração do plano alimentar através de alimentos fontes de sódio e/ou suplementação de cloreto de sódio.

711

**MODIFICAÇÃO DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS DO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UFMG.**Adriana Márcia Silveira<sup>1</sup>; Graziela Silveira e Silva<sup>2</sup>; Heloisa Gambarelli Araújo<sup>1</sup>; Ann Kristine Jansen<sup>1</sup>; Rocksane de Carvalho Norton<sup>1</sup><sup>1</sup> CPG-UFMG; <sup>2</sup> UFMG

Introdução: O comportamento alimentar do adolescente está fortemente influenciado pelos hábitos alimentares e o grupo etário a que pertence. Omissão de refeição, consumo de alimentos altamente energéticos e pobres em nutrientes, refeições realizadas em locais inapropriados, além de tendência a restrições dietéticas são fatores que podem levar à obesidade. Objetivo: Verificar modificações no comportamento alimentar de crianças e adolescentes com obesidade, acompanhados durante 12 semanas em ambulatório de nutrição e comparar com parâmetros antropométricos. Metodologia: Estudo de coorte com 22 crianças e adolescentes com obesidade (IMC percentil ≥ 95). Os pacientes foram acompanhados mensalmente em ambulatório no período citado. Foi analisada a modificação no comportamento alimentar no final do tratamento com relação aos seguintes aspectos: consumo de líquidos com grandes refeições, omissão do desjejum, local do consumo das refeições e consumo hídrico. Os parâmetros antropométricos analisados foram: peso, estatura e IMC, sendo utilizado o teste de *Student*, nível de significância estatística de 5% (p<0,005). Resultados: Amostra composta por 10 meninos e 12 meninas com idade média de 11,2 anos ± 2,54. Apenas 22,7% dos pacientes não ingeriam líquido com grandes refeições sendo que ao final das 12 semanas este índice aumentou para 63,6% dos pacientes. Com relação ao desjejum a maioria dos pacientes (59,1%) costumava omiti-lo e após as 12 semanas 81,8% relatou realizar diariamente o desjejum. Somente 40,9% dos pacientes realizavam as refeições à mesa com melhora para 63,3% ao final do tratamento e 45,5% dos pacientes ingeriam 8 ou mais copos(240ml) de água por dia e após 12 semanas, 72,7% dos pacientes consumiam a mesma quantidade hídrica. Houve diminuição do peso, porém sem significância estatística além de aumento estatural e diminuição no IMC 0,88kg/m<sup>2</sup>±0,82, ambos com significância estatística (p<0,001). Conclusão: Houve melhora no comportamento alimentar após 12 semanas de atendimento nutricional, sendo este aspecto importante no tratamento da obesidade infantil.

712

**NOVAS PREPARAÇÕES DE LANCHES PARA CRIANÇAS COM ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA***Cristine Duarte Daminelli; Luciane Daltoé; Carolini Warmling; Nicole Bento Bazzi  
Universidade do Extremo Sul Catarinense -UNESC*

A alergia à proteína do leite de vaca é uma reação alérgica mediada por imunoglobulinas E, definida como uma resposta imunológica adversa a uma ou mais proteínas alimentares, onde ocorre uma sensibilidade do trato gastrointestinal e da mucosa intestinal permeável. Quando o portador da doença entra em contato com o causador da alergia é comum sintomas como vômitos, diarreia, esteatorrêia, má absorção de nutrientes, sangramento intestinal, dor abdominal e proctite. Em alguns casos é necessário a intervenção medicamentosa para o controle dos sintomas. O tratamento nutricional mais indicado é a dieta de exclusão, eliminando da dieta o leite e seus derivados, devendo ser realizado o desafio alimentar a cada dois anos para avaliar se o alérgeno pode ser reintroduzido ou não a dieta novamente. O objetivo desse estudo foi produzir novas opções de lanches isentos de proteína do leite de vaca para crianças que apresentam alergia alimentar, analisando a quantidade de nutrientes oferecidas. Os valores analisados foram encontrados através das fichas técnicas de composição nutricional das preparações que foram elaboradas a partir das informações nutricionais dos rótulos dos alimentos. Pode-se concluir que devido a substituição do leite de vaca e seus derivados por produtos a base de soja, grande parte das preparações apresentou déficit em relação aos valores de cálcio e ferro, sendo necessário a suplementação desses nutrientes para garantia do desenvolvimento saudável e completo da criança.

Palavras-chaves: Alergia alimentar; proteína do leite de vaca; soja; técnica dietética

713

**SATISFAÇÃO CORPORAL E RISCO DE DISTÚRBIOS ALIMENTARES ENTRE ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E EM ENFERMAGEM DA UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE – UNESC***Gabriela Dalmolin Colle1; Luciane Daltoé1.  
1UNESC.*

Os Transtornos Alimentares são síndromes psiquiátricas caracterizadas por perturbações violentas e prejudiciais no comportamento alimentar de um indivíduo acometendo principalmente o sexo feminino entre 18 e 30 anos. O desfile de figuras jovens, modelos esqueléticas apresentadas em revistas, cinemas e comerciais torna cada vez mais difícil a aceitação da beleza como um componente individual, sem que se prendam a padrões estéticos cada vez mais inatingíveis. Este trabalho teve por objetivo analisar a satisfação com o peso corporal e o risco de desenvolvimento de distúrbios alimentares entre estudantes de graduação em Nutrição e em Enfermagem da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC. Para isso, aplicou-se um questionário dividido em duas partes: a primeira composta por seis questões abertas e fechadas indagando a respeito de satisfação corporal atual e desejada; e a segunda parte composta pelo teste de atitudes alimentares (EAT-26) contendo 26 perguntas sobre comportamento alimentar utilizado para verificar o risco de desenvolvimento de distúrbios alimentares. Participaram do estudo 305 acadêmicas do sexo feminino com idade entre 17 e 41 anos, matriculadas nos cursos de Nutrição (n = 148) e Enfermagem (n = 157) da UNESC. Com os resultados obtidos, verificou-se que 244 estudantes, encontravam-se com estado nutricional de eutrofia apresentando uma média de Índice de Massa Corporal (IMC) de 20,97Kg/m<sup>2</sup>. O estado nutricional de baixo peso, sobrepeso e obesidade também foi observado, totalizando 11,15%, 7,21% e 1,64% dos casos respectivamente. Embora a maioria das estudantes participantes da pesquisa esteja eutróficas, 67,1% relataram não estar satisfeitas com seu peso corporal afirmando o desejo de serem mais magras. Através da classificação de IMC obtido pelo relato de peso e estatura desejados, a frequência de acadêmicas eutróficas diminuiria para 73,1%, o estado nutricional de baixo peso aumentaria para 26,2% e não haveria mais casos de obesidade e somente 2 casos de sobrepeso. Considerando o teste EAT-26, o percentual de acadêmicas com risco para o desenvolvimento de distúrbios alimentares foi maior no grupo de alunas de nutrição do que no grupo de acadêmicas de Enfermagem. Concluiu-se, portanto, que as futuras nutricionistas parecem estar inseridas em um ambiente mais favorável ao desenvolvimento de transtornos alimentares.

714

**SÍNDROME METABÓLICA: AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO APRESENTADA NO PRIMEIRO ATENDIMENTO POR PACIENTES DO CIAN-UNAERP**

Área de concentração: 6.

*Ana Carla Janes 1; Gabriela Cosmo 1; Daniela Elias Goulart de Andrade Miranda 1; Telma Maria Braga Costa 1; Juliana Maria Faccioli Sicchieri 2  
1 UNAERP- Universidade de Ribeirão Preto; 2 Clínica de Diabetes e Endocrinologia de Ribeirão Preto-SP.*

A Obesidade é uma condição que acomete grande parte da população adulta no mundo todo, em especial indivíduos do gênero feminino. O aumento do tecido gorduroso implica em problemas metabólicos como aumento dos níveis de lipídios circulantes, pressão arterial e glicemia, ocasionando freqüentemente a Síndrome Metabólica (SM). Objetivo: Avaliar a ingestão alimentar apresentada por pacientes diagnosticadas com Síndrome metabólica no primeiro atendimento do CIAN- UNAERP. Métodos: Uma revisão de prontuários foi realizada para obtenção do recordatório alimentar de 24 hs, executado por nutricionista, no primeiro atendimento. Esses dados foram analisados por software de dietoterapia que calculou IMC, GEB (Gasto energético basal), Total de calorias consumidas por dia, distribuição entre macronutrientes e fibra ingerida diariamente. Resultados: 12 mulheres que estavam em atendimento no CIAN em 2008, apresentavam o diagnóstico de (SM); A média de idade da amostra foi de 52,3 anos e IMC médio de 30 Kg/m<sup>2</sup>. O GEB médio foi de GEB= 1273 e consumo calórico diário médio foi de 1334,3 Kcal, com média percentual de 43,7; 22,2; 33,2 para carboidratos, proteínas e lipídios, respectivamente. O consumo médio de fibra foi de 14,6g/dia. Conclusão: As informações apresentadas no primeiro atendimento ao entrevistador parecem subnotificadas, uma vez que estão muito próximas ao gasto energético basal e dispares da condição nutricional. O consumo alimentar no primeiro atendimento demonstra desequilíbrio entre os Macronutrientes e insatisfatório para fibras, necessitando de intervenções e apoio terapêutico.

715

**AVALIAÇÃO DO CONSUMO FÓSFORO NOS PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE***Anelise Serpa de Menezes 1; Vanessa Bischoff Medina 1; Maiana Costa Vieira 1; Lúcia Helena Backes Sallet 2  
1 UNIFRA; 2 HUSM*

**INTRODUÇÃO** - Em pacientes renais crônicos em hemodiálise é comum a prevalência de fósforo sérico elevado, acima de 5,5mg/dl, em aproximadamente 50% dos casos. O excesso de fósforo sérico está associado com complicações graves tais como: aumento do risco de mortalidade, doença cardiovascular e morte cardíaca, calcificação metastática de outros tecidos moles, inclusive pulmões, rins, doença óssea renal e articulações, hiperparatireoidismo secundário. Este estudo teve o objetivo de estimar a ingestão alimentar diária usual de fósforo e níveis séricos de pacientes renais crônicos em programa regular de hemodiálise em uma clínica renal de Santa Maria.

**METODOLOGIA** - De uma população de 130 pacientes em programa regular de hemodiálise, foram sorteados aleatoriamente 30 indivíduos, os quais foram avaliados o consumo de fósforo dietético, através de frequência/dia alimentar habitual, após estimados pelo programa Diet Win-professional 2002, os níveis séricos de fósforo foram retirados do prontuário do paciente e foram considerados os exames mais próximos da consulta.

**RESULTADOS** - Dos 30 pacientes 60% (n=18) eram sexo masculino e 40% (n=12) eram do sexo feminino, com uma média de idade de 53 anos e 4 meses. Em relação ao consumo de fósforo 80% (n=24) dos pacientes tinham um consumo diário acima do recomendado (>580mg/dia) e 20% (n=6) o consumo diário estava dentro do recomendado (<580mg/dia). Segundo os níveis séricos de fósforo 43% (n=13) tinham os níveis acima do normal (>5,5mg/dl), sendo destes 85% (n=11) os pacientes que tem um consumo diário acima do valor recomendado e 15% (n=2) que tem um nível sérico acima do normal, porém o consumo diário esta dentro do recomendado.

**CONCLUSÃO** - Os resultados demonstraram uma ingestão diária elevada de fósforo, e níveis elevados de fósforo sérico, evidenciando um risco potencial de tais pacientes desenvolverem complicações graves. O controle de hábitos alimentares é fundamental para o controle da hiperfosfatemia sendo necessária uma maior ênfase ao tratamento dietético relacionado ao consumo de fósforo.

716

### AValiação SUBJETIVA GLOBAL MODIFICADA COMPARADA COM ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM PACIENTES RENAIIS CRÔNICOS SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

Suellen Regina G. Azevedo, Celme B. P. de Araújo, Rafaela Letícia M. Lemos

Centro de Doenças Renais do Amazonas

A Insuficiência Renal Crônica é uma síndrome decorrente da perda progressiva da função renal. Conhecer e caracterizar o estado nutricional de pacientes em hemodiálise é fundamental para a intervenção nutricional adequada. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de pacientes portadores de insuficiência renal crônica submetidos à hemodiálise no Centro de Doenças Renais do Amazonas, através de dois métodos de avaliação nutricional, a Avaliação Subjetiva Global modificada (ASGm) de Kalantar-Zadeh, e Índice de Massa Corporal (IMC) de Quetelet, comparando os dois métodos. **Métodos:** Foram avaliados 120 pacientes de ambos os sexos, com idade entre 18 e 80 anos. Para avaliar o estado nutricional foi aplicado o questionário de ASGm, e também foi coletado peso pós hemodiálise e estatura para o cálculo do IMC, o estudo foi realizado em maio de 2007. **Resultado:** Da amostra estudada predominou o sexo masculino com 61% e 39% feminino. De acordo com a ASGm 46% dos pacientes apresentaram estado nutricional adequado, 52% com risco nutricional/desnutrição leve, e 2% com desnutrição moderada. Segundo a classificação do IMC 33% dos pacientes apresentou baixo peso, 40% eutrófico, 20% sobrepeso, e 7% obesidade grau I. **Conclusão:** Os resultados deste estudo mostraram uma diferença pouco significativa entre os dois métodos de avaliação nutricional, e permitiram concluir que a ASGm é um instrumento muito eficaz para avaliar o estado nutricional do paciente renal, mas é importante a associação de um método objetivo como o IMC, para um diagnóstico nutricional adequado, contribuindo de forma essencial para conduta na terapia nutricional.

717

### COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES COM SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO AVALIADA PELA TÉCNICA DA BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA SEGMENTAR.

Fernanda Rodrigues de Oliveira Penaforte<sup>1</sup>, Mirele Savegnago Mialich<sup>1</sup>, Paula Garcia Chiaro<sup>2</sup>

1- PG/FMRP- USP; 2- FMRP-USP

Introdução: A Síndrome do Ovário Policístico (SOP) é uma das desordens endócrinas mais comuns na mulher em idade reprodutiva, sendo caracterizada por hiperandrogenismo, anovulação crônica, infertilidade, resistência à insulina e obesidade, especialmente em região abdominal. A determinação da composição corporal, em especial a composição corporal segmentada, tem grande importância na prática clínica, devido, principalmente, à associação da distribuição da gordura corporal com diversas alterações metabólicas. **Objetivos:** Avaliar a distribuição da gordura corporal de mulheres obesas com SOP por meio da técnica da bioimpedância elétrica (BIA) segmentar. Para avaliação da massa gorda (MG), os indivíduos foram submetidos ao exame de BIA total e segmentar, sendo avaliados os segmentos corporais da perna, braço e tronco, de acordo com técnicas previamente padronizadas. As medidas de peso, estatura total, Índice de Massa Corporal (IMC), circunferência abdominal (CA) também foram realizadas de acordo com técnicas padronizadas. Na análise estatística foram realizados os teste de Mann-Whitney (comparação de médias) e o teste de correlação de Spearman, com auxílio do software GraphPad Instat Version 3.06(2003), considerando-se valores significantes para  $p < 0,05$ . **Resultados:** Foram avaliadas 25 mulheres com idade média de  $30,7 \pm 5,2$  anos e com peso e IMC médio de  $93,9 \pm 13,9$  Kg e  $36,5 \pm 4,4$  Kg.m<sup>2</sup>, respectivamente. Em relação a MG total e segmentar, as mulheres apresentaram, em média,  $45,0 \pm 2,3\%$  de MG total e MG segmentar de braço, tronco e perna de  $27,6 \pm 4,9\%$ ,  $46,2 \pm 9,4\%$  e  $28,4 \pm 2,8\%$ , respectivamente. Não houve diferença entre as médias de MG (Kg) total e a MG calculada pelo somatório dos segmentos corporais ( $42,5$  Kg X  $44,1$  Kg,  $p = 0,9$ ). Foi encontrada uma correlação positiva entre a MG do tronco (Kg) e a CA (cm) ( $r = 0,59$ ,  $p = 0,0017$ ). Quando separados pela mediana do IMC ( $34,9$  Kg.m<sup>2</sup>) os indivíduos com IMC maior que a mediana apresentaram maior quantidade de gordura no tronco do que aqueles com IMC menor que mediana ( $26,0$  Kg X  $16,4$  Kg,  $p = 0,0011$ ). **Conclusão:** Mulheres obesas com SOP apresentam uma quantidade elevada de gordura corporal, especialmente na região superior do corpo, colocando-as em risco aumentado de desenvolver complicações graves como doenças cardiovasculares e diabetes tipo II.

718

### EVOLUÇÃO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E CIRCUNFERÊNCIA DE CINTURA EM ADOLESCENTES SOB TRATAMENTO DE OBESIDADE

Luiz Felipe Almeida<sup>1</sup>; Maria Thereza Furtado Cury<sup>1,2</sup>; Vera Lucia Chiara<sup>1</sup>; Juliana Martins Oliveira<sup>1</sup>; Ana Lúcia Rêgo<sup>1</sup>

<sup>1</sup> UERJ; <sup>2</sup> SCM/RJ

A obesidade já se inscreve no grupo de doenças crônicas não transmissíveis com tratamento complexo e de longo prazo. O processo de perda de peso durante a fase da adolescência é habitualmente monitorado através do índice de massa corporal (IMC), sendo raro o uso de circunferência de cintura (CC) na adolescência. O presente estudo analisa a evolução do índice de massa corporal e circunferência de cintura de adolescentes durante o tratamento para perda de peso, partindo-se da hipótese alternativa de que haja redução do IMC e CC. O total de 24 adolescentes, 10 meninas e 14 meninos, originou-se de grupo sob assistência de equipe multidisciplinar composta por profissionais do INU/ UERJ e Sta Casa de Misericórdia/RJ. As variáveis foram: intervalo de tempo entre consultas, índice de massa corporal (IMC) e circunferência de cintura (CC). Aplicou-se teste de sinais e *t* de Student para avaliar a evolução do IMC e CC entre duas consultas consecutivas. Os adolescentes mantiveram em média 3,8 meses e desvio padrão de 2,6 de intervalo de tempo entre as consultas. O teste de sinais demonstrou diferença significativa para o IMC entre a primeira e a segunda consulta ( $P = 0,034$ ), com 17 adolescentes reduzindo o IMC, 06 que o elevaram e 01 que manteve o mesmo valor. Para a CC, o não houve diferença significativa ( $P = 0,523$ ), com 13 adolescentes reduzindo a CC, 09 aumentando e 02 mantendo. O teste *t* demonstrou diferença significativa entre as médias da primeira para a segunda consulta para o IMC ( $t = 3,103$  e  $P$  unilateral =  $0,002$ ). Para a CC não houve diferença significativa ( $t = 1,565$  e  $P$  unilateral =  $0,065$ ). Concluiu-se que os adolescentes apresentaram intervalo de tempo muito variável entre as consultas e que conseguiram reduzir o IMC neste intervalo, o que não ocorreu com a circunferência de cintura.

719

### INTERVINDO COM A PRÁTICA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLARES EM UMA CRECHE

Cristiana de Sousa Dalton 1; Aline Dias 2; Jacqueline Trindade 3.

1 Professora Nutrição UVV; 2 Estudante Nutrição UVV; 3 Estudante Nutrição UVV.

Educar significa ensinar e treinar promovendo trocas entre o aluno e o educador através de uma linguagem acessível e facilitada por um ambiente propício ao aprendizado. A Educação Nutricional é de primordial importância, devendo consistir em um processo ativo, lúdico e interativo onde, à luz da ciência da nutrição, os indivíduos terão instrumentos para mudanças de atitudes e das práticas alimentares. O objetivo geral foi incentivar o consumo de verduras, legumes e frutas a 30 crianças, 6 a 8 anos, em uma creche na cidade de Vila Velha - ES. Foram realizados quatro encontros no local, com intervalos de sete dias entre eles. Os métodos utilizados incluíram: no primeiro encontro foi realizado um DIAGNÓSTICO SITUACIONAL. No segundo encontro, foi trabalhado os ALIMENTOS, SUAS CARACTERÍSTICAS E FUNÇÕES. Em outro encontro, foi trabalhado sobre A ORIGEM DOS ALIMENTOS VEGETAL E ANIMAL. E no último encontro foram realizadas brincadeiras abordando alimentação. A participação das crianças nas atividades foi positiva, a professora/cuidadora sempre relatava nos próximo encontro que durante a semana as crianças comentando sobre o que foi ensinado pelas alunas. Além de elas começarem a comer um pouco das verduras que vinham no prato de refeições delas. E alguns pais relataram que em casa, algumas crianças pediam para comer verduras e frutas. Concluímos que é possível estar orientando crianças, mesmo pequenas, aplicando a técnica correta de transmitir os conhecimentos da nutrição. Podemos ensinar a gostar destes alimentos de diversas formas e o lúdico é sempre adequado a esta faixa etária.

720

**AO USO DA MAN COMO INDICADOR NUTRICIONAL DE IDOSOS PORTADORES DE DOENÇA DE ALZHEIMER**CARMEN LUCIA, CARAMI<sup>1</sup>; JACQUELINE, MACHADO<sup>1</sup>; ANDRÉA, FRANK<sup>1</sup>; JÉRSO, LAKS<sup>2,3</sup>

1 – INSTITUTO DE NUTRIÇÃO – UFRJ

2 – INSTITUTO DE PSIQUIATRIA – UFRJ

3 – FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS - UERJ

A Doença de Alzheimer (DA) caracteriza-se pela perda progressiva da função cognitiva e frequentemente, altera o estado nutricional do idoso levando-o à desnutrição. Este estudo objetivou avaliar o estado nutricional dos idosos freqüentadores do Centro de Doenças de Alzheimer e outras desordens mentais na velhice do Instituto de Psiquiatria da Universidade Federal do Rio de Janeiro (CDA-IPUB-UFRJ) utilizando a Mini Avaliação Nutricional. Foram acompanhados 40 idosos segundo os estágios de demência leve e moderada. Também foram aferidas medidas antropométricas de circunferência de panturrilha (CP), circunferência do braço (CB) e Índice de Massa Corporal (IMC). A idade média dos idosos foi de 77 anos, 70% deles estavam no estágio de demência leve e 30% no estágio moderado. O IMC médio demonstrou um estado de eutrofia em ambos os grupos, além disto, houve adequação na medida da circunferência da panturrilha (> 31 cm). Segundo a MAN, apresentavam risco de desnutrição 43% dos idosos com demência leve e 75% dos idosos com demência moderada. Como o risco de desnutrição pode acompanhar a gravidade da doença, a intervenção nutricional nos estágios iniciais da DA torna-se importante no prognóstico da doença.

721

**PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA DE FOBI- CAPELLA**Celme B. P. de Araújo, Suellen Regina G. Azevedo  
Digestive

Cirurgia bariátrica é atualmente um tratamento eficaz para obesidade, e apresenta alternativa com melhores resultados no tratamento de pacientes com obesidade mórbida. Esse procedimento é considerado o mais efetivo e mais realizado em todo o mundo. O acompanhamento nutricional tem papel preponderante no sucesso desse tratamento. Nos referimos ao sucesso da cirurgia englobando o ato cirúrgico seguro a perda de peso ponderal, a aquisição de bons hábitos alimentares. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica, pré - e pós-operatório, por meio de antropometria. O perfil clínico nutricional no período pré-operatório e a perda ponderal pós-operatória de obesos submetidos à cirurgia bariátrica por técnica de Fobi-Capella realizada por uma equipe multiprofissional (Digestive) da cidade de Manaus. **Metodologia:** Foi realizado um estudo retrospectivo com análise de prontuários para coletas de dados. A amostra foi constituída por 60 pacientes de ambos os sexos com idade entre 19 a 56 anos. Para avaliação antropométrica foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) preconizado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), nos períodos distintos do pré e pós-operatório (3 meses) e percentual de perda ponderal (% PP). **Resultado:** No 1º mês de Gastroplastia, 12% de pacientes apresentaram obesidade I, 43% obesidade II, 45% obesidade III, no 2º mês de cirurgia 35% de pacientes apresentaram obesidade I, 40% obesidade II e 25% obesidade III. E após o 3º mês de pós-operatório 10% dos pacientes encontrava-se com sobrepeso, 45% obesidade I, 30% obesidade II, 15% obesidade III. **Conclusão:** A cirurgia de Fobi-Capella mostrou-se eficaz na população estudada num período de três meses após Gastroplastia, havendo perda de peso progressiva satisfatória de acordo com o percentual de perda ponderal.

722

**PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ADULTOS SUBMETIDOS A HEMODIÁLISE EM UMA UNIDADE DE TRATAMENTO DE ITAPERUNA – RJ.**Louvain, T.S.<sup>1</sup>; Oliveira, F.B.<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> Faculdade Redentor

O perfil nutricional dos pacientes em hemodiálise exerce influência direta no tratamento. Complicações como desnutrição e anemia são comuns nessa população. Portanto, a detecção da anormalidade e sua possível intervenção são necessárias para melhor qualidade de vida dos pacientes dialisados. O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional dos pacientes submetidos a hemodiálise em uma unidade de tratamento dialítico em Itaperuna-RJ. Participaram da pesquisa pacientes submetidos a hemodiálise há pelo menos 3 meses, faixa etária de 18 a 60 anos. Foram analisadas medidas antropométricas como peso e altura para o cálculo do IMC, circunferência do braço, prega cutânea tricipital, circunferência muscular do braço; e foram analisados exames bioquímicos tais como uréia, creatinina, hematócrito, hemoglobina, leucócitos totais, linfócitos, potássio, cálcio e fósforo. Os resultados mostraram que a maioria dos voluntários eram do sexo masculino (65,6%), os quais apresentaram IMC com maior percentual de eutrofia (47,7%), enquanto no sexo feminino foi observado um maior percentual de sobrepeso (36,4%) e obesidade (27,2%). A circunferência do braço se apresentou adequada em ambos os grupos, porém a prega cutânea se apresentou abaixo da normalidade na maioria dos pacientes, e a circunferência muscular do braço esteve adequada em 90,9% no sexo feminino, enquanto no sexo masculino foi observado na maioria dos pacientes (61,9%) algum grau de depleção muscular. Alguns índices bioquímicos como uréia, creatinina, potássio e fósforo encontravam-se elevados, porém ao relacionar com adesão ao tratamento dietoterápico não houve relação positiva. Conclui-se que uma adequada intervenção nesses pacientes é importante, uma vez que, em sua maioria o estado nutricional encontra-se prejudicado, assim como se faz necessária a adequada orientação nutricional devido ao desconhecimento da importância de uma dieta adequada por esses pacientes.

723

**PERFIL NUTRICIONAL E BIOQUÍMICO DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE**

Suellen Regina G. Azevedo, Celme B. P. de Araújo; Rafaela Letícia M. Lemos

Centro de Doenças Renais do Amazonas  
A desnutrição em pacientes submetidos à hemodiálise convencional acarreta uma acentuada taxa de morbi-mortalidade, sobretudo em diabéticos. A detecção precoce da desnutrição reduz o risco de infecções, complicações e morte desses pacientes. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de pacientes submetidos à hemodiálise no Centro de Doenças Renais do Amazonas (CDR-AM). **Métodos:** Foi realizado um estudo prospectivo com análise de prontuários para coleta das características clínicas, avaliação subjetiva global modificada (ASGm) e percentual de gordura pelo somatório das quatro pregas cutâneas (bíceps, tríceps, subescapular e supra-iliaca) de 120 pacientes submetidos a tratamento hemodialítico no CDR-AM, no primeiro semestre de 2007. Os pacientes foram divididos em dois grupos: diabéticos (DM) e não diabéticos (NDM). **Resultados:** O grupo DM representa 36% da população em diálise, distribuído em 52,4% do sexo masculino e 47,6% do sexo feminino. A ASGm do grupo DM demonstrou 28,6% de adequados, 69% em desnutrição leve e 2,4% em desnutrição moderada, em contraste com 23% de adequados e 77% em desnutrição leve do grupo NDM. Quanto à avaliação do percentual de gordura encontramos no grupo DM 14,3% de desnutridos, 47,6% de adequados e 38,1% obesos, enquanto que no grupo NDM, 29,5% dos pacientes estão desnutridos, 51,3% adequados, e, somente 19,2% obesos. Na avaliação bioquímica o grupo DM apresenta níveis baixos de albumina (11,6%), creatinina (60,4%), uréia pré-diálise (47%) e Kt/v (47,5%), em relação ao grupo NDM, de 15,3%, 29,5%, 29,5% e 33,3% respectivamente. **Conclusão:** Entre os pacientes estudados, o grupo DM tem menos tempo em tratamento se comparado ao NDM. De acordo com a ASGm, que subestima o grau de desnutrição, encontramos um percentual de desnutrição leve maior no grupo NDM e uma adequação maior no grupo DM, o que demonstra discrepância do resultado da avaliação do percentual de gordura, considerada mais fidedigna, onde encontramos um percentual adequado maior no grupo NDM e grau menor de obesidade neste mesmo grupo. Bioquimicamente há pouca diferença entre os grupos.

724

**PROGRAMA DE OLHO NO PESO – INICIATIVA DA MEDICINA PREVENTIVA UNIMED ANGRA DOS REIS PARA A PREVENÇÃO, CONTROLE E REDUÇÃO DAS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS**

Andréa Paiva Martins<sup>1</sup>; Mirajalba Nunes Brito da Silva<sup>2</sup>  
1;2 Unimed Angra dos Reis

O panorama mundial e brasileiro de doenças crônicas não transmissíveis DANTs tem se revelado como um novo desafio para a saúde. As prevalências de sobrepeso e obesidade cresceram de maneira importante nos últimos 30 anos. Neste cenário epidemiológico destaca-se a obesidade por ser simultaneamente uma doença e um fator de risco para outras doenças deste grupo, como a hipertensão e o diabetes, igualmente com taxas de prevalência em elevação no país. A Unimed Angra dos Reis, através do setor medicina Preventiva, cria em outubro de 2006, o Programa De Olho no Peso com o objetivo de promoção da alimentação saudável e prática de exercícios físicos para prevenção, redução e controle das DANTs, principalmente através da redução de peso. O Programa é destinado para os clientes Unimed. Tem duração de 3 meses com encontros semanais, de 1 hora e 30 minutos, divididos em três momentos: 1º destinado a pesagem dos participantes, 2º - comentários sobre a semana, possibilitando a troca de experiências e o esclarecimento de dúvidas e o 3º - à atividades educativas com nutricionistas. Todos os participantes são encaminhados para a "Academia da Saúde", onde praticam exercícios físicos sob a orientação de um educador físico. Os resultados obtidos foram: em 01 ano realizamos 03 turmas, totalizando 72 clientes, 72% apresentaram redução de peso, 14% mantiveram e 14% aumentaram o peso. De 27 clientes, 26 relataram mudança no hábito alimentar: controle na quantidade e qualidade dos alimentos, aumento na ingestão de água, frutas, hortaliças e redução de carboidratos simples e gorduras e 01 cliente relatou não ter ocorrido mudanças; 21 clientes relataram mudanças na qualidade da saúde: mais disposição, redução de peso, colesterol, triglicérides, glicemia, e pressão arterial e melhora do trânsito intestinal; 04, não observaram mudanças e 02, não responderam. Concluímos que o Programa De Olho no Peso garantiu a seus participantes o acesso a informações essenciais para a construção de um comportamento consciente na mudança de hábitos de vida mais saudáveis, contribuindo para prevenção e redução de doenças, principalmente das DANTs.

725

**RELAÇÃO DA HIPERFOSFATEMIA COM O PTH E O CONSUMO ALIMENTAR DE FÓSFORO EM PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE NAS CIDADES DE BALNEÁRIO CAMBÓRIÚ, JARAGUÁ DO SUL, JOINVILLE, MAFRA E SÃO BENTO DO SUL/SC.**

Luciane da Graça da Costa (1); Jyana Gomes Moraes (2); Tatiana Stela Krüger (3); Álika Martins (4); Fabiana Baggio Nerbas (5)

1 Associação Educacional Luterana BOM JESUS/IELUSC; 2, 3 e 5 Fundação Pró-Rim; 4 Aluna do Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Nutrição Clínica da Universidade Gama Filho – Joinville.

**Introdução:** Hiperfosfatemia é uma freqüente complicação relacionada aos transtornos do metabolismo mineral que acomete pacientes com Doença Renal Crônica (DRC). PTH e consumo alimentar de fósforo podem estar relacionados com a causa desta patologia. **Objetivo:** Relacionar a hiperfosfatemia com o PTH e consumo de fósforo em pacientes em hemodiálise. **Métodos:** Foram analisados exames laboratoriais (fósforo sérico e PTHi) e consumo alimentar (inquérito 24hs) de 217 pacientes em hemodiálise. **Resultados:** Dos 217 pacientes, 95 (75,78%) apresentaram hiperfosfatemia, destes 39 (41,05%) tinham consumo elevado de fósforo e 72 (75,78%) PTHi alterado. Pacientes com hiperfosfatemia tinham consumo médio de fósforo maior ( $p=0,0069$ ) do que pacientes com fosfato sérico normal. Níveis de paratormônio foram maiores ( $p=0,0023$ ) entre os hiperfosfatêmicos do que os com fósforo sérico normal. Houve correlação significativa ( $p=0,0154$ ) entre o consumo de fósforo e os níveis de fósforo sérico, assim como também ( $p<0,0001$ ) entre os níveis de fósforo sérico e PTH. **Discussão:** O fósforo exerce papel importante na regulação da síntese do PTH, atuando no hiperparatireoidismo secundário, o qual é uma complicação freqüente em pacientes com DRC, afetando diretamente a função de quase todos os órgãos corporais. O consumo elevado de fósforo é uma das principais causas da hiperfosfatemia, no entanto, sugere-se que o PTHi teve mais relação com a hiperfosfatemia do que o consumo de fósforo nos pacientes estudados. **Conclusão:** Medidas como, controle do PTH e consumo de fósforo, devem ser tomadas para controle da hiperfosfatemia, porém há necessidade de novas modalidades de tratamento e estudos mais aprofundados sobre este tema.

Palavras-chave: hiperfosfatemia, PTH, consumo alimentar de fósforo, hemodiálise.

726

**TRIAGEM E ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS NO HOSPITAL MUNICIPAL SALGADO FILHO**

Thárcila Cazaroti (1); Gisele Rech (2); Najla Farage (3); Maria de Fátima Gusmão (4)

(1) UNIRIO/ Acadêmica-Bolsista do Hospital Municipal Salgado Filho-RJ

(2) UNISUAM-RJ

(3) Nutricionista do Hospital Municipal Salgado Filho-RJ

(4) Chefe do Serviço de Nutrição do Hospital Municipal Salgado Filho-RJ

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento, apesar de ser um processo natural, submete o organismo a diversas alterações anatômicas e funcionais, com repercussões nas condições de saúde e nutrição do idoso. Sendo assim, a desnutrição é um distúrbio nutricional que acomete a maioria dos idosos submetidos à internação hospitalar e deve ser detectada precocemente, visto a sua associação com a mortalidade nesse grupo etário. **OBJETIVOS:** Traçar o perfil nutricional de idosos atendidos no Hospital Municipal Salgado Filho (HMSF) e verificar a presença de fatores que possam interferir na aceitação da dieta, indicando assim, novas propostas de atendimento nutricional ao idoso em uma unidade hospitalar. **METODOLOGIA:** O estudo foi dividido em duas etapas, a primeira etapa consistiu na aplicação de um questionário para avaliação do estado nutricional dos idosos internados na unidade hospitalar. A amostra foi constituída por 30 idosos de ambos os sexos e com idade igual ou superior a 60 anos. Na segunda etapa do estudo, os idosos foram questionados em relação à presença de fatores que poderiam estar influenciando a aceitação da dieta, como a presença de disfagia. Nesta etapa a amostra constituiu-se de 18 idosos também de ambos os sexos e com idade igual ou superior a 60 anos. A coleta de dados ocorreu no período de Março a Setembro de 2007 com supervisão da Equipe de Nutrição do HMSF. **RESULTADOS:** Na primeira etapa, no momento da internação, 92% das mulheres e 60% dos homens idosos mostraram-se com índice de massa corporal adequado, porém, ao prosseguir com a avaliação 82% dos homens e 69% das mulheres apresentavam risco de desnutrição. Na segunda etapa verificou-se que a ingestão alimentar dos idosos não sofreu influência de fatores como disfagia, já que 60%, dos idosos do sexo feminino apresentavam falta de motivação para se alimentar, o que aumenta o risco de desnutrição pós-internação. **CONCLUSÃO:** Apesar dos idosos entrarem na unidade hospitalar em adequado estado nutricional apresentam fatores que podem aumentar o risco de comprometimento do mesmo, de forma que, devem estar sempre em programa de vigilância nutricional a fim de minimizar as conseqüências da desnutrição, o que vem a retardar sua alta hospitalar.

## Legislação e Rotulagem de Alimentos

727

### ANÁLISE DA CONFORMIDADE DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR CONTIDA NOS RÓTULOS DE BARRAS DE CEREAIS LIGHT.

Vivian Maria Miranda<sup>1</sup>; Daiane dos Santos Campos<sup>1</sup>; Pollyana Cristina Rocha<sup>1</sup>; Elizabete Ana da Conceição Nascimento<sup>1</sup>; Joseane Almeida Santos<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup> Faculdade Integrada Metropolitana de Campinas (METROCAMP).

Introdução: A informação é um dos direitos básicos do consumidor. É através da rotulagem adequada que podemos ficar mais conscientes do que na verdade estamos consumindo. Este trabalho tem como objetivo analisar a rotulagem de barras de cereal *light*. Metodologia: Foram avaliados os rótulos e a informação nutricional de barras de cereais com o termo *light*, de acordo com a Portaria nº 27, de 13/01/1998. Os dados foram coletados em sites e estabelecimentos comerciais. Foram verificados os critérios quantitativos dos nutrientes, a comparação entre produtos e a utilização de atributos. Resultados: Foram coletadas informações de 38 barras de cereais de 6 marcas diferentes. Quanto aos critérios quantitativos exigidos na portaria para macronutrientes e micronutrientes, nenhuma das marcas atendeu à legislação. Dentre os produtos analisados para a redução de 25% do valor calórico em relação ao tradicional, apenas 2,6% (n=1) estavam apresentaram conformidade para o atributo utilizado (*light*). Constavam nas embalagens de 89% (n=34), os atributo fonte de fibra, sendo que todos atenderam as condições exigidas na legislação. Os valores para o conteúdo de fibras variaram de 3g a 22,8g/100g. Quanto à designação presente na rotulagem, verificou-se o uso de informação nutricional complementar que possa levar a interpretação errônea para a redução de calorias (7,8%, n=3) comparada ao produto tradicional; e também; para a redução da quantidade de gordura (2,6%; n=1). Conclusão: Todos os produtos avaliados apresentaram irregularidades quanto à rotulagem, conforme a portaria avaliada. Apesar da legislação quanto à rotulagem nutricional ter avançado muito em nosso país, ainda se verifica que a comercialização dos produtos avaliados tem como principal finalidade o lucro e não à saúde do consumidor.

728

### ANÁLISE DA ROTULAGEM E EMBALAGENS DE QUEIJOS MINAS FRESCAL COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE NITERÓI-RJ

Flávia Aline Andrade Calixto<sup>1</sup>; Neila Mello Santos Cortez<sup>2</sup>; Adriana Cristina Oliveira Silva<sup>2</sup>; Eliane Teixeira Mársico<sup>2</sup>; Marco Antonio Sloboda Cortez<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>MBO/UFF; <sup>2</sup>MTA/UFF

Queijo Minas Frescal é obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas. A rotulagem nos alimentos é importante para o consumidor com restrições médicas a determinado componente. A Resolução RDC nº 360 tornou obrigatória a rotulagem nutricional e outras informações. Os objetivos foram avaliar a embalagem e a rotulagem deste produto comercializado em Niterói. Dez amostras foram obtidas em três estabelecimentos do comércio local. Nas embalagens observaram a função e condições dos materiais empregados. Já a rotulagem foi avaliada segundo a Resolução RDC nº 259 e a Instrução Normativa nº 22. Foi efetuada a análise metrológica em balança eletrônica avaliando-se os pesos: bruto, da embalagem e líquido. Cinco amostras foram fracionadas pelo ponto de venda e acondicionadas em embalagem de polietileno de baixa densidade e bandeja de poliestireno expandido, que apresentaram deficiências na manutenção da inocuidade do alimento com a percepção da saída de soro. O rótulo dado a essas embalagens continha apenas o nome do produto, as informações nutricionais e a data de validade. As embalagens primárias, filmes termo-encolhíveis, fornecidas pelos fabricantes encontravam-se em condições estruturais normais. Quatro amostras foram embaladas com polietileno de alta densidade, e apresentaram condições melhores de higiene. Em relação às informações obrigatórias de rotulagem, dois produtos não apresentaram número do lote e data de validade; um produto não indicou temperatura de armazenamento e três produtos não apresentaram indicação do prazo de validade após aberto. Assim, seis amostras não apresentaram conformidade segundo as legislações. Na análise metrológica dos cinco queijos embalados na indústria, três apresentaram peso líquido de produto em conformidade com o rótulo, e dois apresentaram quantidades inferiores ao indicado. Apesar da importância das informações do rótulo, conclui-se que as indústrias ainda não descrevem adequadamente o produto, uma vez que dados importantes como a data de validade e o lote não estavam presentes no rótulo.

729

### AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PRODUTOS DIET E LIGHT ENTRE INDIVÍDUOS PORTADORES DE DIABETES MELLITUS I E II.

Verônica Oliveira Figueiredo<sup>1</sup>; Bianca da Rocha Frota<sup>2</sup>; Vânia Cristina França dos Santos<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>UNIPLI; <sup>2-3</sup>Graduação/UNIPLI

O diabetes mellitus configura-se hoje como uma epidemia mundial, traduzindo-se em grande desafio para os sistemas de saúde em todo o mundo. As alterações na estrutura da dieta, associadas às mudanças econômicas, sociais e demográficas e suas repercussões na saúde populacional, vêm sendo observadas em diversos países em desenvolvimento. Com a crescente substituição dos alimentos *in natura* ricos em fibras, vitaminas e minerais, por produtos industrializados associada a um estilo de vida sedentário, tornou-se de suma importância a fabricação de produtos isentos ou com redução de alguns componentes para atender a grande demanda que a população diabética exige. O objetivo deste estudo foi avaliar a frequência do consumo de produtos *diet* e *light*, identificando os mais consumidos entre os indivíduos, bem como analisar o nível de conhecimento quanto à leitura e entendimento dos rótulos. O local adotado para realização da pesquisa foi um hospital da rede pública no Rio de Janeiro, onde através de uma entrevista pessoal foi aplicado um questionário do tipo fechado. A amostra teve 100 indivíduos diabéticos, de ambos os sexos. Os resultados foram apresentados sob a forma de frequência simples utilizando recursos gráficos do programa Excel (Microsoft Office). Constatou-se que a maioria dos indivíduos não sabe a diferença entre os produtos designados como *diet* ou *light*, possuem o hábito de ler a informação nutricional, porém não a compreendem. Os produtos *diet* mais consumidos (5 a 7 vezes/semana) foram chocolate e refrigerante (44% e 40%, respectivamente). Já os *light* mais consumidos (5 a 7 vezes/semana) foram pães/barras de cereal e laticínios (32% e 26%, respectivamente). Conclui-se que há necessidade de se exercer práticas educativas por profissionais especializados, que orientem o indivíduo diabético na escolha do produto mais apropriado em sua alimentação, além dos órgãos competentes atuarem verificando se os produtos para fins especiais estão de acordo com a legislação vigente.

730

### CONHECIMENTO DOS ACADÊMICOS DO CURSO DE ESTÉTICA E COSMETOLOGIA DA UNIGRAN SOBRE ALIMENTOS DIET E LIGHT

Emilly da Silva<sup>1</sup>; Miriam Pereira Soares<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Hospital Cassems, Ponta Porã/MS; <sup>2</sup>UNIGRAN.

A busca pelo corpo perfeito tem influenciado a população a consumir produtos *diet* e *light* com maior frequência, pela crença de que a sociedade rejeita e discrimina pessoas que estão fora do peso adequado. É importante entender a diferença entre esses produtos para que o consumidor os adquira de acordo com sua necessidade. O objetivo deste estudo foi analisar o nível de conhecimento dos acadêmicos do curso de Estética e Cosmetologia do Centro Universitário da Grande Dourados - UNIGRAN quanto aos alimentos *diet* e *light*, tendo em vista o tratamento estético oferecido pelo profissional desta área e o contato do mesmo com o cliente. Pretendeu-se, ainda, verificar quais os alimentos mais consumidos por eles e qual o motivo para a utilização de alimentos *diet* e *light*. A pesquisa foi realizada com 53 acadêmicas do 4º semestre do referido curso, as quais responderam a um questionário com 10 perguntas objetivas, que abordavam o conceito de alimentos *diet* e *light*, motivos da utilização dos mesmos, onde receberam orientações para consumirem esses alimentos, qual o critério utilizado na hora da escolha do produto, alimentos mais consumidos entre as entrevistadas, leitura de rótulos dos alimentos e a opinião sobre a necessidade da orientação nutricional quanto a esses produtos. Apesar das entrevistadas terem demonstrado bom nível de conhecimento sobre o conceito de produto *light*, os resultados apontam que 100% das entrevistadas não conhecem os conceitos *diet* e *light* simultaneamente. O alimento *diet* e/ou *light* mais consumido entre as acadêmicas foi o refrigerante, sendo que o motivo da utilização desses alimentos é a busca pela perda de peso. Considera-se que o conceito de produtos *diet* e *light* não está bem definido para alguns acadêmicos de Estética e Cosmetologia da UNIGRAN, devido ao fato do principal motivo para o consumo desses tipos de alimentos ser a vontade de emagrecer. Observa-se, dessa forma, uma confusão quanto à definição de alimentos *diet* e *light*, pois os mesmos podem sim ser utilizados para dietas de emagrecimento, mas como coadjuvantes na perda de peso em dietas com redução de calorias e/ou controle de nutrientes.

731

**AValiação DA ROTULAGEM DE PREPARADOS PARA CALDOS, INDUSTRIALIZADOS E EXPOSTOS À VENDA.***Fernanda B. Ribeiro, Mariana C. Wendhausen, Rinaldini Coralini Philippo Tancredi  
EN/DTA/UNIRIO*

O caldo é o alimento líquido resultante do cozimento de carne ou legumes em água, e temperos são “os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas”, conforme definição em regulamentos vigentes, sendo permitido o uso de outros ingredientes e aditivos. No entanto, a praticidade, exige também maiores cuidados quanto ao controle de seus componentes, principalmente no que diz respeito à presença de aditivos, em especial o teor de sódio presente, informado na rotulagem destes produtos. Foi objetivo deste trabalho, verificar se as amostras analisadas de preparado para caldo enquadraram-se nas legislações vigentes relativas informações de rotulagem destes produtos. Para coleta das informações contidas na rotulagem das amostras, foi elaborada uma planilha, conforme RDC nº 259 de 2002, e Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos – RDC nº 276 de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Foram coletadas informações em 73 produtos oriundos de 8 diferentes marcas, coletas na Cidade do Rio de Janeiro, Niterói e Maricá, no Estado do Rio de Janeiro. Do total das amostras, 78,09% das possuem a denominação de Preparado para Caldo, enquanto 21,91 são Misturas de Temperos. O menor teor de sódio encontrado em uma amostra no valor de 515 mg, e o maior valor de 1349 mg. Todas as amostras enquadraram-se a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga os fabricantes a informarem nas embalagens um dos seguintes dizeres: “contém glúten” ou “não contém glúten”. Verifica-se a extrema importância de que as informações sobre os teores de sódio diários se encontrem disponíveis nos rótulos, e sejam observados, em especial por portadores de patologias associados à hipertensão arterial. E conclui-se que apesar do empenho dos órgãos responsáveis pelo controle e rotulagem de alimentos como a ANVISA, ainda há muito a ser feito quanto à rotulagem dos alimentos embalados, levando-se em conta, que certos ingredientes e aditivos alimentares podem causar danos à saúde.

732

**AValiação DA ROTULAGEM NUTRICIONAL QUANTO AO TEOR DE SÓDIO EM BISCOITOS CREAM CRACKER***Camila Carvalho<sup>1</sup>, Édira Gonçalves<sup>1</sup>  
IUNIRIO*

A hipertensão arterial possui alta prevalência no Brasil e pode ser prevenida ou controlada pela redução da ingestão de sal. Tendo em vista o alto teor de sódio e elevado consumo pela população de produtos industrializados, tais como os biscoitos, acredita-se ser de grande importância a adequação de sua rotulagem nutricional, relacionando estas informações com seus teores reais de sódio. O objetivo do presente estudo foi avaliar a rotulagem nutricional quanto ao teor de sódio de diferentes marcas de biscoito do tipo cream cracker, de acordo com a legislação vigente, e verificar se houve diferença entre lotes. Foram adquiridas 8 marcas de biscoito de dois lotes distintos, na cidade do Rio de Janeiro. A determinação do teor de sódio foi feita através de volumetria utilizando o método de Mohr no período de setembro a dezembro de 2008. Na rejeição de resultados foi aplicado o teste de Dixon; para a avaliação da diferença entre os lotes, o teste f. As divergências encontradas quanto aos teores de sódio declarados no rótulo e aqueles encontrados nas análises foram determinados de acordo com a RDC nº 360/03. Quatro marcas analisadas apresentaram, em pelo menos um de seus lotes, teor de sódio com diferença maior que 20% dos valores declarados, estando em desacordo com o que se preconiza na legislação. Estes valores variaram até 103% acima do declarado e até 70% abaixo do informado. Na comparação entre os lotes observou-se que apenas uma marca apresentou diferença significativa entre os lotes. Tais resultados são pertinentes não só no que diz respeito à segurança alimentar pelo consumidor estar sendo lesado quanto à informação da rotulagem, quanto também para possíveis problemas com a ingestão excessiva de sódio ao se perceber teores deste mineral bem acima do informado no rótulo do produto. Mais pesquisas sobre o tema poderiam ser feitas de forma a amparar profissionais de saúde em suas prescrições dietéticas, além de alertar a população quanto ao assunto.

733

**AValiação DE SUPLEMENTOS VITAMÍNICO-MINERAIS VENDIDOS COMERCIALMENTE***Medeiros, A.C.Q.; Castro, R.C.B.; Barros, O.C.L.; Alves, C.H.D.; Pitombeira, G.C.R.; Chaves, K.M.  
Universidade Potiguar*

Com a popularização do uso de suplementos vitamínico-minerais, é de extrema importância a avaliação da composição e dosagem dos mesmos. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi analisar a composição vitamínica e mineral desses produtos. Para tanto, foram avaliados rótulos de suplementos vendidos comercialmente, sendo adotados como critério de escolha aqueles indicados pelos comerciantes como os mais vendidos e/ou procurados pelo público. Para estimar a quantidade diária consumida foi utilizada a dosagem indicada pelo fabricante e os valores de referência adotados foram aqueles propostos pela Dietary Reference Intakes 2002 (EAR) para cálcio, ferro, cromo, magnésio, boro, vanádio, molibdênio, selênio, manganês, zinco, riboflavina, tiamina, vitamina C, vitamina B6, folato, vitamina E, vitamina B12, biotina e vitamina A. Com relação ao cálcio, os suplementos avaliados não superaram os 16% da cobertura da necessidade diária. Já em relação ao cromo, o suprimento não superou 71% da necessidade. Entretanto, algumas vitaminas e minerais superaram as necessidades em um determinado suplemento e não atingiu a necessidade em outro. O ferro foi o único micronutriente avaliado que superou a necessidade diária recomendada em todos os polivitamínicos. Nenhum dos suplementos avaliados superou a UL. Comparando esses resultados com os suplementos esportivos, percebe-se que a maioria não atinge a necessidade diária recomendada para a maioria dos micronutrientes, sendo o folato, vitamina B12, vitamina B6, riboflavina e tiamina os únicos a suprirem as necessidades.

734

**INFORMAÇÕES ALIMENTARES E NUTRICIONAIS DE PREPARAÇÕES OFERECIDAS EM BUFÊS***Renata Carvalho de Oliveira<sup>1</sup>; Rossana Pacheco da Costa Proença<sup>2</sup>; Raquel Kuerten de Salles<sup>3</sup>  
1NUUPPRE/UFSC; 2NUUPPRE/UFSC; 3NUUPPRE/UFSC*

Poucos são os estudos que demonstram a aplicação da rotulagem nutricional em restaurantes e como oferecer essas informações aos consumidores. Assim, o objetivo deste estudo foi desenvolver um método para disponibilizar informações alimentares e nutricionais de preparações oferecidas em restaurantes do tipo bufê. A escolha por este tipo de distribuição deveu-se à sua ampla aplicação no mercado de alimentação fora de casa. O estudo foi dividido nas etapas: a) caracterização teórica dos pontos relevantes sobre informações alimentares e nutricionais; b) concepção do modelo de método para disponibilizar as informações em preparações de bufês; c) seleção do local para a realização do estudo de caso; d) teste de aplicação do método proposto por meio do estudo de caso; e) elaboração do modelo de etiqueta de informações alimentares e nutricionais; f) revisão e estruturação do método de Disponibilização de Informações Alimentares e Nutricionais em Bufês (DIAN-bufê) organizado em etapas, formulários e recomendações de aplicação. Concluiu-se que as informações alimentares e nutricionais devem ter linguagem simples e de fácil entendimento, e ser apresentadas como etiquetas no balcão do bufê. Sugere-se uma nomenclatura auto-explicativa para a preparação, contendo os alimentos componentes da receita, quando for utilizado nome fantasia para a preparação. Optou-se por indicar também informações sobre nutrientes e/ou substâncias relevantes para a saúde dos consumidores, por meio de destaques de alertas (presença de glúten, gordura trans, lactose e/ou açúcar) e destaques de alimentação saudável (presença de cereais integrais, leguminosas, frutas, legumes e/ou verduras), apresentados em forma de ícones nas etiquetas. A principal dificuldade potencial para a aplicação do método DIAN-bufê relaciona-se à existência e ao cumprimento das fichas técnicas de preparação no processo produtivo. Assim, destaca-se o controle de modificações de ingredientes e preparações durante o fluxo produtivo, além da conscientização dos operadores quanto à importância da padronização das receitas e das informações alimentares e nutricionais para os consumidores. Considera-se que o DIAN-bufê pode auxiliar na garantia do direito à informação e colaborar para escolhas alimentares mais seguras e saudáveis. Pode, ainda, contribuir com os profissionais de saúde e setor público, ao ser um instrumento de educação nutricional, tanto no plano de políticas de saúde quanto no plano individual.

735

**ADEQUAÇÃO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ROTULAGEM DE BISCOITOS SEM GLÚTEN***Thais de Jesus Teixeira 1; Maira Alcântara Meyberg 1; Patrícia Henriques 2; Claudete Correa de Jesus Chiappini 2**1 Alunas e 2 Docentes da Faculdade de Nutrição da UFF*

A doença celíaca é caracterizada por uma resposta imune inadequada em pessoas que são geneticamente predispostas, resultando em uma intolerância permanente ao glúten. O tratamento é basicamente dietético, requer omissão de glúten da dieta durante toda a vida. No entanto, a dieta é difícil de ser seguida, especialmente nos países ocidentais, onde a farinha de trigo é largamente utilizada em gêneros alimentícios primários. Neste contexto, é de suma importância a aprendizagem, especialmente pelos pacientes celíacos, sobre a composição de alimentos e leitura de rótulos de produtos alimentícios. Considerando que o rótulo apresenta o único meio através do qual o consumidor tem acesso às informações do produto, o objetivo deste estudo foi verificar a adequação à legislação vigente das informações contidas nos rótulos de embalagens de produtos sem glúten. Foram coletadas informações contidas nos rótulos de 17 embalagens de biscoitos sem glúten que foram escolhidos de forma aleatória no período de novembro de 2007 a fevereiro de 2008 em lojas de produtos naturais nas cidades de Niterói (RJ) e Rio de Janeiro (RJ). As informações foram coletadas em formulário próprio elaborado com base nas exigências das Resoluções RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003 e Lei nº 10.674/2003. Os dados coletados foram analisados, sendo computados os percentuais de adequação das variáveis estudadas. Observou-se que apenas 29,4% das embalagens estavam em completa conformidade com os três regulamentos analisados. Em relação à rotulagem geral 35,3% da amostra estavam adequados à legislação, sendo que a informação do lote apresentou a menor adequação (64,7%). Quanto à rotulagem nutricional, 64,7% dos rótulos estavam de acordo com as exigências. Todas as embalagens apresentaram a informação nutricional expressa em porção e em percentual de valor diário, porém apenas 70,6% forneceram a medida caseira correspondente. A adequação à legislação específica sobre a presença de glúten nos produtos foi de 82,35%. A maioria dos rótulos dos produtos alimentícios comercializados apresentou irregularidades em relação à legislação vigente, o que pode causar danos à saúde do consumidor. Faz-se necessária uma fiscalização mais efetiva por parte dos órgãos oficiais junto às indústrias alimentícias, de forma a garantir o cumprimento da legislação.

736

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES E DE RESTRIÇÃO DE NUTRIENTES***Taiana Mellado 1; Itaciara Nunes 1; UFBA*

As legislações sobre rotulagem nutricional de alimentos estão sempre em constante aperfeiçoamento visando à fixação da qualidade e identificação dos produtos alimentícios. Os fabricantes de alimentos devem atender as exigências estabelecidas pelas legislações vigentes ao elaborar a rotulagem de seus produtos, facilitando assim, a compreensão das informações contidas em seus rótulos pelos consumidores. O presente estudo teve como objetivo investigar a adequação da rotulagem nutricional dos Alimentos para Fins Especiais (ALIFINS) para dietas de ingestão controlada de açúcares e para dietas com restrição de nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios e sódio). Através de formulário elaborado com base nas legislações vigentes (RDC nº 359 e 360 de 2003 e Portarias nº 27 e 29 de 1998), foram coletados dados da rotulagem nutricional de 115 produtos (51 alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares e 64 para dietas com restrição de nutrientes) em supermercados e lojas especializadas do município de Salvador/BA, no período de agosto de 2007 a fevereiro de 2008. Foi verificado que a rotulagem de 80% dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares e de 91% dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes estava em discordância com a legislação em pelo menos uma de suas exigências. A principal irregularidade encontrada nos rótulos dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares foi a ausência da frase "Diabéticos contém (especificar mono e/ou dissacarídeos)", já nos alimentos para dietas com restrição de nutrientes a irregularidade de maior relevância foi a omissão da frase "Consumir preferencialmente sob orientação nutricional ou médica". Dentre os tipos de alimentos pesquisados, os doces, adoçantes, iogurtes líquidos, condimentos e biscoito (apenas uma marca) foram os que mais apresentaram irregularidades nos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares, para dietas com restrição de carboidratos, gorduras, sódio e proteínas, respectivamente. Ao final do estudo, foi possível concluir que o elevado número de irregularidades verificadas nos rótulos dos produtos avaliados é um fator preocupante, no sentido que, os mesmos são instrumentos de suma importância para o consumidor na escolha de produtos que o auxiliem na manutenção da saúde.

737

**INFLUÊNCIA DOS TEORES DE FIBRA DA DIETA NA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE DIFERENTES TIPOS DE PÃO***Rachel Saporito 1; Luciana Costa 2; Márcia Feijó 3**1 UNIRIO; 2 CEFET E UNIRIO; 3 DTA/UNIRIO*

Este trabalho teve como objetivo investigar a influência dos valores de fibras solúveis e insolúveis nos teores de carboidratos e valor energético total (VET) apresentados nos rótulos de diferentes marcas de pães disponíveis ao consumidor brasileiro. Este trabalho foi realizado em duas etapas. A 1ª foi baseada em coleta de dados, onde foram catalogadas 11 marcas diferentes de tipos de pães, a saber: pão integral, pão de forma, pão light, pão de milho e pão de centeio. A 2ª etapa consistiu na análise comparativa e estatística entre os valores declarados nos rótulos dos produtos e os dados publicados na tabela de Mendez et al (2004), que quantifica as frações solúveis e insolúveis da fibra da dieta. Todas as marcas encontravam-se fora do limite de tolerância de 20% permitido pela RDC nº 360 (2003) para um ou mais nutrientes da Rotulagem Nutricional Obrigatória. Entre tais nutrientes os que apresentaram maior frequência de não conformidade foram: carboidratos, fibra da dieta e VET. E entre as 11 marcas, 8 delas apresentaram não conformidade, principalmente nas variações: pão de forma, pão light e pão de centeio. A partir dos resultados obtidos, pode-se concluir que a não inclusão e não distinção entre fibras solúveis e insolúveis na análise da composição dos alimentos influencia diretamente nos valores de carboidratos e VET. Isto ocorre porque, muitas vezes, o método utilizado para quantificar fibras não é o mais adequado, permitindo perdas de constituintes desta fração, principalmente da solúvel. Além disso, para o cálculo de carboidratos a metodologia aplicada, na maioria das tabelas de composição, para estimativa desde nutriente é o da diferença (NIFEXT), que é um cálculo dependente da análise de outros nutrientes. Nesse cálculo, as variações referentes a cada nutriente podem ser acumuladas ou então pode ocorrer a inclusão de outros componentes no valor total de carboidratos (por exemplo, a fibra alimentar), superestimando assim o valor energético. Dessa forma, fica claro que todos os aspectos que provocam dispersão dos resultados de composição de alimentos têm que ser considerados e devidamente descritos para possibilitar uma avaliação apropriada das informações e sua utilização em bancos de dados de alimentos.

738

**ROTULAGEM DE HAMBÚRGUERES: AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, FORMAS DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE***Roberta Soares Casaes 1; Rinaldini C. Philippo Tancredi 2**1 EN/UNIRIO; 2 EN/DTA/UNIRIO-S/SCZ/SMS/RJ*

É designado de Hambúrguer o produto obtido da carne moída dos animais de açougue, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado, seguido do nome da espécie animal, acrescido ou não de recheio, seguido das expressões que couberem à sua constituição. O consumo do Hambúrguer vem aumentando entre pessoas de diversas idades, por tratar-se um produto de fácil consumo, com sabores variados, e atualmente atendendo a diferentes dietas alimentares. Por sua vez o rótulo é fonte de informação ao consumidor, sendo o elo que liga a indústria ao consumidor, e um precioso instrumento que permite a este, avaliar a qualidade dos produtos industrializados e obter informações sobre os cuidados na conservação e aspectos nutricionais. Assim, este trabalho teve como objetivo verificar os padrões técnicos e sanitários relacionados na rotulagem e as formas de conservação dos hambúrgueres expostos à venda em estabelecimentos comerciais. Para o desenvolvimento do trabalho foram analisadas 55 amostras de hambúrgueres de 14 marcas diferentes expostos à venda, em redes de supermercados de diferentes bairros, localizados no Município do Rio de Janeiro no período de novembro a dezembro de 2007. Todas as 55 amostras apresentaram 100% de conformidade quanto a informação "lista de ingredientes e aditivos", e apresentaram grande variedade de tipos, desde o tradicional hambúrguer bovino a hambúrguer de soja, de peixe, suíno, de frango, misto de carne bovina com carne de ave, opções *light* como o hambúrguer de peru e *chester* entre outros. No tocante à forma de conservação dos produtos estudados, nenhuma marca indicou conservação à temperatura de geladeira, recomendando conservação em embalagem fechada à temperatura de -10°C a -8°C (15%) em congelador ou em freezer a -12°C (85%), ou mais frio. Conclui-se, que os prazos de validade e temperaturas correspondentes apresentaram grande variedade que podem confundir o consumidor. Mas na grande maioria dos rótulos avaliados constam as informações necessárias para manutenção da qualidade dos produtos, conforme as regulamentações sanitárias em vigor.

739

**ANÁLISE DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE RÓTULOS DE ALIMENTOS PARA INGESTÃO CONTROLADA DE NUTRIENTES**

Vanessa Gonçalves<sup>1</sup>; Itaciara Nunes<sup>1</sup>  
 1UFBA

A rotulagem nutricional é uma ferramenta de orientação de consumo de grande importância, sendo imprescindível que as empresas apresentem as informações nutricionais de seus produtos de acordo com a legislação. Considerando o esgotamento do prazo, em 2006, para adequação dos rótulos de alimentos embalados à RDC n° 359 e RDC n° 360, o objetivo deste trabalho foi avaliar as informações nutricionais dos rótulos de alimentos para fins especiais (ALIFINS) para ingestão controlada de nutrientes (alimentos para controle de peso e para praticantes de atividade física). A pesquisa foi realizada em supermercados e lojas especializadas de Salvador/BA de agosto de 2007 a fevereiro de 2008, sendo avaliados, através de um formulário baseado na legislação, rótulos de 45 produtos, sendo 11 alimentos para controle de peso e 34 para praticantes de atividade física. Foi possível observar que todos os produtos apresentavam informação nutricional no rótulo, mas tinham alguma inadequação em relação à legislação geral de rotulagem ou regulamento específico da categoria. Dos produtos avaliados, 10 (22,2%) não apresentavam a classificação do produto no painel principal; 4 (8,9%) ainda possuíam como valor energético de referência 2500 Kcal e 11 produtos (24,4%) estavam em desacordo com relação a algum tipo de frase de orientação estabelecida pela legislação, como: "Consumir preferencialmente sob orientação nutricional e/ou médica"; "Crianças, gestantes, idosos e portadores de doença devem consultar o médico e/ou nutricionista", entre outras. O maior número de irregularidades foi observado na declaração de vitaminas e minerais: 28 produtos (62,2%) apresentavam algum tipo de desacordo, no que diz respeito à localização desta informação no rótulo, unidade, arredondamento do valor declarado e % de Valor Diário destes nutrientes. As declarações referentes ao sódio, entre os nutrientes de declaração obrigatória, foi o que apresentou o maior número de inadequações: dos 45 produtos, 22 (48,9%) apresentavam algum tipo de desacordo, principalmente em relação à localização e % de Valor Diário. De acordo com as irregularidades verificadas nos rótulos dos produtos avaliados é possível perceber a necessidade de uma maior fiscalização por parte das autoridades para que as empresas cumpram os termos das legislações, a fim de evitar que o consumidor seja prejudicado.

740

**ANÁLISE E COMPARAÇÃO DE PRODUTOS DIET E LIGHT EM RELAÇÃO À LEGISLAÇÃO**

Cristina von der Heiden Câmara<sup>1</sup>, Renata da Fonseca Alves Pimentel<sup>1</sup>, Daniella Cristine Fialho Lopes<sup>1</sup>  
 Centro Universitário de Belo Horizonte - UNI-BH

As informações nutricionais contidas nos rótulos dos produtos são extremamente úteis e de grande importância para os consumidores. A melhor escolha e interpretação destas trazem diversos benefícios relacionados à saúde. Esta pesquisa teve como objetivo a comparação de 15 produtos Diet e Light de acordo com a legislação brasileira e a importância da leitura de seus valores nutricionais. Os produtos Diet e Light analisados: Bolo Diet, Capuccino Diet, Chocolate Diet, Pudim de Baunilha Diet, Atum Light, Biscoito Água e Sal Light, Biscoito Salgado Light, Chá Light, Creme de Leite Light, Gelatina de Morango Light, Macarrão Instantâneo Light, Pão de Sanduíche Light, Pó Achiolado Light, Suco Light (A), Suco Light (B), estão de acordo com a legislação brasileira vigente. Entretanto, podem conter outras substâncias que interferem negativamente no planejamento dietético. Os sucos tiveram um aumento de 30 % do teor de sódio, quando comparados ao produto tradicional. Sendo assim, é aconselhável que os profissionais de nutrição esclareçam à população a respeito da importância da análise das informações nutricionais e de como utilizá-la em benefício da saúde.

741

**PREFERÊNCIA POR REFRESCOS COM DIFERENTES TIPOS E CONCENTRAÇÕES DE EDULCORANTES E RISCO DE ULTRAPASSAR A INGESTÃO DIÁRIA ACEITÁVEL**

Elaine Assis, Ana Laura Gonzaga, Lidiane Portilho, Denise Gonçalves, Tânia Ferreira  
 UFG-Faculdade de Nutrição

O sabor doce é uma experiência sensorial agradável. Por observação direta, percebe-se que o goiano tem preferência pelo sabor doce acentuado. Desta forma, infere-se que também utilize adoçantes/edulcorantes em grandes quantidades para adoçar suas bebidas. O objetivo deste trabalho foi conhecer a quantidade de edulcorantes utilizadas em bebidas preparadas em laboratório, reproduzindo o que se faz em nível doméstico e verificar quando há risco de se ultrapassar os níveis seguros de ingestão da bebida, determinado pela Ingestão Diária Aceitável-IDA dos edulcorantes. Realizou-se teste de preferência por comparação pareada com 121 provadores entre refrescos de maracujá preparado em laboratório, com diferentes edulcorantes em duas concentrações (aspartame, 0,04g% e 0,058g%; mistura 1:1 de ciclamato e sacarina, 0,089g% e 0,118g%; e esteviosídeo 0,062g% e 0,086g%). As condições de teste foram controladas e as amostras apresentadas de forma monádica, segundo blocos incompletos. O nível de ingestão seguro de cada receita preferida foi calculado para indivíduos de 20kg (criança) e de 60 kg (adulto), em litros. A preferência dos provadores foi pelo refresco com maior concentração para o aspartame e para a mistura ciclamato:sacarina e pela de menor concentração para o esteviosídeo. Os refrescos de maracujá adoçado com aspartame e esteviosídeo nas concentrações preferidas podem ser consumidos com segurança, tanto por crianças quanto por adultos pois são necessárias altas quantidades para se ultrapassar a IDA (>1379L ou 4138L e 177L ou 572L, respectivamente). No entanto, o mesmo não ocorreu com a mistura ciclamato:sacarina que deve ser consumida de forma restrita, pois a IDA determinada pela sacarina pode ser atingida com a ingestão de pequenas quantidades (167mL/dia) por uma criança de 20kg, ou seja, menos de um copo, ou 510mL/dia por um adulto de 60kg. A sacarina foi o edulcorante limitante do consumo pois apresenta menor valor de IDA (5mg/kg), comparado com o ciclamato 11 mg/kg. O uso de adoçantes em nível doméstico deve ser utilizado com ressalvas e acompanhado por nutricionista ou médico, principalmente se é realizado por crianças, pois o risco de se ultrapassar a IDA é muito grande, mesmo em pequenas quantidades, segundo nível de preferência por bebidas com sabor doce acentuado.

742

**RISCO DE ULTRAPASSAR A INGESTÃO DIÁRIA ACEITÁVEL DE BEBIDAS DIET E LIGHT INDUSTRIALIZADAS CONTENDO EDULCORANTES**

Elaine Assis, Tânia Ferreira, Lidiane Portilho, Denise Gonçalves, Ana Laura Gonzaga  
 UFG-Faculdade de Nutrição

O mercado de alimentos *diet* e *light* tem crescido sobremaneira nos últimos dez anos. As principais causas apontadas por este aumento tem sido o desejo de reduzir ou manter o peso corporal e a preocupação com a saúde por parte dos consumidores. Os produtos que mais contribuíram para esse crescimento foram refrigerantes, refrescos de frutas e adoçantes dietéticos. Este trabalho teve como objetivo verificar a quantidade máxima possível de ingestão destes produtos segundo nível de ingestão seguro para indivíduos de 20kg e de 60kg, de acordo com as recomendações de Ingestão Diária Aceitável-IDA. Para tanto extraiu-se dos rótulos as informações referentes ao tipo e quantidade de edulcorante presentes nos produtos diet e light, refrescos industrializados, refrescos artificiais em pó e refrigerantes comercializados de distribuição nacional. Foram pesquisadas 104 bebidas, sendo 48 refrescos, 38 refrescos em pó e 18 refrigerantes. O nível de ingestão seguro por indivíduo, foi calculado em litros de bebida. A maior parte das bebidas estudadas informa no rótulo a quantidade de edulcorantes presentes, porém, não traz a quantidade máxima de ingestão segura do produto. Apenas dois tipos não utilizam misturas de edulcorantes. Dos 48 refrescos de frutas analisados, todos empregavam dois ou mais edulcorantes e entre os refrigerantes, a mistura mais utilizada é ciclamato:sacarina; presente em 10 tipos. As bebidas que apresentaram maior risco de ultrapassar a IDA foram: refresco Su Fresh sabor manga, maracujá ou pêssego, que pode ser ingerida no máximo em 226mL por criança de 20kg ou 690mL por adulto de 60kg, refresco em pó camplight, vários sabores, em média 216mL por criança ou 640mL para adulto. Ressalta-se, que dentre os refrigerantes, todos os que utilizavam ciclamato, apresentaram em média limite de 207mL para criança ou 620mL para adulto. Verificou-se que, quando presente na mistura de edulcorantes, o ciclamato determina os limites máximos de ingestão da bebida, principalmente pelo seu reduzido nível de IDA. Estes dados demonstram a necessidade de revisão das faixas de permissão de concentrações de ciclamato em bebidas, dada pelo limite tecnológico. Questão importante quando se tem uma alta ingestão do adoçante associado a outros alimentos dietéticos.

743

**DESENVOLVIMENTO E ANÁLISES BROMATOLÓGICAS E SENSORIAL DE PRODUTOS ADICIONADOS DE SEMENTE DE JACA**

*Fernanda Gomes Coqueiro1; Gabriela Nascimento Cabral1; Márcia Regina da Silva1; Fernando Lima Santos2; 1UFBA; 2FTC*

A anemia, cuja principal causa é a deficiência de ferro, é uma das carências nutricionais mais prevalentes no mundo, afetando, principalmente, crianças. No nordeste brasileiro, onde há alta prevalência dessa carência nutricional, a alimentação escolar é de grande importância, mas não supre quantidades adequadas de micronutrientes. Nesta região, observa-se grande variedade de frutas ricas em ferro, entretanto, é de reduzida utilização para esse tipo de alimentação. O objetivo desse estudo foi desenvolver pão e biscoito à base de sementes de jaca e analisar sua composição centesimal e aceitação pelos escolares. Os produtos foram elaborados no Laboratório de Técnica Dietética da Escola de Nutrição da UFBA na cidade de Salvador. As análises bromatológicas envolveram a determinação de proteínas, carboidratos, lipídios, energia, umidade, cinzas e ferro de acordo com a metodologia descrita pela AOAC (1998). Para o Teste de Aceitação utilizou-se a Escala Hedônica Facial adaptada para 3 pontos, sendo 2 extremos: gostei (nota 9) e desgostei (nota 1) e 1 neutro: indiferente (nota 5). Participaram dos testes sensoriais um total de 98 escolares para o pão e 133 para o biscoito. Os resultados das análises bromatológicas para o pão e o biscoito foram respectivamente: proteínas 7,75 e 6,90 g%, carboidratos 52,11 e 67,46 g%, lipídios 8,6 e 9,9 g%, energia 316,84 e 390,5 kcal, umidade 30,1 e 13,72 g%, cinzas 1,44 e 1,62 g% e ferro 7,01 e 12,18 mg%. As notas médias de aceitação atribuídas aos produtos foram de 8,14 para o pão e 8,69 para o biscoito, pontuações próximas à máxima que corresponde à 9. Os produtos desenvolvidos apresentaram elevado teor de ferro e tiveram boa aceitação pelas crianças conforme as notas obtidas. A diversificação da alimentação escolar com pães e biscoitos utilizando sementes de jaca pode favorecer um melhor aporte de nutrientes, principalmente, do ferro.

744

**EDULCORANTES EM RECEITAS DIET E RISCO DE SE ULTRAPASSAR O LIMITE TECNOLÓGICO E A INGESTÃO DIÁRIA ACEITÁVEL**

*Ana Laura Gonzaga, Tânia Ferreira, Alinne Pinheiro, Olgany Barros, Elaine Assis UFG-Faculdade de Nutrição*

Edulcorantes são utilizados na formulação de adoçantes e apresenta uma ingestão diária aceitável-IDA, de reconhecida importância para a saúde humana. Na mesma linha de preocupação, foi estabelecido pelas autoridades competentes nacionais, para a indústria de alimentos, o limite tecnológico, ou seja, o teor máximo permitido de aditivos a serem adicionados aos alimentos. O objetivo deste estudo foi verificar o risco de ingestão excessiva de edulcorantes no consumo de alimentos processados em nível doméstico, com diferentes tipos de adoçantes (sacarina, ciclamato, acessulfame K, sucralose e steviosídeo), segundo a IDA e se estão presentes em teores permitidos pelo limite tecnológico. Foram selecionadas 20 receitas diet previamente testadas no Laboratório de Dietética da Faculdade de Nutrição da UFG, com suas respectivas fichas técnicas de preparação. As informações sobre quantidade e tipo de edulcorante presentes nos adoçantes dietéticos utilizados nas receitas foram extraídas dos rótulos ou solicitadas junto às indústrias. O nível de ingestão seguro de cada receita foi calculado para indivíduos de 20kg (criança) e de 60 kg (adulto) segundo o número de porções para se atingir a IDA máxima por tipo de adoçante. Doze receitas foram classificadas como alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcar e oito como diet para dieta de restrição de açúcar. Observou-se que oito das receitas ultrapassaram o limite tecnológico. Neste estudo, as receitas que apresentaram a maior probabilidade de ultrapassar facilmente o limite tecnológico bem como a IDA foram as elaboradas com adoçantes que continham o edulcorante ciclamato seguidas do acessulfame K. Alguns estudos relatam que o ciclamato é responsável por alterações genéticas e atrofia testicular, é contra-indicado para hipertensos e portadores de problemas renais. As receitas contendo sucralose não apresentaram risco de ultrapassar o limite tecnológico e não limitam o número de porções permitidas para consumo. Como direito à informação, o consumidor deve conhecer a quantidade de edulcorantes presentes nos adoçantes comercializados, além da sua IDA descrita nos rótulos dos produtos.

745

**ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE CRIÇIÚMA E A DISPONIBILIDADE DE PRODUTOS OFERECIDOS AOS PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA**

*Daniela de Fretas Viera Dacoregio, Fernanda Bittencourt da Silva, Gisele Natali Hanauer, Nazareth Damin, Fernanda Salvador Alves UNESC*

A Doença Celíaca é uma doença que acomete o intestino delgado, e que se caracteriza pela intolerância ao glúten, uma proteína presente no trigo, aveia, cevado e centeio. O tratamento deve ser através de uma dieta isenta desta substância. O paciente celíaco que não seguir o tratamento apresentará problemas relacionados com as vilosidades do intestino delgado, pois o glúten adere na parede do intestino e o organismo libera anticorpos para a defesa. Devido ao combate, as vilosidades ficam danificadas não absorvendo gorduras, vitaminas e minerais, ocorrendo sintomas como a diarreia e outros mais graves como o câncer. Por intermédio de uma pesquisa realizada em estabelecimentos comerciais de Criciúma, buscou-se conhecer a realidade de consumo e a disponibilidade de produtos específicos para estes pacientes. Enfatizou-se a variedade e o preço de produtos como arroz, bolacha, macarrão, pães e farinhas, pois estes alimentos são ricos em carboidratos complexos e também mais difíceis de serem substituídos, principalmente a farinha. Os resultados evidenciaram poucas orientações nos rótulos, na variedade e preços mais altos que os produtos com glúten, mostrando que para suprirem suas necessidades nutricionais de uma dieta diária em carboidratos (5 a 9 porções ou 60 a 70%), os celíacos encontram muitas dificuldades. Após a visita a estes estabelecimentos, observou-se que é muito difícil encontrar produtos isentos de glúten. Comprova-se através destes resultados, a importância do nutricionista estar cada vez mais presente na mídia, orientado e ajudando a elaborar alimentos direcionados aos portadores de doenças, para que estes possam desfrutar de um maior bem-estar e qualidade de vida.

746

**ROTULAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE DE QUEIJO PRATO E PRESUNTO COZIDO, FRACIONADOS E EXPOSTOS À VENDA EM SUPERMERCADOS.**

*Joana Camilo Cesario1; Patrícia Oliveira do Nascimento2: Rinaldini Corralini Philipo Tancredi 3 1;2 UNIRIO; 3 DTA/UNIRIO-S/SCZ/SMS/RJ*

Atualmente, o consumo de alimentos fracionados tem aumentado consideravelmente. Aumento esse decorrente do fato deste gênero alimentício oferecer maior praticidade, variedade e preços mais acessíveis proporcionais à quantidade adquirida, diminuindo o desperdício, e proporcionando economia ao consumidor. No entanto, faz-se necessário que os mesmos sejam corretamente rotulados, uma vez que o rótulo é o meio de comunicação entre a indústria e o consumidor, levando-o a ter melhor compreensão sobre o produto a ser consumido e suas formas de conservação e uso. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a rotulagem no tocante as informações obrigatórias e sobre a conservação de queijos tipo prato e presuntos cozidos, fracionados, comercializados em supermercados, verificando o nível de conformidades com a legislação vigente. Foram avaliadas 28 amostras, em sete supermercados de grande porte do município do Rio de Janeiro, durante o mês de junho de 2007. Para a organização e análise dos dados coletados foi utilizada uma planilha contendo as principais informações obrigatórias exigidas pela legislação vigente. A rotulagem foi avaliada de acordo com as informações obrigatórias exigidas pela Resolução n°. 259, de 20 de setembro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Os resultados demonstraram 100% de não conformidade para data de fabricação, já que os produtos só apresentavam a data de embalagem. O "prazo de validade", presente em 100% dos rótulos analisados, não garante a identidade com o do produto original. Também foram encontradas irregularidades quanto ao registro de produtos de origem animal no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Por fim, pôde-se observar que 42,85% dos estabelecimentos estavam com seus termômetros fora de funcionamento e 14,28% apresentava temperatura diferente da recomendada. A presença de líquidos no interior de 57,14% das embalagens de presunto cozido, caracterizou a inadequação na exposição à venda, que favoreceu a deterioração precoce e possíveis riscos à saúde do consumidor. Assim, conclui-se a falta de cuidado na rotulagem de fracionados por parte dos supermercados e o não cumprimento da legislação vigente revelando ainda a necessidade de maior intervenção por parte dos órgãos responsáveis em fazer cumprir as determinações legais.

747

**A NOVA RESOLUÇÃO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E SUA RELAÇÃO COM O COTIDIANO DA POPULAÇÃO**

Raquel Rosalva Gatti<sup>1</sup>, Camila Gimenes Mariano<sup>1</sup>, Juliana de Oliveira<sup>1</sup>,  
Luciana Soares Vargas<sup>1</sup>, Maiara da Silva Milbradt<sup>1</sup>.

Através do rótulo nutricional os consumidores podem obter informações sobre os nutrientes que compõem um determinado produto possibilitando modificações importantes na prática alimentar. O objetivo deste trabalho foi estimar o percentual de consumidores que conhecem a nova resolução sobre rotulagem de alimentos e sua influência na decisão de compra. A coleta de dados foi realizada em rede de supermercado utilizando questionário validado e a análise dos dados foi realizada através do programa SPSS 10.0. O público entrevistado totalizou 368 pessoas, quanto à escolaridade os maiores percentuais foram para consumidores com 2º grau completo. Quando questionados sobre a leitura da rotulagem 80% afirmaram ter esse hábito antes de adquirir um produto e o item analisado com maior frequência foi a data de validade. Na análise do interesse pela leitura o percentual maior foi, sem motivo específico, 49,2% e das respostas com interesse as mais frequentes foi a dieta (6%), curiosidade (7%), preocupação com a saúde (5%). Na decisão de compra o dado com maior influência foi o preço com percentual de 30%, seguido da qualidade 26% e os demais relacionados com a marca do produto. Quanto ao conhecimento da nova regulamentação apenas 39% a conheciam e destes 96% tomaram conhecimento através da mídia. A relação entre a maior escolaridade e o hábito da leitura da rotulagem não refletiu melhor entendimento do rótulo e demonstrou não provocar alterações na dieta e pequena parcela associou a rotulagem com saúde. Campanhas de educação alimentar a cerca do assunto seriam fundamentais para melhorar na escolha alimentar promovendo maior relação com a saúde.

748

**PROPAGANDA DE ALIMENTOS NO BRASIL: QUANDO SERÁ REGULAMENTADA?**

Patrícia Henriques<sup>1</sup>; Patrícia Camacho Dias<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Faculdade de Nutrição da UFF

A publicidade pode influenciar a dieta alimentar das pessoas induzindo-as a consumir produtos alimentícios com alta densidade energética e de baixo valor nutricional que em excesso, podem causar obesidade. Existem evidências de que a propaganda televisiva influencia as preferências, os pedidos de compras e as opiniões sobre alimentos e bebidas por parte das crianças. O objetivo deste trabalho foi verificar a existência de legislações nacionais sobre o disciplinamento da propaganda de alimentos. O estudo de caráter exploratório foi realizado no mês de março de 2008 através da análise das legislações sobre propaganda e publicidade de alimentos no sítio de monitoração de propaganda da ANVISA e no Sistema de Legislação em Vigilância Sanitária. As palavras utilizadas na pesquisa foram: propaganda de alimentos, publicidade de alimentos, promoção comercial de alimentos. Apesar de existirem 13 legislações no sítio de monitoração de propaganda de alimentos da ANVISA, a única norma que disciplina a propaganda de alimentos é a Resolução RDC nº 222, de 05 de agosto de 2002, um Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância. As demais legislações se restringem apenas ao controle da rotulagem de alimentos para fins específicos. No VISALEGIS foi encontrada apenas a Lei 11.265 de 03 de janeiro de 2006, que trata sobre Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância. Verificou-se ainda a Consulta Pública nº. 71, de 10 de novembro de 2006 que é uma proposta de regulamento técnico sobre oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objeto seja a divulgação ou promoção de alimentos com quantidades elevadas de açúcar, gordura saturada, gordura trans, sódio e de bebidas com baixo teor nutricional, quaisquer que sejam as formas e meios de sua veiculação. Conclui-se que esforços vêm sendo realizados nesta direção, mas que ainda há muito a ser feito para a implantação de um regulamento em relação à propaganda de alimentos no Brasil, uma vez que apenas duas resoluções apresentam regras a respeito, entretanto voltadas para um público específico. Além disso, já se passou um longo tempo desde a consulta pública e nenhuma medida ainda foi tomada.

749

**ROTULAGEM DE PESCADOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO/RJ**

Viviane Brandão Barreira<sup>1</sup>; Neila Mello dos Santos Cortez<sup>1</sup>; Flávia Aline Andrade Calixto<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> Mestrandas da Faculdade de Veterinária/UFF; <sup>2</sup> Docente da Faculdade de Farmácia/UFF

A rotulagem é o conjunto de informações que figuram sobre a embalagem em rótulo, etiqueta, gargantilha, letreiro ou documento, referente a um determinado produto. O rótulo exerce a função publicitária e veicula informações necessárias ao consumidor. A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores. Na legislação brasileira, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; identificação da origem; nome ou razão social e endereço do importador (se for o caso); identificação do lote; prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento. No Brasil, desde de 2001, a rotulagem nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos e bebidas. Deste modo, o consumidor é capaz de selecionar alimentos saudáveis e evitar o risco de doenças crônicas e alergias. Pesquisa realizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento divulgou as principais causas de indeferimento das rotulagens pela legislação vigente: falta da rotulagem nutricional e do dizer: "contém glúten"; condições especiais para conservação dos produtos; divergências de informações nos processos; nomenclatura; preenchimento dos formulários e carimbo. O objetivo deste trabalho foi analisar a rotulagem de pescados expostos à venda nos mercados do Município do Rio de Janeiro. Foi observada a rotulagem em nove mercados do Município: três em cada Zona (Sul, Oeste e Norte), totalizando 197 produtos. Os itens observados foram os descritos como obrigatórios pela legislação brasileira. Resultando em irregularidade de rotulagem em todos os produtos, sendo em torno de 20% não possuía alguns dos itens: conteúdos líquidos, prazo de validade, denominação de venda e identificação da origem; aproximadamente 25% produtos ausentes de instruções sobre o preparo e uso do alimento, nome ou razão social e endereço do importador; e ainda 30% sem identificação do lote; chegando a 69% não contendo de lista de ingredientes. Conclui-se que os produtos analisados estão em desacordo com a legislação brasileira.

## Marketing na Área de Alimentação e Nutrição

750

### ESTRATÉGIAS DE VENDA NO COMÉRCIO DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA ZONA OESTE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Fernanda Travassos de Castro<sup>1</sup>; Silvana Pedrosa de Oliveira<sup>2</sup>; Kátia Cilene Tabai<sup>1</sup>; Hellen de Almeida Góes<sup>1</sup>; Luciana Leitão Mendes<sup>2</sup>; 1UFRRJ; 2CTAA

A promoção do consumo de frutas e hortaliças pode ser uma importante estratégia tanto para o comércio quanto para a saúde dos consumidores. Tendo em vista os benefícios do consumo de frutas e hortaliças, buscou-se avaliar as estratégias de marketing em pontos de venda existentes nos bairros de Campo Grande, Santa Cruz e Guaratiba, na zona oeste do Município do Rio de Janeiro, RJ. Foram entrevistados 22 funcionários/proprietários de estabelecimentos comerciais, que relataram que as estratégias de marketing mais eficientes para o aumento da comercialização são: redução de preço e/ou promoções (45,3%), informações à população sobre os benefícios do consumo desses produtos (18,1%) e propaganda (9,1%). As ações direcionadas para a melhoria da comercialização de frutas e hortaliças, segundo os comerciantes, seriam cursos (31,8%) e informações à população (13,6%), sendo que 22,7% dos entrevistados não souberam responder a essa questão. Além disso, foram observadas algumas condições relacionadas às estratégias de marketing: 45,4% dos estabelecimentos apresentavam as frutas e hortaliças organizadas nas bancadas, 63,6% apresentavam algum material promocional na loja a respeito desses alimentos, 27,3% ofertavam produtos para degustação, 81,8% comunicavam os preços ao consumidor através de placas e 54,6% tinham espaço diferenciado, de forma a expor alguma fruta ou hortaliça para conferir destaque em relação aos outros vegetais. Observa-se, portanto, que as principais estratégias de venda utilizadas nos estabelecimentos entrevistados dizem respeito ao preço, sendo que outras poderiam ser melhor trabalhadas para o incentivo ao consumo de frutas e hortaliças, a partir do local de compra.

751

### INFLUENCIA DA MÍDIA DA TV NO CONSUMO ALIMENTAR E NAS MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS DE ALUNOS E ALUNAS DE UMA ESCOLA DA REDE PRIVADA EM TERESINA-PI/2007

Aline Cronemberger<sup>1</sup>; Ana Paula Sobreira Lustosa<sup>2</sup>; NOVAFAPI

A propaganda de alimentos veiculados na TV para crianças e adolescentes tem sido motivo de preocupação mundial, já que esta vem contribuindo para um aumento de sobrepeso/obesidade, pois valoriza alimentos altamente calóricos, dificultando as escolhas mais saudáveis. Dessa forma, o objetivo geral do presente trabalho foi avaliar a influência da mídia da TV no consumo alimentar e nas medidas antropométricas de alunos e alunas de 1a a 4a série do Ensino Fundamental de uma escola da rede privada de Teresina, utilizando método antropométrico (Índice Altura/Idade) e questionário fechado sobre a Mídia da TV e escolhas alimentares de escolares. O presente estudo foi desenvolvido no Instituto Dom Barreto, localizado em Teresina - PI, com a população estudada composta de 105 alunos e alunas do Ensino Fundamental do turno da tarde. Observou-se que 98% tem o hábito de assistir TV, 94% já viram propagandas de alimentos veiculados na TV, 68% já tiveram iniciativa de compra destes alimentos, 61% tem o poder de convencimento na compra destes alimentos junto aos pais, e 86% levam os mesmos para o lanche na escola. Verificou-se também que 86% dos alunos e alunas estudados apresentaram – se eutróficos quanto ao estado nutricional. Concluiu-se que não houve uma influência direta das escolhas alimentares a partir da mídia televisiva nas medidas antropométricas do grupo pesquisado.

752

### MARKETING NA ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA: O PREÇO COMO FATOR PARA AUMENTAR A PERCEPÇÃO DE QUALIDADE POR PARTE DO PACIENTE/CLIENTE

Alexandre Jairo de Castro Costa<sup>1</sup>; Cassia Goulart Costa<sup>2</sup>; Elaine Ibrahim de Freitas<sup>3</sup>  
1 FacRedentor; 2 FacRedentor; 3 FacRedentor

Os últimos anos foram marcados pelo aumento de taxas crescentes no número de egressos no curso de nutrição. Ao analisar o número de ingressos pode-se verificar que essa tendência se repetirá pelos próximos anos e que a concorrência se acirrará. O nutricionista que pretende atrair e manter o seu paciente/cliente deve prestar um serviço de qualidade. Para tanto, restam responder as seguintes questões: Quais fatores são percebidos como geradores de qualidade? Quais as ações práticas devem ser implementadas de modo a aumentar a percepção de qualidade?

**Objetivo:** Apresentar os resultados da Pesquisa de Marketing realizada no município de Itaperuna/RJ e como o preço da consulta interfere na percepção de qualidade do serviço nas classes A e B.

**Método:** Esse estudo foi desenvolvido com base em dados extraídos da pesquisa realizada no mês de abril/2006. Foram entrevistados 156 adultos moradores do município de

Itaperuna. A entrevista foi direcionada por um questionário semi-estruturado com perguntas abertas e fechadas que compreendem todo o composto de Marketing de Serviço (Produto, Preço, Praça, Promoção, Projeto, Pessoas e Processo). A análise que originou as ações propostas nesse estudo foram feitas a partir de autores que desenvolveram estudos sobre Marketing, Pesquisa de Marketing e Marketing de Serviços.

**Resultados:** Quando perguntados se pagariam os valores que seguem para ir a um nutricionista: R\$20,00, R\$30,00, R\$50,00, R\$80,00 e R\$100,00, o seguimento selecionado apresentou o seguinte índice de aceitação: 91,67%, 92,31%, 87,50%, 80,00% e 71,43%, respectivamente.

**Conclusão:** Como se encontra na teoria estudada o preço é um referencial de qualidade do serviço prestado e nesta pesquisa este padrão também se repetiu. Como visto nos resultados apresentados apesar do aumento inicial no preço a aceitação por parte do paciente/cliente aumenta para depois decrescer. Intuindo que preço baixo é igual à baixa qualidade, assim sendo a aceitação do serviço aumentará até um ponto máximo (que neste seguimento está entre R\$30,00 e R\$50,00). Se o Nutricionista insistir em estabelecer um preço superior a este ponto com certeza a aceitação diminuirá. Assim sendo, o correto estabelecimento do preço a ser cobrado afetará a quantidade de pacientes/clientes que o Nutricionista conseguirá atrair e manter.

753

### PERFIL DO CONHECIMENTO DA GORDURA TRANS EM FREQUENTADORES DE UM SUPERMERCADO NA CIDADE DE DUQUE DE CAXIAS/RJ

Luciana Martins Machado Silva<sup>1</sup>; Paula Notarangelo da Fonseca<sup>1</sup>  
Mirna Albuquerque Ribeiro Alves<sup>2</sup>; Tatiana Silveira Feijó<sup>2</sup>  
1 Acadêmicos UNIGRANRIO; 2 Docentes UNIGRANRIO

Os ácidos graxos *trans* são formados através da hidrogenação da gordura vegetal, tornando-a prejudicial à saúde devido à alteração na sua molécula. O alto consumo deste tipo de gordura está relacionado à incidência de doenças cardiovasculares. O objetivo deste trabalho foi avaliar o nível de conhecimento da população em relação à gordura *trans*. Na população pesquisada, 68% dos homens e 42% das mulheres relataram desconhecer totalmente as gorduras *trans*. Em relação aos malefícios causados pela elevada ingestão deste tipo de ácido graxo, somente 35% dos homens e 53% das mulheres sabiam que esta gordura é prejudicial à saúde. A partir do questionário aplicado, concluiu-se que, as mulheres têm mais conhecimento sobre as gorduras *trans* quando relacionadas aos homens e, são mais atentas aos efeitos deletérios da sua ingestão. Contudo, a maioria dos entrevistados ainda manifesta dificuldade de entender a rotulagem e localizar este componente nos rótulos alimentícios comercializados.

754

### A IMPORTÂNCIA DO RESPALDO TÉCNICO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NO MARKETING DE DIETAS ENTERAIS

Thais Helena Martins Teixeira<sup>1</sup>; Clara Korukian Freiberg<sup>2</sup>  
1 FISP; 2 FISP/CUSC/UG

Na atuação profissional, o nutricionista tem conquistado setores e serviços diferenciados. Tem atuado em Marketing Nutricional onde se utiliza das características nutricionais dos alimentos para informar e influenciar a preferência do consumidor. Para tornar o marketing nutricional instrumento de educação nutricional, as informações devem ser claras, de fácil entendimento, tecnicamente corretas e demonstradas. **Objetivo:** Identificar a importância do suporte técnico do profissional nutricionista no marketing de dietas enterais. **Metodologia:** O estudo foi realizado pelo departamento de Marketing de uma renomada empresa de dietas enterais, junto a 47 nutricionistas de diferentes hospitais de São Paulo e Grande São Paulo que atuavam em Nutrição Clínica e atendiam pacientes em Terapia de Nutrição Enteral. Desenvolveu-se um questionário para conhecer: quanto o nutricionista está envolvido com terapia nutricional enteral e há quanto tempo, o potencial de uso de dietas enterais, o poder de decisão e o critério de escolha entre as dietas pelo nutricionista, sua satisfação com o marketing dos representantes de laboratórios com os quais trabalha, qual a importância de receber um representante, com qual frequência discute com o representante algum de seus casos clínicos e quão útil é esta discussão. **Resultados:** 59% das nutricionistas atendem mais de 10 pacientes em Terapia Nutricional Enteral/dia. 62% trabalham com nutrição clínica há mais de 5 anos. Dos entrevistados, todos têm conhecimento da atuação da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional e 66% deles inclusive participam desta equipe. 87% participam do processo de decisão. De todos os representantes de dietas enterais que se relacionam com os entrevistados, 97,9% são nutricionistas, possuindo conhecimentos técnicos sobre as dietas e possibilitando a oferta de maiores informações sobre o produto, visto que 87% dos pesquisados afirmam possuir dúvidas sobre as dietas enterais e 98% dos pesquisados afirmam ter suas dúvidas esclarecidas pelos representantes. **Conclusão:** O estímulo oferecido ao cliente por meio do respaldo técnico no marketing nutricional, permite maior segurança e confiança nas decisões clínicas e escolha de terapias mais apropriadas ao paciente de nutrição enteral.

## Microbiologia de Alimentos

755

### AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA E IDENTIFICAÇÃO DE ISOLADOS DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS

Simone Pieniz<sup>1</sup>; Viviani Ruffo de Oliveira<sup>2</sup>; Adriano Brandelli  
1- UFRGS; 2- UNIFRA; 3- UFRGS

As Bactérias Ácido Lácticas (BAL) constituem um grupo de microorganismos amplamente distribuídos nos alimentos, produtoras de uma variedade de compostos antimicrobianos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antimicrobiana e identificar isolados de BAL. Foram utilizadas neste trabalho 18 cepas de BAL obtidas da coleção conservada em estoque congelado de culturas do Laboratório de Microbiologia e Bioquímica Aplicada aos Alimentos-ICTA/UFRGS. Estas foram inoculadas em caldo BHI (*Brain Heart Infusion*) e incubadas a 37°C por 24 horas em anaerobiose. Após este período, as cepas foram centrifugadas à 10000rpm por 15 minutos à 12°C. O sobrenadante resultante, bacteriocina, foi reservado à parte em ependorfes e neutralizado (pH6,5-7,0) com NaOH 1M. O *pellet* destas células foram lavados com água MilliQ, seguido por rompimento ultra-sônico executado por 3 minutos em cinco intervalos de 1 minuto em banho de gelo. O microrganismo indicador, *Listeria monocytogenes* ATCC 7644, foi inoculado em placas com ágar BHI com a utilização de *swabs*, nas quais foram alocados discos de papel filtro (6mm). Foram pipetados sobre os discos 20µl da bacteriocina, e em outra placa pipetado sobre os discos 20µl do extrato celular obtido pela sonicação. Após 24/48 horas de incubação, foi observado a existência da formação de halos de inibição. As culturas com atividade antimicrobiana foram devidamente identificadas com kit para identificação fenotípica de *Lactobacillus* API 50CHL (BioMérieux). De acordo com os resultados obtidos observou-se que, das 18 cepas avaliadas tanto pela atividade da bacteriocina como pela atividade do extrato celular obtido pela sonicação, apresentaram atividade antimicrobiana em ambos os testes a BAL IS196 e IS197 (halos de inibição com tamanhos de 0,90cm e 1,0cm respectivamente). Através do teste bioquímico identificou-se a BAL IS196 como *Lactobacillus plantarum* com probabilidade de identificação igual ou maior que 99,4% e a BAL IS197 apresentou resultado com determinado grau de incerteza quanto à classificação taxionômica com apenas 78,4% para *Lactococcus lactis*. Conclui-se que os dois isolados IS196 e IS197 demonstraram ação antimicrobiana satisfatória contra o microrganismo indicador *L. monocytogenes*.

756

### AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE DIETAS ENTERAIS EM HOSPITAIS PÚBLICOS DE CAMPO GRANDE – MS

Massulo, A.O.; Xavier, H.H.G.F.; Souza, M.R.  
UNIDERP - Universidade para Desenvolvimento da Região do Pantanal

A Dieta Enteral é um tipo de alimentação com fórmula controlada e específica, esta pode ser industrializada ou não e são administradas através de sondas de acordo com a necessidade de cada paciente, variando as quantidades de Carboidrato, Proteína e Lipídio, além de Vitaminas e Sais Minerais. A administração de fórmulas contaminadas podem contribuir para complicações, como distúrbios gastrointestinais, causando diarreia e até infecções mais graves, principalmente em pacientes imunocomprometidos. Buscou-se avaliar a qualidade da Dieta Enteral oferecida em hospitais públicos da cidade de Campo Grande- MS, através da análise microbiológica de seus componentes (*Salmonella* sp, *Staphylococcus* coagulase positivae Coliformes). Foram colhidas 10 amostras enterais industrializadas de dois hospitais. De acordo com as análises dos resultados, as dietas com produção terceirizada encontram-se fora dos padrões higiênicos microbiológicos exigidos pelo Ministério da Saúde para o consumo humano em relação à Coliformes Totais e *Escherichia coli* em 100% e 50% das amostras analisadas, respectivamente. Já em relação à *Salmonella* spe *Staphylococcus* coagulase positiva não houve a presença destes microorganismos em nenhuma das amostras analisadas. Estes resultados indicam condições higiênicas-sanitárias insatisfatórias no preparo destas dietas, e a presença destes microorganismos podem influenciar negativamente na recuperação dos pacientes.

757

### ELABORAÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO COM CULTURAS STARTERS INDÍGENAS

Bruna Souza da Silva<sup>1</sup>, Andréia Cirolini<sup>2</sup>, Leadir Lucy Martins Fries<sup>2</sup>, Nelcindo Nascimeto Terra<sup>2</sup>, Liana Inês Guidolin Milani<sup>2</sup>.  
1. Centro Universitário Franciscano/UNIFRA/RS; 2. UFSM/RS

O uso de culturas *starters* em embutidos fermentados cárneos visa à obtenção de produtos seguros microbiologicamente, padronizados e com melhores aspectos sensoriais. A pesquisa teve como objetivo acrescentar culturas *starters* indígenas em salame tipo Italiano e avaliar suas características microbiológicas e analisar sensorialmente seu desempenho frente a culturas comerciais. As culturas utilizadas foram *Staphylococcus xylosum* anteriormente isolado de salames coloniais e fermentado em ágar Baird Parker e *Lactococcus lactis ssp lactis* previamente isolado de um produto lácteo e fermentado em meio de cultura à base de plasma suíno. Elaboraram-se quatro partidas de salame, considerando os seguintes tratamentos: T1 - adição de *starters* comerciais (*Staphylococcus xylosum* e *Lactococcus lactis ssp lactis*); T2 - mistura de *Staphylococcus xylosum* isolado mais *Lactococcus lactis ssp lactis* comercial; T3 - mistura de *Lactococcus lactis ssp lactis* isolado mais *Staphylococcus xylosum* comercial e T4 - *Staphylococcus xylosum* e *Lactococcus lactis ssp lactis* ambos isolados. Determinou-se a contagem de bactérias ácido lácticas, *Micrococcaceae*, *Staphylococcus xylosum*, coliformes totais e fecais, *Salmonella* sp, *Staphylococcus* coagulase positiva e análise sensorial dos salames. A contagem de bactérias ácido lácticas aumentou durante a fermentação em todos os tratamentos, permanecendo praticamente estável até o final do processo, apenas o tratamento T4 apresentou uma queda no final da maturação. Em relação à contagem de *Micrococcaceae* e *Staphylococcus xylosum* observou-se um decréscimo nos valores, apenas o tratamento T3 no 21º dia aumentou um ciclo logarítmico. Os coliformes totais foram eliminados em todos os tratamentos durante a fabricação, já os coliformes fecais, *Salmonella* e *Staphylococcus* coagulase positiva não foram encontrados em nenhum tratamento. Os salames elaborados com *Staphylococcus xylosum* e *Lactococcus lactis ssp lactis* ambos isolados (T4) apresentaram melhor resultados sensoriais quando comparados com salames elaborados com culturas *starters* comerciais. Portanto, a adição de culturas *starters* isoladas pode ser utilizada na elaboração de salames, proporcionando produtos seguros e com *flavor* diferenciado.

758

### ANÁLISE DA INATIVAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE SUCOS DE FRUTAS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO EM FORNO DE MICROONDAS

Viviani Ruffo de Oliveira<sup>1</sup>; Cintia Zappe Fiori<sup>2</sup>  
1 UNIFRA; 2 UNIFRA

Qualquer indivíduo pode ser suscetível as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), porém certos grupos como crianças, idosos, imunocomprometidos (indivíduos com AIDS, neoplasias, transplantados), têm suscetibilidade aumentada. A sobrevivência e multiplicação de um agente etiológico nos alimentos dependem de seus mecanismos de defesa e das condições do meio. O presente trabalho objetivou avaliar a eficácia do tratamento térmico do forno de microondas na esterilização de sucos de frutas, considerando a qualidade microbiológica dos alimentos selecionados a serem oferecidos para pacientes imunocomprometidos. Selecionaram-se os sucos: de laranja, de laranja com mamão e de manga. Os sucos foram processados com água mineral. Os equipamentos, os utensílios utilizados, inclusive as mãos dos manipuladores foram esterilizados com álcool etílico hidratado a 70º, que promove desinfecção de nível médio a intermediário. Analisaram-se as seguintes amostras: *in natura* (controle), com 5 e com 10 segundos de tratamento térmico. As amostras finais foram armazenadas em recipiente plástico, estéril, com tampa de rosca. Todas as análises microbiológicas foram realizadas em duplicata, totalizando 18 amostras. Pesquisaram-se os seguintes microorganismos pelo método de semeadura em placas: Coliformes totais, Coliformes fecais e Contagem de bolores e leveduras, seguindo as normas da Resolução nº12/2001 (ANVISA) para pacientes imunocomprometidos, estabelecendo ausência de coliformes fecais e limite máximo de 5 x 10<sup>3</sup> UFC/g de bolores e leveduras para a amostra representativa. Os resultados dos sucos demonstraram ausência de coliformes fecais em 100% das amostras, encontrando-se em condição segura de alimentação para o grupo populacional específico. Contudo, todas as amostras estavam contaminadas por bolores e leveduras. Aos 5 segundos de tratamento houve proliferação exponencial da microbiota em 100% das amostras, e aos 10 segundos houve redução da contagem, porém ainda em limites excedentes dos estabelecidos pela legislação. Ressalta-se que, a maior contagem dentre todas as amostras, foi observada no tratamento de 5 segundos em todas as repetições dos sucos de laranja e em uma repetição do suco de laranja com mamão, com 4,5 x 10<sup>3</sup> UFC/g, 4,5 x 10<sup>3</sup> UFC/g, 5,7 x 10<sup>3</sup> UFC/g, respectivamente. Portanto, os tempos aplicados foram insuficientes para a esterilização microbiológica das amostras, sendo necessária a continuidade deste estudo para avaliar diferentes tempos a serem administrados.

759

**ASPECTO SENSORIAL E INATIVAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE FRUTAS SUBMETIDAS A TRATAMENTO TÉRMICO EM FORNO DE MICROONDAS**Cintia Zappe Fiori<sup>1</sup>; Viviani Ruffo de Oliveira<sup>2</sup>  
1 UNIFRA; 2 UNIFRA

O câncer leva ao comprometimento multifatorial do sistema imune, sendo assim, o estado nutricional fica muito suscetível a possíveis depleções. Constata-se considerável interação entre a desnutrição e a imunoincompetência provocada ou agravada por ela, justificando a necessidade de cuidados higiênicos-sanitários dos alimentos como parte do tratamento multidisciplinar dos tumores. Nos últimos anos, os hospitais vêm utilizando o forno de microondas como coadjuvante na possível inativação microbiológica de alimentos para pacientes imunocomprometidos. Deste modo, este trabalho objetivou avaliar a presumível eficácia do tratamento térmico do forno de microondas em determinadas frutas, levando-se em consideração o aspecto sensorial e a qualidade microbiológica dos alimentos, para um consumo mais seguro de pacientes acometidos por câncer. As frutas selecionadas foram: banana 'prata', mamão 'formosa' e maçã 'fuji'. Primeiramente, realizou-se a análise sensorial destes alimentos, que foram testados com diferentes gramagens e diferentes tempos de tratamento térmico. Verificou-se que: 15 e 20 segundos de exposição térmica em 25 gramas da fruta foram os intervalos de tempo que se obteve maior êxito sensorial quanto ao aspecto, integridade da cor, da textura e da hidratação. Portanto, para a análise microbiológica foram considerados os seguintes tratamentos: *in natura* (controle), com 15 e com 20 segundos de tratamento térmico, em duplicata, totalizando 18 amostras. Estas foram submetidas às análises em método de semeadura em placas: Coliformes totais, Coliformes fecais e Contagem de bolores e leveduras, segundo os parâmetros estabelecidos pela Resolução nº12/2001 (ANVISA). Adicionalmente, os resultados foram comparados com os limites máximos estabelecidos para pacientes imunocomprometidos da referida resolução (ausente ou expresso por  $< 1,0 \times 10^1$  UFC/g para coliformes fecais;  $5 \times 10^1$  UFC/g para bolores e leveduras). Ressalta-se que os coliformes termotolerantes são sensíveis à exposição em forno de microondas, mesmo a amostra *in natura* ter partido de uma significativa contaminação. Entretanto, observou-se que em duas amostras que partiram de elevada contaminação por bolores e leveduras o tratamento térmico empregado proporcionou um meio apropriado para proliferação deste microrganismo. Detectou-se que 15 e/ou com 20 segundos de tratamento térmico foram suficientes para inativar a flora microbiana da maioria das amostras.

760

**PESQUISA DE P. AERUGINOSA EM ÁGUAS MINERAIS COMO PARÂMETRO DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICO.**Bernardo, S.P.C.  
Instituto Nacional de Controle de Qualidade e Saúde (INCQS)/ FIOCRUZ

A Resolução RDC nº 275, de 22 de setembro de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, regulamenta os padrões de identidade e qualidade da água mineral natural. Tendo como microrganismos indicadores de contaminação em águas minerais: coliformes totais, coliformes fecais e/ou *Escherichia coli*, clostrídios sulfito redutores, enterococos e *Pseudomonas aeruginosa*. A contagem de bactérias heterotróficas também deve ser feita com o objetivo de avaliar as condições higiênicas-sanitárias do sistema industrial. *Pseudomonas aeruginosa* é uma bactéria onipresente no meio ambiente. Pode ser encontrada no solo, água e água de esgoto, podendo se multiplicar na água do ambiente e também na superfície de apropriada matéria orgânica em contato com a água. São também encontradas em todo o ambiente hospitalar em reservatórios úmidos, como alimentos, flores cortadas, piaas, sanitários, esfregões para piso, equipamento de tratamento respiratório e diálise e até mesmo em soluções desinfetantes. *P. aeruginosa* permanece como um dos mais prevalentes agentes de infecções hospitalares em todo o mundo. Numerosas doenças têm sido associadas com falhas em equipamentos ou produtos médicos sujos, contaminações de reservatórios ambientais ou pessoais. Este trabalho tem como objetivo, avaliar a qualidade microbiológica de águas minerais de 20L, 1,5L e 500 mL consumidas na cidade do Rio de Janeiro. Os resultados parciais demonstram que as águas de 20 L apresentam resultados insatisfatórios com relação aos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação, as águas de 1,5L e 500 mL se apresentam dentro dos padrões. De acordo com os resultados parciais encontrados, podemos concluir que, deve ser feita uma reavaliação da utilização de águas minerais para indivíduos que apresentem comprometimento imunológico. É importante ressaltar que a *P. aeruginosa* é um patógeno oportunista e sua quantidade deve ser limitada o quanto possível. Palavras chave: microbiologia, água mineral, *Pseudomonas aeruginosa*

**Nutrição em Esportes**

761

**A IMPORTÂNCIA DA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM BAILARINOS PROFISSIONAIS**Ana Lúcia Araujo Bittencourt<sup>1</sup>; Rosane Herrmann<sup>1</sup>; Márcio Machado Sobral de Sousa<sup>1</sup>;  
Carlos Magno de Marce Rodrigues Barros<sup>1, 2, 3, 4</sup>.  
1 IMB, 2 UNESA, 3 UVA, 4 UCL.

A dança é considerada a primeira forma de expressão de arte do Homem desde a antiguidade. O desenvolvimento da dança ao passar dos anos exigiu um trabalho físico e mental intenso o que determinou um dispêndio energético grande ao praticante. Com a profissionalização da dança e o número grande de apresentações, os bailarinos passaram a necessitar de uma recuperação rápida e eficiente a fim de mantê-los sempre em performance de alto nível. Para isso, uma alimentação balanceada, saudável e que atenda às exigências da dança quanto à silhueta, força e resistência física do bailarino é fundamental. Por isso, o objetivo do trabalho foi avaliar a importância da avaliação nutricional e os hábitos alimentares de bailarinos profissionais. Foram avaliados 20 bailarinos de ambos os sexos, sendo 14 mulheres e 6 homens. Todos os avaliados são profissionais de companhias de danças conceituadas do Rio de Janeiro. Foi determinado o estado nutricional de cada profissional e foi aplicado um questionário para avaliar os seus hábitos alimentares. Os resultados do estudo mostraram que a maioria dos bailarinos apresenta um estado nutricional favorável, embora seus padrões alimentares não sejam tão adequados para as necessidades da profissão, tanto para rendimento em ensaios ou espetáculos. Foram identificados também transtornos psíquicos causados pelas pressões para atingir alto nível de condição física e força, como distorções da imagem do corpo e auto-estima baixa do bailarino, o que possibilita um elevado índice de transtornos alimentares. As exigências físicas (melhor biótipo, padrão mental e talento), aliadas ao estresse físico de repetição, como nos membros inferiores, possibilitam lesões e fraturas por estresse. A ingestão inadequada de alimentos por alguns bailarinos leva-os à possibilidade de carência nutricional. A pouca ingestão de lipídios interfere no baixo armazenamento de gordura e pouca produção de estrogênio, fator importante no atraso do desenvolvimento sexual, amenorréia, risco de osteoporose e fraturas por estresse. Portanto, a avaliação nutricional é muito importante para acompanhar o estado de saúde do bailarino, a fim de evitar problemas físicos, nutricionais e até psíquicos. É fundamental que os bailarinos tenham hábitos alimentares saudáveis que os possibilitem ter performances eficientes e recuperações pós-espetáculos rápidas.

762

**ANÁLISE ANTROPOMÉTRICA, HÍDRICA E NUTRICIONAL DO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ENTRE ATLETAS E DESPORTISTAS DE JIU-JITSU**Rejane Ferrer; Luciana Rossi<sup>2</sup>; Camila do Nascimento Morelli<sup>3</sup>; Livia Yoshida<sup>4</sup>;  
Fernanda Fuchs<sup>5</sup>  
1 CUSC; 2 ATENDE CUSC; 3 CUSC; 4 CUSC; 5 CUSC

**Introdução:** O Jiu-Jitsu atualmente é opção freqüente para prática esportiva, porém não é responsável isolado por resultados positivos, fazendo-se necessário o cuidado com o estado nutricional. No caso particular de esportes com controle de peso é fundamental o acompanhamento da redução de peso, utilizada com intuito de obter vantagens em competições, assim como emprego de métodos patológicos para esta redução como é o caso da desidratação, que pode prejudicar o desempenho do indivíduo colocando em risco sua saúde. Outro fator importante é o padrão alimentar adequado, evitando-se a utilização de suplementos, cuja eficácia e riscos são questionáveis. **Objetivo:** Avaliar a composição corporal, verificar a freqüência alimentar, hábitos/métodos de hidratação e o consumo de suplementos em desportistas e atletas. **Métodos:** Participaram 14 atletas (27,6 ± 5,4 anos) e 14 desportistas (30,4 ± 6,8 anos) masculinos adultos, após assinatura de um termo de consentimento aprovado por uma instituição de ensino superior. A coleta consistiu de dados antropométricos (peso, estatura, dobras cutâneas), recordatório de 24 h e anamnese alimentar. Para cálculo do percentual de gordura (%G) foi empregada equação de Jackson e Pollock (1985). **Resultados:** Os atletas possuíam em média 80,5 ± 11,7 kg, 1,78 ± 0,05 m e %G = 10,9 ± 3,7; já os desportistas 78,9 ± 11,1 kg; 1,75 ± 0,05 m e %G = 12,0 ± 5,8, sendo que não houve diferença significativa (p < 0,05) no %G entre os grupos. Uma porcentagem significativa apresentou insatisfação com o peso, principalmente os atletas, levando-os muitas vezes a uma perda intencional sem orientação profissional. Ambos os grupos relataram ingerir água e repositores hidroeletrólitos, sendo que pela perda hídrica (<2% peso corporal) não se justifica o uso de repositores com finalidade reidratante. Ainda, em relação aos suplementos, os atletas apresentam maior consumo que os desportistas. **Conclusão:** A importância da avaliação da composição corporal se dá uma vez que pequenas alterações influenciam o desempenho final de uma luta, assim como as crenças que levam a consumir determinados alimentos/suplementos a fim de atingir um peso desejável para classificação de luta.

763

### AValiação DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE NADADORES DE UM CLUBE ESPORTIVO DE SÃO PAULO

Carla Brunetti Frontini<sup>1</sup>; Débora Regina Palos<sup>1</sup>; Mariana Soncksen Garbin<sup>1</sup>; Talita Cristina Teixeira Melo<sup>1</sup>; Marcia Nacif<sup>1</sup>.  
1 Centro Universitário São Camilo

**Introdução:** A natação é uma atividade esportiva em que o corpo é propulso através da água por movimentos específicos dos braços e/ou das pernas. A composição corporal, sexo, idade, estado de treinamento e conteúdo muscular de glicogênio são fatores importantes ao nadador. **Objetivo:** Avaliar a composição corporal de nadadores de um clube de São Paulo. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal, no qual foram avaliados 10 atletas competitivos de natação, com idade entre 18 e 35 anos. Para a avaliação antropométrica foram coletadas as variáveis: peso, estatura, dobras cutâneas (tríceps, bíceps, subescapular, abdômen e suprailíaca) e circunferências corporais (punho, braço, cintura, quadril, abdômen e coxa) Para o cálculo da porcentagem de gordura utilizou-se a equação proposta por Faulkner, (1968). **Resultados:** Verificou-se que a maioria dos nadadores estava com o estado nutricional adequado de acordo com o IMC e a porcentagem de gordura. A média de IMC dos nadadores foi de 23,17 kg/m<sup>2</sup> e a média da porcentagem de gordura 14% para as mulheres e 12% para homens. **Conclusão:** Na natação, o desempenho depende da condição física do nadador, incluindo a composição corporal. Desta forma, orientações nutricionais que visem manter um estado nutricional adequado são de suma importância para estes atletas.

764

### AValiação DO PERFIL NUTRICIONAL DE PRATICANTES DE SUMÔ DA FEDERAÇÃO PAULISTA

Camila Yukie Torigoe<sup>1</sup>; Flávia Rafaella Gomes dos Santos<sup>1</sup>; Juliana Jorge<sup>1</sup>; Laurinete Oliveira<sup>1</sup>; Luciana Rossi<sup>2</sup>.  
1. Centro Univesitário São Camilo(CUSC)/SP; 2. ATENDE Esporte/CUSC

**Introdução:** O sumô, esporte tradicional e popular do Japão, é a única modalidade de luta com aproximadamente 2.000 anos de história. Devido às características do esporte em exigir qualidades físicas e de *performance* como força, agilidade e resistência, os sumocas e seus treinadores acreditam que é consideravelmente vantajoso os participantes possuírem grande massa corporal. Deste modo, os lutadores estão mais propensos às doenças relacionadas à obesidade, apresentando uma redução em 10 anos da expectativa de vida em relação à população japonesa. Adicionalmente no processo de migração da população asiática para outros países (Américas), ocorreu uma mudança no padrão alimentar, ocasionando o acúmulo de gordura abdominal e intolerância à glicose. **Objetivo:** Avaliar a composição corporal e o consumo alimentar de sumocas brasileiros e relacioná-los a sua modalidade esportiva, verificando se há presença de risco à saúde. **Casuística:** Foram avaliados 07 praticantes do sexo masculino, após assinatura de um termo de consentimento esclarecido conforme aprovado pelo COEP. Apresentaram idade média de 24,9 ± 6,41 anos, tempo médio da prática esportiva de 16 ± 10,27 anos, pertencentes à Federação Paulista. O estado nutricional foi diagnosticado por meio de avaliação antropométrica e questionário de anamnese alimentar. **Resultados:** Os participantes avaliados obtiveram em médias IMC de 34,18 ± 5,85 kg/m<sup>2</sup> e de peso corporal de 107,2 ± 24,45 kg. Grande parte da amostra apresentou algum grau de obesidade (71%), sendo que 43% apresentaram obesidade classe II. A média observada para porcentagem de gordura foi de 27,1(± 2,85)%. O valor médio da circunferência da cintura foi de 99,9 ± 13,63 cm. A maioria dos praticantes de sumô estava em risco elevado para distúrbios metabólicos e doenças cardiovasculares, principalmente pelo acúmulo de gordura na região abdominal. **Conclusão:** O treinamento regular de sumô torna-se benéfico para esta população, devido a o esporte estar direcionado para indivíduos obesos e pela própria atividade física influir benéficamente na sua composição corporal. Apesar do excesso de peso ser inerente, a atuação do nutricionista é determinante para divulgar o conhecimento científico através da educação alimentar, promovendo melhorias no estado nutricional e de saúde dos sumocas, garantindo um melhor desempenho esportivo.

**Palavras chave:** Sumô, obesidade, avaliação nutricional.

765

### DETERMINAÇÃO E ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ATLETAS DE TAEKWONDO E JIU-JITSU.

Déborah Teixeira de Souza<sup>1</sup>; Marilúcia Mendes Lima<sup>1</sup>; Fabiane de Poli Guerra<sup>1</sup>; Suellen Tuscholke<sup>1</sup>; Luciana Rossi<sup>1,2</sup>.  
1. CUSC, 2. ATENDE Esporte/CUSC

**Introdução.** Apesar de sua crescente prática, popularidade entre desportistas e destaque em competições de âmbito internacional, o *taekwondo* e o *jiu-jitsu* possuem poucos estudos, principalmente aqueles salientando o perfil antropométrico de amostras brasileiras, sendo esta avaliação de grande importância para o conhecimento e melhoria do próprio desempenho esportivo e atlético. **Objetivo.** Determinar a composição corporal por metodologia duplamente indireta a fim de tecer comparações entre os lutadores destas duas modalidades de artes marciais. **Métodos.** Foram avaliados 22 praticantes adultos do gênero masculino, sendo 12 do *taekwondo* e 10 do *jiu-jitsu*, de um clube particular da zona oeste da cidade de São Paulo, após assinatura de termo de consentimento aprovado por uma instituição de ensino superior. Para tanto, uma avaliação antropométrica com determinação de peso, estatura, circunferências (braço, cintura, abdômen, quadril, coxa e panturrilha), e dobras cutâneas (tricipital, peitoral, abdominal e coxa) foi realizada por uma avaliadora experiente. O percentual de gordura foi estimado a partir da equação de Jackson & Pollock (1978) e as diferenças estatísticas entre os grupos detectadas através do emprego de teste *t* não pareado. **Resultados.** As médias dos percentuais de gordura encontradas nos atletas de *taekwondo* (25,8 ± 9,5 anos; 69,4 ± 8,3 kg e 1,7 ± 0,1 m) e de *jiu-jitsu* (28,9 ± 9,4 anos; 77,2 ± 9,4 kg e 1,8 ± 0,1 m) não apresentaram diferenças estatisticamente (*p*<0,05) significativas (13,8 ± 4,6% vs 14,7 ± 2,7%), com variações regionais, determinadas pelas medidas de dobras e circunferências, nos depósitos de gordura que podem ser inerentes a prática das artes marciais. **Conclusão.** Na determinação da composição corporal dos atletas foram observadas diferenças topográficas significativas, prevalecendo hipertrofia muscular em regiões do corpo de acordo com o estilo de cada luta, com ligeiro acúmulo de gordura abdominal nos atletas de *jiu-jitsu*, o qual pode ser explicado parcialmente pelo predomínio de indivíduos com idade superior neste grupo. **Palavras-chave:** antropometria, distribuição da gordura corporal, artes marciais.

766

### ESTÁGIO DE MUDANÇA COMPORTAMENTAL ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DESPORTISTAS.

**Introdução:** Teorias comportamentais vêm sendo utilizadas para diagnosticar e propor soluções para a melhoria dos padrões alimentares de adolescentes. Dentre essas, podemos citar a Teoria dos Estágios de Mudanças ou Modelo Transteórico, proposta por Prochaska e Clemente. **Objetivo:** Verificar o estágio de mudança comportamental alimentar dos adolescentes desportistas participantes de uma equipe de handebol, de um clube de Petrópolis-RJ, segundo a teoria de Prochaska e Clemente. **Materiais e Métodos:** Participaram do estudo 23 adolescentes, sendo 09 do sexo feminino e 14 do sexo masculino, com idade variando entre 13 e 17 anos. Foi aplicado um questionário para classificar o estágio comportamental alimentar dos adolescentes. **Resultados:** Entre os adolescentes do sexo feminino, 66,7% encontravam-se no estágio de contemplação e 33,3% estavam nos estágios iniciais de ação. No sexo masculino, 7,2% foi classificado no estágio de pré-contemplação; 71,4% no estágio de contemplação; 21,4% no estágio de preparação e 21,4% estavam no estágio de ação, mas ainda não tinham completado seis meses de mudanças. **Conclusão:** De acordo com os resultados obtidos, a maioria dos adolescentes tinha intenção de melhorar o seu comportamento alimentar, porém, poucos tinham começado a realizar alguma mudança. Um estudo mais detalhado sobre os comportamentos desses adolescentes faz-se necessário para propor soluções de melhoria dos seus padrões alimentares, visto que, vários estudos já mostraram que os comportamentos alimentares não saudáveis durante a adolescência, se persistirem, poderão trazer sérios problemas de saúde na fase adulta.

767

### PERFIL NUTRICIONAL DE BOXEADORES OLÍMPICOS E AVALIAÇÃO DO IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO AJUSTE DE PESO PARA AS CATEGORIAS DE LUTAS

Alex Wilson Silva 1; Alessandra Paula de Oliveira Nunes Peron 2; Waldir Zampronha Filho 3; Otílio Manoel Toledo 4; Juan Francisco Garcia Alvarez 5.

1 Centro Universitário São Camilo; 2 Centro Universitário São Camilo e CBB; 3 CBB e Fefisa; 4 Universidade de Cuba e CBB; 5 Universidade de Cuba e CBB

Existem poucos estudos sobre a nutrição no boxe e o desconhecimento da importância da nutrição faz com que os atletas efetuem manobras para redução de peso de forma drástica, colocando em risco não só a performance, mas também a saúde. O objetivo do estudo foi identificar o perfil nutricional, os conhecimentos sobre nutrição, as manobras para redução de peso e avaliar o impacto da intervenção nutricional no ajuste de peso adequado para cada categoria do boxe olímpico. Foram avaliados 10 atletas da Equipe Olímpica Brasileira de Boxe. Aplicou-se um questionário com perguntas fechadas objetivando avaliar os conhecimentos mínimos sobre nutrição. Os dados antropométricos (peso, estatura, percentual de gordura e massa magra) foram coletados no início do protocolo de pesquisa e reavaliados após três e seis meses. 70% dos atletas responderam erroneamente às questões aplicadas, mostrando o desconhecimento da importância da alimentação adequada para o aumento da performance. As manobras mais utilizadas para redução de peso foram: jejum, restrição de líquidos e uso de roupas e adereços que aumentam a produção de suor e levam à desidratação. Em relação ao peso corporal, inicialmente os atletas apresentavam em média 5,8 kg acima do peso da categoria. Após 3 meses da intervenção nutricional essa média caiu para 4,4 kg e em 6 meses para 2,8 kg. Esse peso é considerado adequado para o rendimento esportivo. A redução média do percentual de gordura foi de 6,3%. As manobras para redução de peso no período competitivo afetam o rendimento do boxeador e aumentam os riscos de morte súbita no esporte em questão. A nutrição adequada proporciona não só a manutenção do peso ideal para cada categoria, mas também o aumento do rendimento esportivo, tornando a presença do profissional nutricionista junto aos atletas e à equipe técnica um diferencial em esportes de alto rendimento.

768

### PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSAS PRATICANTES DE HIDROGINÁSTICA DE UMA ACADÊMIA DO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA/RS.

Liliane Urban Trojahn<sup>1</sup>; Gláucia Medianeira Coelho Pereira<sup>1</sup>; Maiana da Costa Vieira<sup>1</sup>; Mari Ane Correa de Oliveira<sup>1</sup>; Cristina Machado Bragança de Moraes<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>UNIFRA

O sedentarismo que tende a acompanhar o envelhecimento e vem sofrendo importante pressão do avanço tecnológico, é importante fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

A prática de exercícios, além de combater o sedentarismo, contribui para a manutenção da aptidão física do idoso. A hidroginástica apresenta algumas vantagens, como aproveitamento das propriedades físicas da água possibilitando um melhor rendimento aos idosos, além de oferecer menores riscos.

O presente trabalho tem como objetivo avaliar o perfil nutricional e a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis de idosas praticantes de hidroginástica.

**Métodos:** a pesquisa foi realizada em uma academia do município de Santa Maria, RS, com 13 idosas, praticantes de hidroginástica com idades entre 60 - 74 anos. Para a avaliação do estado nutricional foram utilizadas as medidas antropométricas peso e altura. Após a coleta dos dados foi calculado o índice de massa corporal (IMC) conforme Lipschitz (1994). Para avaliar a circunferência cintura (CC) foi utilizada fita métrica inelástica. A prevalência de doenças crônicas não transmissíveis e os fatores condicionantes do estado nutricional foram obtidos através de um questionário.

**Resultados:** Foi observado que 61,5% (n=8) das idosas apresentavam-se eutróficas e 38,5% (n=5) em excesso de peso, porém analisando a CC associada ao desenvolvimento de complicações relacionadas à obesidade, 15,4% (n=2) apresentavam elevado risco, 15,4% (n=2) não apresentavam risco e 69,2% (n=9) risco muito elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade. Em relação às patologias, somente 23,1% (n=3) não apresentavam DCNT; enquanto 38,5% (n=3) idosas eram hipertensas, 8% (n=1) apresentava reumatismo, 23,1% (n=3) apresentavam artrose, 38,5% (n=5) eram diabética, 15,4% (n=2) hipercolesterolêmicas, 8% (n=1) gastrite, 8% (n=1) hipertireoidismo, 8% (n=1) osteoporose e 8% (n=1) mal de Parkinson. Quando questionadas se tinham história familiar das patologias, 77% das idosas apresentaram histórico familiar.

**Conclusão:** Conforme os resultados avaliados, segundo o IMC, a maioria das idosas encontrava-se eutrófica, enquanto em relação à circunferência da cintura a maioria encontrava-se acima dos valores normais apresentando risco de desenvolvimento de DCNT. Em relação as DCNT apenas 3 idosas não apresentavam alguma doença. Diante de tais resultados sugere-se mais estudos com amostras maiores relacionados sobre o presente estudo.

769

### PRÁTICA DE CONSUMO DOS SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS POR FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE GINÁSTICA EM NITERÓI - RJ

O objetivo desse trabalho foi conhecer o consumo alimentar dos Suplementos nutricionais por frequentadores de academias de ginástica em Niterói, nas modalidades musculação, natação, lutas e ginástica. Realizou-se um estudo transversal com análise descritiva, no período de julho a agosto de 2007. Esse projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Antônio Pedro. Foram pesquisados, por meio da aplicação de um questionário, 111 frequentadores de 03 academias de ginástica. Dentre esses, 50% tinham idade entre 21 e 30 anos, sendo que 50,4% homens e 49,6% mulheres. Dos participantes, 68 (61,3%) frequentavam a academia 04-05 vezes por semana e 95 (85,6%) realizavam atividades físicas durante 01-02 horas por dia. A modalidade mais praticada, em ambos os sexos, foi a musculação, ou como única atividade (33,3%), ou combinada com outras (28,8%). Nos momentos de lazer, 73 participantes (65,8%) realizavam alguma atividade física, a caminhada foi a mais citada (21,9%). Dos 111 pesquisados, 31 (27,9%) relataram fazer uso de Suplementos nutricionais (51,6% dos homens e 48,4% das mulheres). O Suplemento era preparado com água por 12 consumidores (52,2%), com leite por 6 (26,1%) e com outros alimentos pelos demais. O tempo de uso do produto variou de 1-5 anos (12 consumidores), menos de 1 ano, (15) e 10 anos (3). Dentre os consumidores, 25 (80,6%) afirmaram ter observado resultados com o uso do produto. Os Suplementos proteicos foram os mais consumidos em ambos os sexos (13 dos 16 homens e 10 das 15 mulheres), com o predomínio do consumo entre os que praticavam musculação. O principal objetivo alegado para o uso de Suplemento nutricional foi o ganho ou manutenção da massa magra e redução de gordura (45,1%). A principal fonte de informação para o uso do Suplemento nutricional foi o nutricionista (6 consumidores), seguida do professor de educação física (5), entretanto 10 consumidores relataram buscar informações em mais de uma fonte. Os estudos científicos orientam que o consumo de Suplementos deve ocorrer apenas nos casos em que a dieta alimentar não atinja às recomendações nutricionais. Em comparação com outros trabalhos observou-se que o consumo desses produtos visou, na maior parte das vezes, hipertrofia muscular; aumentou entre as mulheres; se deu, principalmente, entre os que praticavam musculação e ocorreu, na maioria das vezes, sem a orientação adequada.

770

### UTILIZAÇÃO E CONHECIMENTO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS: O CONSUMO DE HMB EM ACADEMIAS DE PETRÓPOLIS

Thalita Rocha<sup>1</sup>, Roberta Christ<sup>2</sup>, Carina Paes<sup>3</sup>  
1FASE; 2FASE; 3UFRJ

A intensa busca por uma alimentação saudável, para melhora do desempenho físico em atividades esportivas, data desde a Grécia Antiga. Nesta última década, a busca pelo melhor condicionamento físico e o forte apelo da forma física tem levado pessoas de todas as idades à prática de várias modalidades de exercícios físicos. Desportistas, técnicos, profissionais de saúde, a fim de otimizar a melhora da performance dos atletas, além de uma alimentação balanceada e equilibrada lançam mão de produtos denominados ergogênicos nutricionais. Dentre esses produtos inclui-se o  $\beta$ -hidroxi metilbutirato (HMB) comercializado como uma forma para estimular o crescimento, a força e a potência muscular. Muitos atletas treinados em exercícios de resistência fazem uso de suplementação com HMB com o objetivo de prevenir ou tornar mais lento o dano muscular e lentificar o colapso muscular associado com um esforço físico intenso. Objetivou-se investigar a utilização de ergogênicos nutricionais por praticantes e profissionais de atividade física em academias localizadas no município de Petrópolis, RJ. A coleta de dados foi realizada em seis academias, através de questionários estruturados individualmente. Os dados foram obtidos em uma amostra de 100 indivíduos de ambos os sexos, entre 13 e 57 anos. Dentre os entrevistados, 74% foram identificados como praticantes de atividade física, em relação aos profissionais da área 26%; 83% compreendia o sexo masculino; 32%, encontrava-se na faixa etária de 21 a 25 anos; 52% das pessoas afirmaram não fazer uso de nenhum suplemento; dos suplementos utilizados pelos indivíduos, 56% não foram indicados pelo profissional nutricionista; 52% objetivaram o aumento da massa magra; 78% relataram não conhecer o HMB; 06% fez ou faz uso do HMB; a utilização do HMB como forma de aumentar a massa magra foi citado por 50% pessoas. Conclui-se que o consumo de ergogênicos pelos praticantes de atividade física é muito elevado, mesmo sem o conhecimento de suas funções, sendo de grande valia a implantação de educação nutricional nas academias, visando a informação e a segurança da saúde dos esportistas.

771

**AVALIAÇÃO DIETÉTICA DOS JOGADORES DE FUTEBOL DE UM CLUBE DA CIDADE DE BELÉM, PARÁ.**

*Cavalcante,R.M.S.; Galvão,S.S.M.; Ribeiro,S.M.M.; Marques,S.F.  
CESUPA*

**Introdução:** a nutrição, atualmente, vem sendo bastante enfatizada na área esportiva, adotando uma alimentação saudável, a partir da ingestão adequada de macronutrientes (carboidratos, proteína e lipídios), micronutrientes (sódio, potássio, cloro e magnésio) em virtude dos inúmeros efeitos benéficos na saúde e no bem-estar, assim como também no desempenho do atleta. **Objetivo:** avaliar o consumo alimentar de 22 jogadores de futebol de um clube da cidade de Belém-Pará. **Metodologia:** Aplicou-se um questionário composto de dois métodos: Recordatório 24 horas em três dias, sendo dois no dia de semana e um no final de semana; e a Frequência alimentar. **Resultado:** observou-se que a média de idade foi  $25,18 \pm 6,28$  anos, altura média de  $177,32 \pm 8,0$  cm e peso de  $74,30 \pm 8,66$ kg. A bebida isotônica (100%), óleo vegetal (100%), feijão (95,45%), arroz (95,45%), frutas (90,45%), suco de fruta (90,90%), café (90,90%), leite (86,36%), carne bovina (77,27%), frango (77,27%), e pão (72,72%) são os alimentos mais consumidos diariamente pelos jogadores; sendo o refrigerante (40,90%), queijo (40,90%) e o iogurte (40,90%) os mais ingeridos semanalmente, enquanto que o grão de bico (81,81%), soja (72,72%), bebida alcoólica (59,09%), carne de porco (54,54%) e a lentilha (36,36%), os nunca consumidos. O percentual de adequação dos macronutrientes apresentou-se inadequado para carboidratos equivalendo 47%; proteínas 120% e lipídios 69,8%. Houve uma inadequação quanto à ingestão calórica (2275,91 kcal) e fibras insolúvel (14,6g) e solúvel (6,26g) e micronutrientes (sódio: 1,8g, magnésio 0,28g, cloro 1,1g e potássio 3,10g). **Conclusão:** é fundamental o acompanhamento do profissional nutricionista na atividade física para assegurar bom desempenho físico através da ingestão adequada destes nutrientes.

772

**AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO ALIMENTAR DE PRATICANTES DE SUMÔ DA FEDERAÇÃO PAULISTA**

*Joyce Vitor da Silva 1; Flávia Rafaella Gomes dos Santos 1; Camila Yukie Torigoe 1; Luciana Rossi 2; 1. Centro Universitário São Camilo (CUSC)/SP; 2. ATENDE Esporte/CUSC*

**Introdução:** O sumô é um esporte popular no Japão, tanto o amador como o profissional. A maioria dos sumocas acredita que uma grande massa corporal pode influenciar positivamente no desempenho esportivo. No entanto, isto os tornam mais propensos às doenças relacionadas à obesidade, principalmente considerando as transformações que vem ocorrendo no hábito alimentar dos nipo-brasileiros por meio da adoção de uma dieta ocidental, isto é, rica em gordura saturada, açúcar simples e pobre em fibras. O conhecimento e as crenças sobre as características de uma alimentação saudável são itens geralmente avaliados em estudos que investigam a influência de aspectos psicológicos no comportamento alimentar, pois a consciência e o conhecimento das recomendações dietéticas são preditores significativos da mudança de comportamento alimentar. **Objetivo:** Avaliar o conhecimento alimentar de sumocas brasileiros. **Casuística:** Foram avaliados 07 praticantes de sumô do sexo masculino, com idade média de  $24,9 \pm 6,41$  anos, tempo médio da prática esportiva de  $16 \pm 10,27$  anos, pertencentes à Federação Paulista. Foi aplicado um questionário de avaliação do conhecimento alimentar contendo 10 questões sobre nutrição básica que abordavam sobre alimentos fontes, funções e distribuição dos macronutrientes, equivalência nutricional entre os alimentos, e os meios utilizados para saber mais sobre nutrição. **Resultados:** Observou-se que apesar de mais de 70% responderem corretamente as funções dos macronutrientes, há necessidade de maiores esclarecimentos de suas fontes, e embora mais de 70% demonstrasse conhecimento sobre os alimentos que podem ser substituídos entre si em relação ao valor nutricional, não souberam informar a proporção correta da distribuição dos macronutrientes, atribuindo uma maior proporção a proteína em relação à gordura. 90% destes indivíduos relataram que gostariam de ter palestras sobre nutrição, e destes 33% consideram a nutrição importante para prática esportiva. Diante da necessidade do conhecimento sobre nutrição, 57% destes indivíduos recorrem a revistas não científicas para saber mais sobre esta ciência, o que pode contribuir para práticas alimentares inadequadas. **Conclusão:** A partir do resultado da avaliação do conhecimento alimentar foi possível identificar necessidades específicas para promoção de uma futura intervenção nutricional efetiva, sendo a atuação do nutricionista determinante para divulgar o conhecimento científico através da educação alimentar.

**Palavras-chave:** Sumô, obesidade, avaliação do conhecimento alimentar.

773

**AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL RELACIONADO À PROMOÇÃO DA SAÚDE, DE ALUNOS DE UMA ACADEMIA DA CIDADE DE SÃO PAULO**

*Marcela Salim Kotait 2; Luisa Marcatto Fernandes Martins 2,  
Caroline Bordim Zorer 2; Luciana Rossi 1.  
1. ATENDE Esporte/Centro Universitário São Camilo  
2. Alunas do Centro Universitário São Camilo*

**Introdução:** A procura por uma vida saudável, com alimentação equilibrada aliada a exercícios físicos vem crescendo tanto entre aqueles que se preocupavam com a estética, quanto àqueles cujo objetivo seja saúde. A literatura tem demonstrado as vantagens do exercício físico, desde que adequado a cada indivíduo. Assim, tal interesse não se restringe apenas a atletas, mas aos que buscam a atividade física para promoção e manutenção da saúde e bem estar, visando a benefícios estéticos e/ou simplesmente integração social. **Objetivo:** Avaliar o perfil nutricional relacionado à promoção da saúde, de alunos de uma academia da cidade de São Paulo. **Casuística:** Foi realizado um estudo, com dados referentes às fichas de avaliação nutricional (n=135) de dois anos consecutivos de alunos regularmente matriculados. Esses dados foram tabulados e comparados com a literatura. **Resultados:** Dentre as fichas de atendimento observou-se maior número proveniente do gênero feminino (71,9%), indicando que estas podem procurar o serviço de avaliação nutricional com mais frequência. Analogamente os indivíduos do gênero masculino podem recorrer ao serviço da avaliação física com prioridade. Na análise do índice de massa corporal (IMC), constatou-se que a maioria das praticantes eram eutróficas 50,5%, e 28,9% com excesso de peso, esse último provavelmente associado ao número de indivíduos com percentual de gordura, acima de 25% de gordura corporal (74,2%). Já nos valores obtidos para o sexo masculino, 39,5%, tiveram seu IMC classificado eutrófico e o mesmo valor percentual para a faixa de pré-obesidade, que confrontado aos valores de gordura corporal, classifica os 44,7% dos alunos entre 16 e 24% de percentual de gordura. Esse último resultado pode ser justificado pelo fato do IMC não ser sensível para avaliar a composição corporal sendo, inadequado como único critério para avaliação nutricional de praticantes de atividade física, já que, provavelmente os valores de pré-obesidade sugerem não um aumento de massa gorda e sim de massa magra na população masculina estudada. **Conclusão:** O estudo conclui que a busca por orientação nutricional e atividade física é crescente e essencial para todos, sempre sob orientação de profissionais capacitados.

**Palavras chave:** composição corporal, academia, desportista, percentual de gordura.

774

**EFEITO DA CAFEÍNA SOBRE EXERCÍCIOS DE RESISTÊNCIA FÍSICA EM INDIVÍDUOS ESPORTIVAMENTE ATIVOS**

*Flavio Miranda Chiappa 1; Elisângela Colpo 1  
1 UNIFRA*

A cafeína é um estimulante muito consumido no mundo. Estudos revelam que a cafeína é capaz de estimular o sistema nervoso central (SNC), muscular e cardíaco, sendo que muitos atletas utilizam essa substância para melhorar o seu desempenho físico. A cafeína encontrou-se limitada a pequenas quantidades por vários anos pela Agência Mundial Antidoping (WADA), por ser um estimulante de alto nível. O objetivo deste estudo foi determinar os efeitos da ingestão da cafeína sobre os exercícios aeróbicos de alta resistência e a concentração de lactato sanguíneo de indivíduos esportivamente ativos em série de exercícios intervalado com características predominantemente aeróbicas. Os testes foram realizados no Centro de Educação Física e Desportos da Universidade Federal de Santa Maria – RS. Oito indivíduos do sexo masculino, entre 18 e 29 anos, esportivamente ativos se submeteram a dois testes aleatórios de treinamentos aeróbicos, utilizando placebo ou cafeína (5 mg/kg), em três etapas: repouso, exercício máximo e recuperação. Anteriormente ao teste, os indivíduos foram submetidos a avaliação médica (verificação da pressão arterial e frequência cardíaca). Os testes foram realizados aleatoriamente, com um *washout* mínimo de 72 horas entre eles. Em cada teste, foi observada a frequência cardíaca e coletadas amostras de sangue do lóbulo da orelha com tubos capilares para mensuração da concentração de lactato sanguíneo. Os testes estatísticos foram realizados no programa *statistic 6.0*, com análise de variância e *t*-test independente por amostra. Os dados foram considerados estatisticamente significativos para  $p < 0,05$ . Os resultados mostraram um aumento não significativo ( $p > 0,05$ ) em relação a distância média do teste, conseqüentemente aumentando o tempo de permanência no momento cafeína em relação a placebo. Entretanto, foi observado na concentração média de lactato sanguíneo, que foi significativamente maior ( $p < 0,05$ ) para a condição cafeína em relação ao placebo. O principal motivo da ingestão da cafeína, deve-se ao suposto efeito no aumento da *performance* em exercícios de longa duração. O presente estudo não demonstrou um efeito positivo no desempenho dos participantes nessa atividade. Enfim, os mecanismos pelo qual a cafeína poderia promover algum tipo de efeito ergogênico, ainda não estão totalmente esclarecidos. Mais estudos devem ser realizados para desenvolver e elucidar essa teoria.

775

### ESTADO NUTRICIONAL E SINTOMAS DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM DESPORTISTAS DO GÊNERO FEMININO

Cristina Machado Bragança de Moraes<sup>1</sup>; Ricéli Leite Lopes<sup>1</sup>; Vanessa Ramos Kirsten<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Centro Universitário Franciscano-UNIFRA

Os transtornos alimentares (TA) acometem na sua maioria jovens adolescentes do gênero feminino, entre 12 e 19 anos de idade, que passam por inúmeras mudanças físicas, sociais e psíquicas. O objetivo deste trabalho foi verificar os sintomas de TA em desportistas do gênero feminino da cidade de Santa Maria-RS e sua relação com o estado nutricional. O instrumento utilizado para verificar os sintomas de TA foi o teste EAT-26 (Eating Attitudes Test) e o estado nutricional foi classificado de acordo com Índice de Massa Corporal (IMC) para idade classificado pelo CDC (2000). Participaram da pesquisa 55 adolescentes do gênero feminino com idade média de 13,85±0,2 anos, praticantes de educação física em escolas de ensino médio. Nesta amostra 34,5% (n=19) apresentava sintomas de TA e 65,5% (n=36) não apresentavam. Segundo o estado nutricional das adolescentes pesquisadas, 76,4% (n=42) apresentaram eutrofia, 14,5% (n=8) risco de sobrepeso, 7,3% (n=4) baixo peso e 1,8% (n=1) sobrepeso. Quando comparado o estado nutricional com sintomas de TA, utilizando o software EPI-INFO e o teste qui-quadrado ( $\chi^2$ ), as adolescentes que apresentavam risco de sobrepeso e sobrepeso apresentavam mais sintomas de TA do que as adolescentes eutróficas e em risco de desnutrição, sendo esta comparação estatisticamente significativa ( $p=0,009$ ). Conclui-se que, nesta amostra existe alta prevalência de TA e que as adolescentes com risco de sobrepeso e sobrepeso são as mais afetadas. É de grande relevância a verificação dos sintomas para o desenvolvimento de transtornos alimentares em desportistas, para prevenção do desenvolvimento desta doença que acomete principalmente adolescentes do sexo feminino.

776

### IMPACTO NA COMPOSIÇÃO CORPORAL EM MULHERES OBESAS PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA ASSOCIADA A DIETA COM CONTROLE DE INGESTÃO DE CARBOIDRATOS PELO ÍNDICE GLICÊMICO

Marina Fuchs<sup>1</sup>; Marina Solis<sup>1</sup>; Mariane Takesian<sup>1</sup>; Antonio Herbert Lancha Júnior<sup>2</sup>,  
Luciana Rossi<sup>1,3</sup>  
<sup>1</sup> CUSC; <sup>2</sup> EEFE-USP; <sup>3</sup> FCF-USP

A obesidade é uma doença caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, em consequência da diminuição do gasto energético e aumento do consumo alimentar. Sua prevalência vem aumentando nas últimas décadas concomitantemente com as doenças cardiovasculares, hipertensão, diabetes tipo II e dislipidemia. Conforme diversos estudos na área, dietas que aliam o controle glicêmico influenciam na composição corporal e promovem perda de peso sustentável. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi promover e avaliar a perda de peso e mudança da composição corporal de obesas, utilizando como instrumento a Pirâmide Alimentar Brasileira adaptada a escolha da qualidade de carboidratos baseada no conceito de Índice Glicêmico. **Metodologia:** Participaram do estudo 5 mulheres com idade média 48,4 ± 6,3 anos e peso médio de 67,82 ± 11,95 kg. Estas foram submetidas a treinamento físico moderado, 3 vezes por semana, juntamente a orientação nutricional e preenchimento de diário alimentar de 1 semana durante 2 meses. Para análise da composição corporal foi empregado o método indireto de avaliação (padrão ouro) da pesagem hidrostática. **Resultados:** Após os 2 meses de intervenção todas as participantes do grupo perderam peso, em média 1,9 kg. Esta perda proporcionou uma redução estatisticamente significativa ( $p<0,01$ ) no percentual de gordura (33,8 ± 1,5 vs 32,16%), principalmente devido a um aumento também significativo ( $p<0,01$ ) da massa magra (44,7 ± 6,9 vs 45,8 ± 7,0 kg) e concomitante redução da massa gorda (23,0 ± 5,1 vs 21,9 ± 4,9 kg). Embora a média do IMC da amostra não tenha alterado a classificação de risco (pré-obesas) ocorreu uma mudança significativa e benéfica na composição corporal indicando pelo padrão mais saudável das escolhas alimentares e da concomitante prática de atividade física. **Conclusão:** A abordagem utilizada na prescrição da dieta do presente estudo enfatizando a abordagem de controle glicêmico associada a atividade física foi efetiva na promoção de significativas mudanças na composição corporal, principalmente com redução da porcentagem de gordura corporal e aumento da massa magra, sendo este um fator benéfico para diminuir riscos de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis e no próprio manejo da obesidade.

**Palavras-chave:** índice glicêmico, pesagem hidrostática, orientação nutricional, composição corporal.

777

### INVESTIGAÇÃO DO PERFIL ALIMENTAR DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO QUE TREINAM EM HORÁRIOS DISTINTOS

Juliana Carolina Vidotii Monteiro; Maysa Vieira de Sousa  
Universidade de Mogi das Cruzes

A relação entre a nutrição e a prática de atividade física é de grande importância, uma vez que uma alimentação adequada melhora o desempenho do organismo e consequentemente a performance do exercício. O estudo teve como objetivo avaliar as escolhas alimentares dos desportistas no período matutino e noturno, bem como verificar se há diferenças entre elas. Para tal estudo, foram avaliados 20 desportistas do período noturno e 15 do período matutino, entre homens e mulheres. Foi aplicado um questionário geral e 2 tipos de inquéritos alimentares para avaliação do consumo alimentar (frequência alimentar e recordatório 24h). O programa utilizado para cálculo nutricional foi o Nutrisurvey. As dobras cutâneas foram aferidas através de um adipômetro da marca Newmed®. O IMC foi avaliado segundo padrões de referência da OMS. Foi analisado o consumo de suplementos, sendo que 33,4% dos entrevistados do período da manhã afirmaram consumir suplemento, e 35% dos entrevistados à noite consumiam. No entanto, 20% dos desportistas do período noturno já haviam consumido suplemento contra 53,8% dos desportistas do período matutino. No período da manhã o suplemento mais comum foi o BCAA, e à noite foi a creatina. As medidas antropométricas também foram analisadas e verificou-se que em ambos os períodos o IMC, apresentou valores médios satisfatórios. A % GC apresentou-se na média ou abaixo da média (15,63 ± 5,79% para manhã e 17,41 ± 3,86% para noite). Quanto a avaliação dietética, consumiam diariamente leite, 83,3% dos desportistas da manhã e 55% dos desportistas do período noturno. Outro alimento que teve diferença no consumo diário foi o feijão, o qual 91,6% dos voluntários da manhã o consumiam contra 75% dos voluntários da noite. O pão foi um alimento que também apresentou um consumo diário alto, sendo de 75% para os indivíduos que treinam de manhã e 85% para os que treinam à noite. Uma diferença, entre os períodos, também foi observada para as frituras. Dos desportistas do período matutino 41,6% afirmam não consumir frituras. No período noturno, apenas 15% não consomem. Desse modo, conclui-se que aparentemente os desportistas do período noturno alimentam-se com qualidade inferior aos do período matutino.

778

### PERFIL DIETÉTICO E ANTROPOMÉTRICO DA EQUIPE DE BASQUETEBOL FEMININO DE LAGUNA CARAPÁ-MS

Verônica Martins Jerônimo de Medeiros<sup>1</sup>, Juliana Tentor<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> Centro Universitário da Grande Dourados – UNIGRAN; <sup>2</sup> Docente/Centro Universitário da Grande Dourados – UNIGRAN

O basquetebol é um esporte completo, seus movimentos exigem agilidade e resistência anaeróbica e aeróbica, no qual o melhor desempenho está diretamente relacionado a uma alimentação adequada. Por ser uma modalidade cada vez mais praticada por indivíduos mais jovens, o objetivo deste trabalho foi levantar dados sobre a alimentação e estado nutricional de atletas adolescentes do sexo feminino praticantes de basquetebol profissional da cidade de Laguna Carapá-MS, uma vez que a alimentação destes deve suprir suas necessidades tanto de crescimento como para atividade física praticada. Foram avaliadas nove atletas através das variáveis antropométricas de peso e altura, e o estado nutricional classificado através do índice de massa corporal percentilar, a porcentagem de gordura foi verificada através do exame de bioimpedância, e o consumo alimentar pelos métodos de recordatório 24 horas e questionário de frequência alimentar. As atletas tinham uma idade média de 16,2 anos, estando 77,8% das atletas eutróficas e 22,2% sobrepeso; a gordura corporal foi em média de 27,5%; e o consumo alimentar médio foi de 1753,43 kcal, com distribuição de 54,88%, 17,69% e 28,66% respectivamente para carboidratos, proteínas e lipídeos. E apresentaram uma porcentagem de desidratação menor que 1%. Conclui-se que as atletas apresentaram uma porcentagem de gordura corporal elevada para o tipo de modalidade desempenhada mesmo estando eutróficas e praticando atividade física intensa o que nos leva a relacionar que as inadequações dietéticas são responsáveis por estas características. Sendo assim, verificou-se a necessidade destas atletas em obter orientações quanto a uma alimentação adequada e equilibrada que possa promover melhor rendimento esportivo.

779

### A INGESTÃO DAS PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE PROMOVEU MELHOR DESEMPENHO FÍSICO EM RATOS SUBMETIDOS A EXERCÍCIO NUMA ESTEIRA

María Inés Abecia-Soria<sup>1</sup>; Ana Claudia Coelho Nery Diez<sup>1</sup>; Iara Ribeiro Carvalho<sup>1</sup>; Jaime Amaya-Farfán<sup>2</sup>; Celio Kenji Miyasaka<sup>2</sup>.  
<sup>1</sup> PG/UNICAMP <sup>2</sup> UNICAMP

(1 e 2) Faculdade de Engenharia de Alimentos – Departamento de Alimentos e Nutrição - Caixa Postal 6121, Cep 13083-862, Unicamp – Campinas, SP, Brasil. Financiada pela CNPq

O soro do leite (SL) possui alto teor de proteínas, com excelente balanço de aminoácidos, com propriedades funcionais. Seus hidrolisados são peptídeos bioativos absorvidos rapidamente pelo organismo, sendo amplamente consumidos por atletas. O objetivo deste trabalho foi avaliar as alterações metabólicas induzidas pelo consumo das proteínas do soro de leite em ratos submetidos ao exercício físico. Neste estudo foram utilizados 120 ratos machos Wistar, divididos em treinados (T) ou sedentários (S) e levados à exaustão (TEX e SEX) em esteira, foram tratados com dieta caseína (padrão/C), isolado (ISL) e hidrolisado de soro de leite (HSL), por 35 dias. Foram analisados: tempo de exaustão (min.), lactato sanguíneo (mmol/L), glicogênio hepático (GH) e muscular (GM) (g/100g de tecido). Os resultados foram analisados por ANOVA ( $p < 0.05$ ). Os efeitos do HSL e do ISL nos animais treinados no tempo de exaustão (min.) foram HSL-TEX (121,0 - 2x) e ISL-TEX (96,6 - 26,6%) comparado ao C-TEX (59,2), nos animais sedentários levados a exaustão, o tempo de exaustão foi HSL-SEX (67,8 - 2x), ISL-SEX (59,1 - 26,6%) e C-SEX (31,8). Na concentração de lactato sanguíneo houve diferença significativa no grupo tratado ISL-SEX em relação às outras proteínas. A concentração de glicogênio hepático (GH) nos animais (TEX e SEX) não apresentaram diferença significativa entre dietas (C, ISL e HSL), o GH no grupo HSL-T foi maior (1,4x) em relação aos alimentados com C e ISL. No grupo S os ratos alimentados com ISL e HSL apresentaram diferenças significativas em relação aos que consumiram C (~2x). Glicogênio muscular (gastônêmio e sóleo) os grupos exauridos (TEX e SEX) apresentaram diferenças estatísticas quando comparados com os grupos T e S, também foi observado que o GM do sóleo foi ~2 ou +2x que o GM do gastônêmio em todos os grupos de treinamento e para as três fontes proteicas.

Palavras-chaves: Soro de leite, exercício físico,

780

### AValiação ANTROPOMÉTRICA DE ADOLESCENTES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA PERTENCENTES A DUAS POPULAÇÕES.

Flavia Auler<sup>1</sup>, Elisangela Veiga<sup>1</sup>, Rebecca Louise Greenwood<sup>1</sup>,  
 Alike Terumi Arasaki Nakashima<sup>1</sup>, Josmar Mazucheli<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Curso de Nutrição. Pontifícia Universidade Católica do Paraná Campus Maringá, 2  
 Departamento de Estatística. Universidade Estadual de Maringá.

A adolescência é marcada por profundas mudanças biopsicossociais. A atividade física, paralela à boa nutrição, é um elemento importante para o crescimento e desenvolvimento do adolescente. O presente estudo compreendeu escolares do sexo feminino (11 e 17 anos), praticantes de alguma modalidade coletiva, em dois centros esportivos (um privado e outro público) e investigou a relação entre a classe social e a análise antropométrica. Os dados coletados envolveram as medidas antropométricas (altura, peso, dobra cutânea do tríceps e subescapular) e o questionário sócio econômico mediante o Critério de Classificação Econômica Brasil (ABEP). A amostra foi composta por 54 adolescentes, 28 adolescentes do Centro Esportivo Privado (CEPr) e 26 do público (CEPu). O teste estatístico aplicado foi o teste qui-quadrado de homogeneidade de proporções. Quanto à classificação econômica, a amostra do CEPr apresentou homogeneidade (100%) pertencente à classe com maior renda (classe A e B), já no CEPu a maior parte da amostra (58%) pertence às famílias das classes C, D e E, porém vale ressaltar que 42% encontram-se nas classes A e B. Em relação ao Índice de Massa Corporal (IMC), o teste não rejeita a hipótese de homogeneidade de proporções (valor  $p = 0,78$ ). Com respeito à gordura corporal, a maioria das adolescentes eram eutróficas, entretanto o excesso de gordura foi levemente superior nos CEPu (43,3%) quando comparado ao CEPr (39,2%), porém, novamente, não rejeita-se a hipótese de homogeneidade de proporções (valor  $p = 0,95$ ). Desta forma, apesar de existirem fortes evidências de maior número de adolescentes com excesso de peso no CEPr, o estudo apontou uma maior prevalência de acúmulo de gordura no CEPu. Naturalmente, o hábito alimentar errôneo pode ter ocasionado esse resultado, visto que a alimentação das classes sociais mais baixas deve ser baseada em alimentos de fácil acesso econômico que são as fontes de gordura e açúcares. Cabe discutir que não há nutricionista atuando nas unidades básicas de saúde e em planos de saúde do município de Maringá/PR. Baseado nestes resultados sugere-se que sejam instituídos programas educativos de intervenção nutricional em nível comunitário.

781

### AValiação DIETÉTICA E ANTROPOMÉTRICA DE PRATICANTES DE ASHTANGA VINIYASA YOGA

Daniela Medrano<sup>1</sup>; Carolina Carpinelli Sabbag<sup>1</sup>; Keila Mendes Kagohara<sup>1</sup>; Ruby Carla Rabello<sup>1</sup>; Márcia Nacif<sup>2</sup>.

Centro Universitário São Camilo – CUSC – [<sup>1</sup> CUSC (discente); <sup>2</sup> CUSC (docente)]

O Yoga é um sistema filosófico-prático originário da Índia que busca desenvolver a harmonia espiritual através do controle da mente e do corpo. O Ashtanga Vinyasa Yoga é uma forma antiga e tradicional de Yoga que se diferencia das demais técnicas por apresentar uma seqüência fixa de movimentos executados de maneira dinâmica, dotado de posturas executadas em sincronia com uma forte respiração. A nutrição adequada e a composição corporal são importantes para que os praticantes de Yoga obtenham ótimos resultados durante a prática da atividade física. O presente estudo teve como **objetivo** avaliar o perfil nutricional de praticantes de Ashtanga Vinyasa Yoga. **Metodologia:** A população estudada foi de 10 praticantes de Yoga, de ambos os sexos, sendo em sua maioria do sexo feminino, com idade entre 22 e 40 anos. Para a avaliação do consumo alimentar aplicou-se um recordatório de 24 horas que foi avaliado pelo software Dietwin. As variáveis antropométricas coletadas foram: peso, estatura, dobras cutâneas: tricípital, bicipital, subescapular, supraílica e abdominal e circunferências corporais. Calculou-se o IMC que foi classificado de acordo com a OMS (1997) e a porcentagem de gordura por Durnin (1974) e classificação de Lohman (1992). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do CUSC. **Resultados:** Observou-se que todos os praticantes estudados eram eutróficos em relação ao IMC, sendo que 50% estavam abaixo da média na porcentagem de gordura e 40% acima da média e apenas 10% na média. O consumo de carboidratos e proteínas estava de acordo com a recomendação, sendo que os lipídeos estavam abaixo de 30%. Observou-se também elevado consumo de frutas, hortaliças e grãos integrais, sendo baixo ou inexistente o consumo de doces e refrigerantes. **Conclusão:** Pode-se observar inadequação em relação ao perfil dietético e corporal de alguns indivíduos avaliados, o que demonstra a importância da orientação nutricional destes praticantes de atividade física.

782

### DETERMINAÇÃO DE PONTO DE DERIVADA NULA DA CURVA DOSE-RESPOSTA DA CONCENTRAÇÃO DE LEUCINA EM RATOS JOVENS WISTAR

Larissa Bertollo<sup>1</sup>; Pablo Christiano B. Lollo<sup>2</sup>; Celio Kenji Miyasaka<sup>3</sup>  
<sup>1</sup> Unicamp; <sup>2</sup> PG Unicamp; <sup>3</sup> Unicamp

#### Resumo

**Introdução:** Estudos em animais, humanos, tanto *in vivo* quanto em *in vitro* mostraram que a leucina tem um importante papel na síntese proteica. Os seres humanos em situações específicas (crescimento, gestação, atividade física e convalescência) necessitam de uma quantidade maior de proteínas dietéticas para manter um balanço nitrogenado com uma resposta anabólica mais pronunciada. Desta forma, em nutrição esportiva, estudos sobre a estimulação do anabolismo ou inibição do catabolismo são importantes e neles a leucina vem ganhando destaque. **Objetivos:** Determinar ponto de máximo crescimento de ratos recém-desmamados Wistar, baseando-se na curva dose-resposta da concentração de leucina. **Metodologia:** Foram utilizados 34 ratos machos da linhagem Wistar recém desmamados. Os animais foram mantidos por sete dias em dieta não purificada de fórmula fechada e 30 dias em dieta experimental. As dietas experimentais seguiram a formulação da AIN 93 – G com alteração no conteúdo proteico: Cas 12 (caseína a 12%); Cas 17 (caseína a 17%); L 3% (leucina 3% + 14% caseína); L 4,5% (leucina 4,5% + 12,5% de caseína) e L 6% (leucina 6% + 11% caseína). Cada grupo em dieta experimental tinha 7 animais com exceção do L 6% que terminou o experimento com 6. Durante todo o período experimental, os ratos foram mantidos em condições de temperatura (22°C) e umidade do ar controlada (60%). Após o experimento, foi realizada a pesagem dos animais, carcaça e órgãos (fígado e coração). **Resultados:** O gráfico de crescimento corporal por concentração de leucina possui ponto máximo quando a derivada da função polinomial de segunda ordem que melhor se ajusta aos pontos é nula e ocorre quando a concentração de leucina é de 3,9%, isto é, a maior taxa de crescimento ocorre quando a dieta possui aproximadamente 3,9% de leucina. **Conclusão:** A curva dose-resposta indicou que a suplementação de leucina em 3,9% do conteúdo total da dieta por 30 dias como ponto ótimo para o crescimento de ratos Wistar recém desmamados.

783

**EFEITO DA PROTEÍNA HIDROLISADA DO SORO DO LEITE NO DESEMPENHO FÍSICO E NA PERFUSÃO INTESTINAL DE AMINOÁCIDOS NO RATO**

Ana Cláudia Coelho Nery Diez; Iara Ribeiro Carvalho; Jaime Amaya-Farfán; Maria Inês Abecia-Soria; Célio Kenji Miyasaka  
UNICAMP

As proteínas do soro lácteo são altamente digeríveis e rapidamente absorvidas pelo organismo, possuem alto escore químico e alta concentração de aminoácidos de cadeia ramificada, principalmente leucina, que promove a síntese protéica muscular. Portanto, este trabalho estudou a ação da proteína hidrolisada do soro do leite no desempenho físico do rato, assim como a avaliação do processo de absorção. O ensaio biológico teve duração de 42 dias com 80 ratos Wistar machos, divididos aleatoriamente em 8 grupos, considerando as variáveis: dieta e treinamento físico. A dieta foi formulada com base na AIN 93-G, modificada para conter 12% de proteína, sendo utilizado como fonte protéica o isolado do soro do leite (I) e seu hidrolisado (H) e quatro tipos de atividade física: sedentários (SED), sedentários-exaustos (SEX), treinados (T) e treinados-exaustos (TEX), com protocolo de treinamento de quatro semanas. Para avaliar o desempenho físico, os animais foram submetidos a teste de exaustão físico e em seguida sacrificados. Os intestinos delgados foram extraídos, lavados e um dos seus extremos amarrado, e uma alíquota da solução ou suspensão protéica infundida no seu interior. A outra extremidade foi fechada, permanecendo incubada em solução fisiológica por duas horas, na temperatura de 37°C. Em seguida, os produtos foram filtrados e derivatizados com fenilisotiocianato para análise cromatográfica dos perfis de aminoácidos. Observou-se que não houve diferença significativa entre as proteínas (ITEX x HTEX,  $p=0,387$ ; ISEX x HSEX,  $p=0,988$ ) no desempenho físico. Foi constatado, porém, que houve maior passagem de aminoácidos pela parede intestinal dos animais que foram infundidos com o hidrolisado, e maiores alterações na concentração de aminoácidos indispensáveis, em relação ao isolado. O nível de atividade física, porém, mostrou que, independente do tipo de proteína na dieta, os animais treinados tiveram maior passagem de aminoácidos em comparação com os sedentários e os exauridos. Conclui-se que a forma físico-química das proteínas do soro do leite não teve influência no desempenho físico, enquanto o treinamento aumentou a perfusão de aminoácidos.

784

**EFEITOS DA ATIVIDADE FÍSICA E DO CONSUMO DE PROTEÍNAS PRÉ-HIDROLISADAS DO SORO DE LEITE NA ATIVIDADE DE PROTEASES INTESTINAIS DO RATO**

Ana Cláudia Coelho Nery Diez; Iara Ribeiro Carvalho; Jaime Amaya-Farfán; Maria Inês Abecia-Soria; Célio Kenji Miyasaka  
UNICAMP

Os benefícios fisiológicos auferidos pelo consumo de proteínas do soro do leite e de aminoácidos de cadeia ramificada são largamente reconhecidos no meio científico e a sua utilização se encontra difundida entre praticantes de atividade física. O objetivo deste trabalho foi examinar a influência da atividade física, com e sem exaustão, em ratos alimentados com proteínas do soro do leite, com e sem hidrólise enzimática prévia, na atividade das proteases intestinais de ratos treinados. Cento-e-vinte ratos Wistar machos foram aleatoriamente distribuídos em 12 grupos, visando estudar dieta e treinamento físico. A dieta foi a AIN 93-G modificada (12% proteína), sendo as fontes protéicas: o isolado do soro do leite, seu hidrolisado e a caseína (controle). Os tipos de treinamento foram: treinado, treinado-exausto, sedentário e sedentário-exausto, com duração de quatro semanas. No final do período, foi aplicado o teste de exaustão e procedeu-se ao sacrifício. Os intestinos delgados foram coletados para determinação da atividade da glutaminase, leucina-aminopeptidase, quimotripsina e tripsina. Observou-se que o treinamento teve como efeito aumentar a atividade enzimática da glutaminase para cada uma das dietas. A exaustão, por outro lado, resultou em diminuição da atividade glutaminase intestinal para todas as dietas (média aproximada de 30%). Com relação às proteases, leucina-aminopeptidase, quimotripsina e tripsina, a atividade enzimática foi mais alta na fração do jejuno, em comparação ao íleo. Foi observado também que a atividade da quimotripsina sofreu aumento devido ao treinamento, mas tal fato não foi observado para a tripsina. Finalmente, outro achado foi o de que a leucina-aminopeptidase, aumentou de atividade especificamente no íleo, como resultado do treinamento. Conclui-se que, tanto o estado físico-químico da fonte protéica, quanto o treinamento físico tiveram influência direta na atividade da glutaminase intestinal, no sentido de que a hidrólise prévia da proteína e a exaustão física, ambos resultam em diminuição da atividade enzimática da glutaminase. Em adição, respostas diferentes foram observadas nas enzimas pancreáticas, sendo que apenas a quimotripsina respondeu ao tipo de dieta e ao treinamento.

785

**IDENTIFICAÇÃO DOS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA ORIENTAÇÃO E PRESCRIÇÃO DE CONDUTA NUTRICIONAL PARA FREQUENTADORES DE ACADEMIA DE GINÁSTICA.**

Carlos Valentim Magalhães<sup>1</sup>; Mariana Taranto<sup>1</sup>; Claudia Valéria Cardim<sup>2</sup>; Gustavo Casimiro-Lopes<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>UVA;<sup>2</sup>INU-UERJ/UVA;<sup>3</sup>IEFD-UERJ.

**INTRODUÇÃO:** A busca por melhores condições de saúde vem levando muitas pessoas a frequentarem academias de ginástica e a utilizarem diversos tipos de suplementos alimentares. Porém, alguns estudos mostram uma pequena presença do Nutricionista nestes locais, fato que pode dificultar o acesso a esse profissional. O objetivo deste trabalho foi identificar quais as estratégias utilizadas por frequentadores de academias de ginástica para buscar informações referentes à dietas e suplementos alimentares. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Utilizamos uma amostra de conveniência de 60 alunos de uma academia de ginástica na cidade de Teresópolis/RJ, o instrumento de coleta de dados foi um questionário contendo perguntas sobre percepção da forma corporal e adequação da dieta. Além disso, foram coletadas informações a respeito do consumo de suplementos alimentares, origem das informações e quais profissionais responsáveis pela orientação alimentar e uso suplementos. **RESULTADOS:** O grupo avaliado apresentou uma faixa etária média de 33,2±12,8, onde 72% dos indivíduos tinham nível superior e 58% se encontravam eutróficos. Observamos que 51% relataram algum nível de inadequação da dieta, porém 92% já buscaram algum tipo de acompanhamento para a elaboração da mesma. Destes, 35% foram orientados por professores de Educação Física, 28% Nutricionistas, 26% Endocrinologistas, 4% Nutrólogos e 7% outros profissionais. Além disso, 27% utilizaram algum tipo de suplemento que entre a frequência de uso destacam-se: Hiperprotéicos (48%), Emagrecedor/Termogênico (16%), Hipercalóricos (16%), Creatina (12%) e Outros (8%). Outro dado interessante mostra que a informação para utilizar suplementos alimentares em 54% dos indivíduos estudados é oriunda da mídia em geral e a partir da troca de informações com amigos e vendedores de lojas especializadas. O restante da amostra busca a orientação de Nutricionistas (19%), profissionais de Educação Física (15%) e Médicos (12%). **CONCLUSÃO:** No que se refere à prescrição de dietas e suplementos alimentares, sugerimos que neste setor sejam implementados programas de educação nutricional com o intuito de informar os frequentadores de academia de ginástica a buscar orientação de Nutricionistas, para que estes decidam a conduta nutricional mais pertinente.

786

**IMAGEM CORPORAL DE ADOLESCENTES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA DE INSTITUIÇÃO PRIVADA E PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ/PR, 2006.**

Flavia Auler<sup>1</sup>, Elisangela Veiga<sup>1</sup>, Rebecca Louise Greenwood<sup>1</sup>,  
Alika Terumi Arasaki Nakashima<sup>1</sup>, Josmar Mazucheli<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Curso de Nutrição. Pontifícia Universidade Católica do Paraná Campus Maringá,  
<sup>2</sup>Departamento de Estatística. Universidade Estadual de Maringá.

A mídia atual divulga um padrão corporal esbelto e especialmente magro no caso do corpo feminino, apesar de possuírem estrutura física e aparência normal, raramente elas estão satisfeitas. Nos últimos anos, o culto ao corpo tornou-se uma preocupação geral e atinge diferentes classes sociais e faixas etárias. O presente estudo compreendeu a investigação da auto-imagem corporal entre escolares do sexo feminino (11 e 17 anos) que praticam alguma modalidade coletiva em dois centros esportivos (um privado e outro público) na cidade de Maringá/PR. A coleta dos dados foi realizada por meio de um questionário com questões descritivas e desenhos de silhuetas de adolescentes femininas. A amostra foi composta por 54 adolescentes, sendo 28 adolescentes do centro esportivo privado (CEPr) e 26 do público (CEPu) e foi considerada como insatisfeitas aquelas que responderam figuras diferentes para a questão sobre a silhueta atual e a ideal. O teste estatístico aplicado foi o qui-quadrado de homogeneidade de proporções uma vez que se têm informações provenientes de duas populações distintas. Observou-se que 89,3% das adolescentes do CEPr e 73,1% do CEPu declararam estar acima do peso ideal, valores sem diferença estatística. E quanto à auto-imagem corporal, 71,4% das adolescentes do CEPr e 50,0% do CEPu estavam insatisfeitas, também sem diferença estatisticamente significante. Estes dados evidenciam existir uma grande parcela de adolescentes que praticam atividade física insatisfeitas com a imagem corporal, independente do local da prática esportiva. O fator econômico exerce influência sobre a imagem corporal. Para a classe alta, a beleza é fundamental e faz parte da rotina de atividades diárias (massagens, ginásticas, cirurgias plásticas) e na classe média há uma insatisfação constante com o próprio corpo e uma preocupação em atingir o corpo ideal da burguesia. Já na classe baixa, a imagem corporal é distorcida pelos veículos de comunicação que mostram um corpo ideal diferente do real, causando assim grande insatisfação. Para os profissionais de saúde e nutrição, informar e orientar adolescentes em relação aos seus hábitos alimentares é um desafio que se impõe àqueles que acreditam que o corpo pode ser pensado em suas múltiplas dimensões, não se restringindo os padrões modulares estéticos.

787

**ISOLADO DO SORO DO LEITE E SEU PROTEOLISADO SUPERAM A CASEÍNA NO DESEMPENHO FÍSICO DE RATOS**

Ana Cláudia Coelho Nery Diez; Iara Ribeiro Carvalho; Jaime Amaya-Farfán; Maria Inês Abecia-Soria; Célso Kenji Miyasaka  
UNICAMP

As proteínas do leite e do soro apresentam altas concentrações de aminoácidos ramificados, especialmente de leucina, a qual estaria envolvida como sinalizador da síntese proteica muscular. Importante é também o fato de a composição aminoacídica do soro ser semelhante e proporcional ao perfil da musculatura esquelética. Estudo anterior nosso apresentou resultados relevantes da proteína hidrolisada do soro do leite no desempenho físico em animais treinados evidenciados pela resistência a exaustão física. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a composição aminoacídica das proteínas utilizadas e o seu impacto no desempenho físico de ratos. Foram utilizados 120 ratos machos, da raça Wistar, divididos aleatoriamente em 12 grupos, visando estudar as variáveis: dieta e atividade física. A dieta foi formulada com base na AIN 93-G, modificada para conter 12% de proteína, sendo utilizado como fonte proteica o isolado do soro do leite (I), seu hidrolisado (H) e a caseína (C) como grupo controle, em quatro tipos de treinamento: sedentários (SED), sedentários-exaustos (SEX), treinados (T) e treinados-exaustos (TEX), com protocolo de treinamento de quatro semanas. Para avaliar o desempenho físico, os animais foram submetidos ao teste de exaustão física e em seguida sacrificados. Observou-se que a única diferença significativa na composição de aminoácidos indispensáveis das três fontes proteicas foi em relação à leucina que estava em maior concentração no isolado do soro leite em comparação ao hidrolisado e à caseína. Os animais alcançaram a exaustão nos seguintes tempos: 121±44 minutos, para os treinados que consumiram o hidrolisado (HTEX), 96±14 minutos, para os treinados que consumiram o isolado (ITEX), 59±14 minutos, para os que consumiram a caseína (CTEX). Já os sedentários que consumiram o isolado (ISEX) atingiram exaustão em 59±17 minutos, e os HSEX em 68±13 minutos, contra 32±9 minutos para a caseína (CSEX). Foi evidenciado ainda que, nas condições do experimento, as diferenças entre isolado e hidrolisado no não foram significativas (ITEX x HTEX  $p=0,387$ , ISEX x HSEX  $p=0,988$ ). Conclui-se que as proteínas do soro do leite, independente do seu estado físico-químico (isolado e seu hidrolisado), proporcionaram rendimento significativamente superior no desempenho físico do animal do que a caseína.

788

**ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE REPOSITORES ENERGÉTICOS E SEU CONSUMO POR ATLETAS**

Costa, C.S.C.; Porto, C.P.M.; Pierucci, A.P.T.R.  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Exercícios intensos de resistência promovem desidratação, depleção de eletrólitos, de glicose sanguínea e glicogênio muscular e hepático. O efeito ergogênico da ingestão de carboidratos durante a prática desses exercícios já foi demonstrado em diversos estudos. Atualmente, existem no mercado produtos com mais de 90% de sua composição em carboidratos, são os repositores energéticos. Eles trazem vantagens a atletas e esportistas principalmente por possuírem alta concentração de carboidratos em reduzido volume, mas nem sempre suplementos nutricionais são seguros quanto a sua composição. O objetivo do trabalho foi analisar alguns dos repositores energéticos existentes e verificar se atletas de diferentes modalidades consomem esse tipo de produto. Foram analisadas, em triplicata, amostras de diferentes marcas, nacionais e importadas, quanto ao pH, acidez, sólidos solúveis, teor de umidade, minerais totais, proteína, lipídio e carboidratos. Os dados obtidos foram confrontados com as informações contidas no rótulo e com a legislação vigente. Um questionário contendo questões sobre o consumo de suplementos nutricionais foi aplicado em atletas de voleibol e futebol de salão. Foi verificado que as informações contidas nos rótulos dos produtos estavam de acordo com os resultados das análises realizadas e com a legislação, exceto por uma amostra que continha menos carboidrato (88,88%) do que é preconizado para repositores energéticos. Dos 56 atletas entrevistados, entre homens (50%) e mulheres (50%), apenas 25% (n=14) consumia os repositores energéticos, contudo, 32% buscavam orientação para o consumo de suplementos nutricionais com amigos, enquanto que somente 8% com nutricionista. Isto evidencia a falta de informações adequadas sobre o assunto. Esses produtos são os que apresentam maiores evidências científicas na recuperação após treinamentos e competições. Nesse estudo verificamos que os repositores energéticos disponíveis são seguros quanto à composição nutricional, mas que os atletas necessitam de informação a respeito dos recursos ergogênicos nutricionais existentes no mercado.

789

**AValiação DA COMPOSIÇÃO CORPORAL EM FISICULTURISTAS**

Oscar Fernando Salomón Ronchi 1; Raquel Rosalva Gatti 1  
UNICENTRO

Atletas de Culturismo almejam treinamento, hipertrofia e redução da gordura corporal. A ausência de estudos na área pode levar os culturistas a serem denominados como atletas com sobrepeso ou desnutridos. Portanto, objetivou-se analisar a composição corporal através de testes de Bioimpedância de Frequência Única e cálculos de Índice de Massa Corporal (IMC). Foram avaliados 22 atletas do sexo masculino com idade média de 27 anos. Os resultados foram referidos à posição de média (x) e desvios padrão (DP). Encontrou-se média de peso de 77,2 kg (± 9,87), média de altura de 1,77m (± 0,07), para o IMC média foi 24,7 kg/m<sup>2</sup> (± 2,98). Referindo-se ao IMC, 36,3% apresentaram pré-obesidade, 4,5% obesidade grau I e 59,2% eutrofia de acordo com WHO (1997). O percentual de gordura teve média de 11,61% (± 2,74), valores esses normais para o sexo masculino; destes 18,8% apresentaram valores inferiores sendo classificados como magros quando comparados aos valores normais preconizados. Comparando-se o IMC em relação ao percentual de gordura pode-se observar que fisiculturistas com classificação de IMC de pré-obesidade-30% apresentaram percentuais de gordura normal em torno de 12% e mesmo aqueles com obesidade grau I - 51,2% apresentaram percentual em torno de 18,4%, dentro dos valores de normalidade e 8,8% percentuais de gordura abaixo de 10%. Dos 59,2% com IMC de eutrofia, 10% apresentaram percentuais de gordura abaixo de 10%. Podendo-se desta forma concluir que como método único o IMC não é um parâmetro confiável para ser utilizado na avaliação de atletas com grande massa muscular.

790

**AValiação DO PERFIL BIOQUÍMICO DE ADOLESCENTES SOBREPESO APÓS PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL ASSOCIADA OU NÃO A PRÁTICA DE EXERCÍCIOS FÍSICOS**

Maysa de Sousa1, Sandra Barbalho2, Marino Cattalini2, Wonder Hygino3, Maria Elizabeth da Silva1  
1USP; 2UNIMEP-LINS; 3UNISALESIANO-LINS

É fato conhecido que a obesidade é um importante fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, câncer de cólon e problemas cardiovasculares entre outras. A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que 300 milhões de pessoas em todo o mundo são obesas e outras 750 milhões estão acima do peso ideal. No Brasil, a prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes de 6 a 18 anos aumentou de 4,1% para 13,9%. Pode-se afirmar que as tendências de transição nutricionais ocorridas neste século em diferentes países do mundo atingem indivíduos de todos os níveis socioeconômicos, estando freqüente tanto na população jovem como na adulta. Essas tendências convergem para uma dieta mais rica em gorduras (particularmente as de origem animal), açúcares e alimentos refinados, e reduzida em carboidratos complexos e fibras que são provenientes principalmente das redes de fast foods. Aliando esse fator com o declínio progressivo da atividade física dos indivíduos, percebe-se alterações concomitantes na composição corporal, principalmente o aumento da gordura. Na tentativa de proporcionar mudanças no estilo de vida de 144 adolescentes sobrepesos, o presente projeto teve como objetivo investigar o efeito de um programa de intervenção nutricional associado ou não a prática de atividades predominantemente aeróbia ou atividades aeróbio-anaeróbia sobre parâmetros bioquímicos (glicemia, colesterol total e triglicérides) de estudantes de 2 escolas públicas e 1 particular de uma cidade do noroeste paulista. Entre os estudantes das escolas públicas houve melhora dos parâmetros bioquímicos analisados em todos os grupos após o período de intervenção. Entretanto, nos adolescentes da escola particular foram observados efeitos satisfatórios apenas nos grupos que realizaram orientação nutricional e atividade física. Diante do exposto, parece correto afirmar que o exercício físico quando associado à reeducação alimentar tem papel fundamental para o controle das complicações da obesidade.

791

### CARACTERÍSTICAS ANTROPOMÉTRICAS E CONSUMO ALIMENTAR DE ATLETAS DE UMA EQUIPE FEMININA DE FUTSAL DE UMA UNIVERSIDADE CATARINENSE

Fernanda da Silva Santos, Leila Catarina Pescador, Mariana Jorge Carvalho Stacke, Adriana Soares Lobo  
UNESC

Estudos têm demonstrado que a nutrição adequada é indispensável para prática de atividades físicas, sendo capaz de otimizar o desempenho. Atletas de diferentes modalidades esportivas apresentam uma dieta desequilibrada nutricionalmente, colocando em risco sua saúde. Portanto, informações efetivas e precisas sobre nutrição são parte essencial de um programa de treinamento. Este estudo objetivou descrever características antropométricas e consumo alimentar de atletas de uma equipe feminina de futsal de uma universidade privada do sul de Santa Catarina. Participaram do estudo 10 atletas de 18 a 28 anos de idade que integram a equipe profissional da instituição. Os dados sobre consumo alimentar foram coletados através de um recordatório de 24 horas e dois registros alimentares, sendo quantificados os dados de consumo energético total e de macronutrientes. O gasto energético foi estimado pelos Múltiplos de Metabolismo da FAO/OMS. Foram coletados dados de massa corporal e estatura, e calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). O percentual de gordura corporal (%GC) foi determinado por impedância bioelétrica. Foram adotados procedimentos de estatística descritiva. Em relação às características antropométricas, observou-se que a média de estatura apresentou-se em 1,60 m ( $\pm 0,1$ ) e a massa corporal média da equipe foi de 62,1 kg ( $\pm 4,6$ ). O valor médio estimado de %GC foi de 18,6% ( $\pm 2,9$ ) e o valor do IMC apresentou-se entre 21,05 e 25 kg/m<sup>2</sup>, obtendo média de 23. O consumo energético (2420 $\pm$ 441 Kcal) mostrou-se similar às necessidades energéticas das atletas (2364 $\pm$ 68 Kcal). O percentual energético médio advindo dos carboidratos, lipídios e proteínas foram, respectivamente, de 57,6 $\pm$ 5,6%, 26,5 $\pm$ 6,0% e 16,7 $\pm$ 3,4%. Observou-se um consumo hipoglicídico (menor que 60%) em sete atletas da amostra e um consumo inadequado de lipídios (maior que 30%) em duas participantes da pesquisa. Ingestão hiperprotéica (maior que 15%) foi observada em sete atletas participantes do estudo. Analisou-se também o consumo protéico médio em gramas por quilograma de peso corporal, ao qual as participantes da amostra apresentaram uma média de 1,57g/kg ( $\pm 0,3$ ). Apesar dos valores médios de %GC e IMC apresentarem-se adequados, constatou-se um consumo inadequado de carboidratos e proteínas, o que pode ter efeito negativo sobre a saúde e a performance das atletas.

792

### HÁBITOS ALIMENTARES E PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ATLETAS DE FUTEBOL

Costa, C.S.C.; Levinbuk, G.; Matias, R.; Assis, M.; Pierucci, A.P.T.R.  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

O futebol, devido a sua duração, pode ser considerado um esporte de endurance, promovendo um alto gasto calórico de seus participantes, tanto em dias de jogo quanto em treinamentos. Sendo assim, é importante garantir aporte suficiente de substratos para os processos de síntese envolvidos na manutenção da estrutura corporal. O objetivo do estudo foi avaliar o perfil antropométrico, o valor nutricional da dieta e os hábitos alimentares dos atletas de futebol. Participaram do estudo 25 atletas do sexo masculino. Na avaliação antropométrica foi mensurado o peso e a estatura, para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), e o percentual (%) de gordura corporal. A avaliação nutricional foi realizada através de anamnese individual, com recordatório de 24 horas (R24) e Questionário de Frequência de Consumo dos Alimentos (QFCA). As análises nutricionais foram feitas através do Programa de Apoio a Nutrição NUTWIN. Os resultados estão expressos em média e desvio padrão. O IMC médio foi de 22,2  $\pm$  1,0 Kg/m<sup>2</sup>, que significa normalidade (OMS, 1996). O % de gordura corporal médio foi de 11,77  $\pm$  1,11%, valor considerado adequado para média de idade. O R24 demonstrou ingestão calórica diária de 2702,43  $\pm$  569,68 calorias (Kcal), valor adequado para a média de idade (18,28  $\pm$  0,46) e de peso (71,78  $\pm$  7,87), segundo a FAO, 1985. A ingestão de micronutrientes foi inadequada para vitamina A, cálcio, potássio, sódio, magnésio, cálcio e colesterol, segundo RDI, 2004. Através do QFCA observou-se alta frequência (2 a 4 vezes/ semana) de ingestão de biscoito salgado, recheado, batata frita, doces ou balas e refrigerante. Os resultados demonstram que os alimentos consumidos frequentemente são de alto valor energético e de baixo valor nutricional, o que pode prejudicar o desenvolvimento da prática desportiva. Sendo assim, existe necessidade de realização de atividades de educação nutricional para conscientizar os atletas sobre a importância de uma alimentação balanceada para a saúde e o bom desempenho atlético.

793

### PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA NO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA/RJ.

Graciele Almeida Barbosa 1; Wania Guimarães Damasceno Bastos 2  
1 FacRedentor; 2 FacRedentor

As exigências nutricionais do idoso dependem do estado geral de saúde e da prática regular de atividade física para prevenir e retardar as perdas funcionais decorrentes do envelhecimento. O objetivo desta pesquisa foi caracterizar o perfil nutricional de idosos praticantes de atividade física de um grupo de terceira idade no noroeste do estado do Rio de Janeiro. A amostra constou de 50 idosos com idade mínima de 60 anos. A coleta de dados foi realizada através da aferição de medidas antropométricas para determinação do IMC, circunferências de cintura e quadril, e da aplicação de um questionário semi-estruturado sobre aspectos sociais, hábitos do cotidiano, tabagismo e etilismo, doenças presentes, prática de atividade física e hábito alimentar. Verificou-se predominância do sexo feminino (76%) e da faixa etária de 60-69 anos. As características sociais e hábitos de vida presentes apontaram para 58% dos idosos com escolaridade até a quarta série, 48% viúvos, 36% morando sozinhos, 66% com renda mensal de dois a três salários mínimos, 6% tabagistas e 12% etilistas. Caminhada associada à ginástica foi relatada por 20% dos idosos, sendo que 76% praticavam alguma atividade física uma a duas vezes por semana e 94% com duração de 45 minutos à uma hora. Observou-se diminuição das médias de IMC a partir de 80 anos e todos os idosos analisados apresentaram classificação para pré-obesidade, além de risco em relação à CC e RCQ, exceto idosos do sexo masculino com idades entre 60-69 anos. Verificou-se o consumo diário de frutas e verduras por 40% e 60% dos idosos respectivamente, redução no consumo diário de frituras e alimentos gordurosos, consumo diário de leite por 58% dos idosos, feijão por 83%, pão por 65%, café por 83% e 90% nunca consumiam soja. A realização de jejum e almoço foi relatada por 98%, lanche 84% e jantar 90% dos idosos. Hipertensão Arterial foi a principal doença auto-referida seguida por constipação. Nenhuma variável analisada mostrou dependência. O conhecimento do perfil nutricional de idosos e sua relação com a prática de atividades físicas, torna-se essencial para o monitoramento do estado nutricional e otimização da qualidade de vida dessa população.

794

### PROTEÍNA DO SORO DO LEITE X CASEÍNA: COMPARAÇÃO DO CONSUMO DE DIETA E DO GANHO DE PESO EM ANIMAIS TREINADOS

Ana Cláudia Coelho Nery Diez; Iara Ribeiro Carvalho; Jaime Amaya-Farfán; Maria Inês Abecia-Soria; Célio Kenji Miyasaka  
UNICAMP

As proteínas do soro do leite são consideradas de rápida digestão e absorção, sendo encontradas altas concentrações pós-prandiais de aminoácidos no plasma. Quando comparamos as proteínas do soro com a caseína constatamos menores concentrações de aminoácidos pós-prandiais, tal fato é explicado devido à coagulação da caseína no estômago, dificultando sua digestão e absorção. O objetivo do trabalho foi verificar o ganho de peso e o consumo de dieta com fontes protéicas diferentes associadas com o treinamento físico em ratos treinados em esteira. Foram utilizados 30 ratos machos, da raça Wistar, aleatoriamente divididos em 3 grupos, conforme dieta. A formulação-base da dieta foi a AIN 93-G, com 12% de proteína, sendo utilizado como fonte protéica o isolado do soro do leite (I), seu hidrolisado (H) com grau de hidrólise 11%, determinado pelo método TNBS e a caseína (C). Após duas semanas de adaptação ao ambiente e a dieta, os animais seguiram um protocolo de treinamento. De início, passaram por um teste de aptidão física de 5 minutos, em velocidade de 10m/min, em seguida, foram submetidos a uma semana de adaptação a atividade física e três semanas de treinamento até atingirem 25m/min por 60 minutos. Observou-se que as três dietas proporcionaram balanço nitrogenado positivo: para o isolado foi de 0,81  $\pm$  0,17g de nitrogênio/dia, para o hidrolisado valor de 0,83  $\pm$  0,17g de nitrogênio/dia e para a caseína foi de 0,87 $\pm$ 0,15g de nitrogênio/dia. Constatou-se que os que consumiram caseína tiveram significativamente maior consumo (17,34 $\pm$ 1,23g) de dieta em comparação com o isolado (15,21 $\pm$ 0,56g) e seu proteolizado (15,19 $\pm$ 0,41g). Menor ganho de peso foi observado para os animais alimentados com isolado do soro em relação à caseína. Observou-se também que os animais que consumiram proteína do soro do leite, se exercitavam melhor em relação aos alimentados com caseína. Concluiu-se que a proteína do soro do leite possivelmente tem maior velocidade de digestão e absorção, devido ao menor ganho de peso e ao menor consumo de dieta. Tal resultado pode contribuir para adequada composição corporal, a fim de aumentar os resultados dos treinos e uma melhoria na manutenção da saúde.

## Políticas e Programas Institucionais

795

### ANÁLISE DA PREVALÊNCIA DE ALGUNS FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS NÃO TRANSMISSÍVEIS ENTRE OS FUNCIONÁRIOS DA SUPERINTENDÊNCIA DE POLÍTICAS DE AÇÃO INTEGRAL À SAÚDE DE GOIÁS

Maria Janaína Cavalcante Nunes<sup>1</sup>, Fernanda L. Oliveira<sup>2</sup>, Angélica R. Fagundes<sup>3</sup>, Laís F. Elias<sup>4</sup>  
1 SPAIS/SES-GO; 2 FANUT/UFG; 3 SES-GO; 4 FANUT/UFG

**INTRODUÇÃO:** O quadro nutricional do país revela mudanças de padrão, indicando a coexistência de desnutrição, sobrepeso e obesidade em todos os seguimentos da população. O sobrepeso e a obesidade são fatores de risco para um número significativo de agravos à saúde, tais como hipertensão arterial, acidente vascular cerebral e diabetes tipo 2.

**OBJETIVO:** Traçar o perfil saúde dos profissionais responsáveis pelo Planejamento, Elaboração e Execução de Ações de Promoção da Saúde para todo o Estado de Goiás.

**MÉTODO:** O estudo contou com a participação de 101 indivíduos de 16-75 anos. A avaliação do estado de saúde foi realizado através da coletada dos seguintes dados: peso, altura, circunferência da cintura, aferição da pressão arterial e questionários sobre hábitos alimentares e de vida, baseado nos "Dez passos para alimentação saudável do adulto". O parâmetro utilizado para o Índice de Massa Corporal (IMC) foi segundo a Organização Mundial da Saúde.

**RESULTADOS:** Verificou-se que 51,48% eram eutróficos e 47,52% encontravam-se com excesso de peso (IMC > 25 kg/m<sup>2</sup>); 17% dos funcionários declararam-se hipertensos. O sedentarismo predominou em 60% dos indivíduos; 19% e 24% apresentavam respectivamente, risco aumentado e muito aumentado para doenças cardiovasculares, segundo a circunferência da cintura. Em relação ao hábito de fumar, verificou-se que, apenas 8% da amostra declararam ser fumantes. A análise dos questionários revelou que 95% dos funcionários obtiveram maior número de pontos positivos em relação à alimentação saudável.

**CONCLUSÃO:** Observou-se que o perfil alimentar da maioria dos funcionários apresentava indícios favoráveis, sendo que os indivíduos que apresentaram hábitos inadequados precisam corrigi-los para que haja redução do excesso de peso encontrado. Foi constatado que parte significativa da amostra apresentou fatores de risco para doenças cardiovasculares.

796

### ANÁLISE DO ACOMPANHAMENTO DE BENEFICIÁRIOS DO BOLSA FAMÍLIA – SAÚDE, NA 6ª DIRES – ILLHÉUS, BA, 2005 A 2007

Teresa Cristina Magalhães<sup>1</sup>; Vivian Honorato<sup>2</sup>  
1 SESAB – 6ª DIRES; 2 Secretaria Municipal de Saúde de Ilhéus

A participação das famílias no PBF compreende o cumprimento de condicionalidades distintas para a Saúde e Educação, destacando-se na Saúde, o acompanhamento de crianças de 0 a 7 anos e MIF permeado pela oferta de ações básicas e promoção da saúde. Nesse contexto, trabalhos sobre o referido tema implementam estudos conduzidos pela CGPAN quanto à avaliação de programas de transferência de renda na área de Alimentação e Nutrição. **OBJETIVO:** Demonstrar o número de famílias, crianças e gestantes totalmente acompanhadas pelo Programa Bolsa Família – Saúde, na 6ª Diretoria Regional de Saúde, de 2005 a 2007. **MÉTODO:** Os dados foram coletados através dos sites [www.saude.gov.br/nutricao](http://www.saude.gov.br/nutricao), link relatórios consolidados, e [sisvan.datasus.gov.br](http://sisvan.datasus.gov.br), link tabnet, observadas as vigências de 2005 a 2007 – 1ª vigência. **RESULTADOS:** Em 2005, - 1ª e 2ª vigências, foram acompanhadas 22,7 e 35,3% das famílias beneficiárias. 2006, registramos 27,4% e 21,8%, observando-se redução significativa nessa última vigência se comparada com o ano anterior, sugerindo aumento do número de famílias a serem acompanhadas, insuficiência de equipamentos, recursos humanos e acesso à internet, entre outros. 2007 – 1ª vigência, a proporção foi de 27,4%, semelhante a 2006, portanto, houve melhora significativa, apenas de 2005 para 2006. Quanto à proporção de crianças acompanhadas, 2005, apresentou 33,0% e 47% para as 1ª e 2ª vigências. Em 2006, a situação se inverte com 41,1% e 35,9%, enquanto na 1ª vigência de 2007 encontramos 49,1%. O número de gestantes acompanhadas em 2005 foi de 209, na 1ª vigência e 271 na 2ª vigência, reduzindo em 2006 para 60 e 35, e aumentando em 2007 para 263 gestantes, insuficiente, se compararmos ao número de nascidos vivos para o período analisado. **CONCLUSÃO:** As informatizações do SISVAN e do PBF aliadas aos objetivos de ambos, são importantes ferramentas para o monitoramento das ações dos programas de transferência de renda nas três esferas do governo, pertinente à 3ª diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

797

### CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DO ATENDIMENTO AMBULATORIAL DE GESTANTES DE ALTO RISCO

Solange Cavalcante da Silva Redolfi<sup>1</sup>; Carla Regina Ramalho<sup>2</sup>; Juliana Pacheco<sup>3</sup>; Hellen Daniela de Sousa Coelho<sup>4</sup>.  
1,2,3,4 UNIP/SP

**Objetivo:** Caracterizar o perfil das gestantes de alto risco, atendidas em um ambulatório público. **Método:** A pesquisa foi realizada em um Hospital Municipal e Maternidade localizado na cidade de São Paulo/SP. O hospital faz atendimento humanizado às gestantes pelo programa municipal Rede de Proteção à mãe Paulista, onde são atendidas todas as mães que realizam pré-natal nas UBS e pelo Método mãe Canguru que é específico para os neonatos prematuros. Foram analisados os prontuários das gestantes de alto risco atendidas no ambulatório quanto as variáveis demográficas, sociais e nutricionais. **Resultados:** A faixa etária predominante das gestantes foi de 19 a 35 anos (60%), 20% <18 e 20% >35 anos. Metade da população não trabalha fora do lar e 20% estudam. 35% são do nordeste (Alagoas, Bahia e Rio Grande do Norte), 50% do sudeste (São Paulo, Minas Gerais), 5% Centro Oeste (Mato Grosso), 5% do Norte (Pará) e 5% do Sul (Paraná). No que refere se às gestações anteriores, 35% da amostra tiveram três gestações, 20% tiveram quatro gestações e 10% seis gestações. Das doenças presentes às gestantes de alto risco, são: hipertensão (25%), desnutrição (14%), diabetes (11%). Sendo que 29% apresentam mais de uma doença (trombose venosa profunda, sangramento vaginal, diabetes gestacional, rubéola, intolerância a glicose, hérnia umbilical, asma, epilepsia, hipertireoidismo, asma brônquio). 85% são sedentárias e 40% fumam. Conclui-se que a maior parte das gestantes de alto risco atendidas neste ambulatório são mulheres adultas, donas de casa, com tempo de escolaridade de 4 à 7 anos e que já tiveram filhos

798

### ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA-FAMÍLIA ASSISTIDAS NAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE SÃO FIDÉLIS - RJ, NO ANO DE 2007.

Juliana Pereira Passos<sup>1</sup>; Dea Dilza de Andrade Faustino Aguiar<sup>2</sup>; Ademila da Silva Rodrigues<sup>2</sup>  
1 UENF/SEMUS-PMSF; 2 SEMUS-PMSF

**Introdução:** O Programa Bolsa-Família foi criado com o objetivo de fornecer recursos e informações para auxílio na melhoria da alimentação e das condições de saúde e nutrição de crianças, gestantes e nutrizes. **Objetivo:** Traçar o perfil nutricional de crianças beneficiárias do Programa Bolsa-Família assistidas nas unidades básicas de saúde, no município de São Fidélis-RJ, no ano de 2007. **Método:** Trata-se de um estudo primário observacional, onde foram coletados dados de peso, estatura e idade através de mapas de acompanhamento mensal, de 608 crianças de 0 a 7 anos de idade beneficiárias do Programa Bolsa-Família assistidas em 12 unidades básicas de saúde no município. Foram utilizados os índices peso/idade (P/I), peso/estatura (P/E) e estatura/idade (E/I). Os dados apurados foram retirados do relatório anual (2ª vigência) do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Ministério da Saúde (DATASUS), sendo o estado nutricional classificado segundo padrão de referência do World Health Organization (WHO, 2006), para crianças menores de cinco anos e National Center for Health Statistics (NCHS) de 1977, para crianças com cinco anos ou mais, que constam na Caderneta de Saúde da Criança. **Resultados:** Do total de crianças assistidas 318 eram meninos (52,3%) e 290 eram meninas (47,7%). Todas as 608 crianças participantes foram devidamente pesadas, no entanto para os índices peso/estatura e estatura/idade não foram informados dados de 67 crianças, constando no relatório a falta de informações pertinentes à estatura. Segundo classificação do estado nutricional, os resultados mostraram que 79,8% das crianças apresentaram-se normais/eutróficas e 20,2 % encontravam-se fora dos parâmetros de normalidade considerados (< P3 ou ≥ P97). **Conclusão:** Este estudo preliminar indica que a maior parte das crianças assistidas pelo programa encontra-se em bom estado nutricional, no entanto há a necessidade de um acompanhamento mais rigoroso dando ênfase à coleta adequada de dados para maior fidedignidade dos resultados e direcionamento das condutas intervencionistas.

799

**EVOLUÇÃO DOS DADOS DO PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA A NOS ANOS DE 2005 A 2007**

Patricia Couto<sup>1</sup>; Elida Valentim<sup>1</sup>; Helen Duar<sup>1</sup>; Juliana Ubarana<sup>1</sup>; Gisele Bortolini<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Coordenação-Geral de Política de Alimentação e Nutrição- CGPAN / Departamento de  
 Atenção Básica / Secretaria de Atenção à Saúde / Ministério da Saúde (MS)

A deficiência da vitamina A (DVA) é uma das carências responsável pelas taxas elevadas de mortalidade infantil. Estima-se que sua prevalência varie entre 14,6% e 33% em crianças menores de cinco anos, manifestando-se particularmente nas regiões mais pobres do Brasil. A falta dessa vitamina afeta a visão e compromete a imunidade de crianças. Nesse contexto, o Ministério da Saúde (MS) instituiu o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A que distribui cápsulas da vitamina nas concentrações de 100.000UI para crianças de 6 a 11 meses e de 200.000UI para crianças de 12 a 59 meses e puérperas no pós-parto imediato. O objetivo é reduzir e controlar a deficiência nutricional de vitamina A nas regiões de risco: Nordeste brasileiro e norte de Minas Gerais (Vales do Jequitinhonha e do Mucuri). O presente trabalho analisou a evolução dos dados de suplementação do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A dos anos de 2005 a 2007. A metodologia empregada consistiu na pesquisa das informações das doses administradas para a população assistida disponíveis na *home page* da CGPAN/MS. A avaliação realizada demonstrou que, em 2005, foram suplementadas 644.239 crianças de 6 a 11 meses (77,44%); 2.263.278 crianças de 12 a 59 meses (50,16%); e 249.279 puérperas (50,11%). Em 2006, houve aumento da suplementação de crianças de 6 a 11 meses e puérperas, atingindo 605.310 (72,99%) e 419.111 (70,07%), respectivamente, e redução de 6,85% na suplementação de crianças de 12 a 59 meses (1.960.229). Em 2007, somente o grupo de crianças de 6 a 11 meses atingiu uma cobertura satisfatória (79,08%, n = 657.862), pois as coberturas dos demais grupos ficaram aquém do esperado, 39,39% das crianças de 12 a 59 meses (n = 1.782.809) e 60,49% de puérperas (n = 361.802). Essa redução se deve à diminuição de doses distribuídas nas rotinas do Acompanhamento do Crescimento e Desenvolvimento e nas maternidades. Como estudos demonstram que a administração periódica de megadoses de vitamina A é fundamental para a prevenção da DVA, o MS aumentará esforços para sensibilizar os profissionais de saúde para essa prática, intensificando apoio técnico aos estados e municípios nas regiões endêmicas.

800

**HÁBITOS ALIMENTARES DE GESTANTES ADOLESCENTES ATENDIDAS EM UM SERVIÇO PÚBLICO DE ASSISTÊNCIA AO PRÉ-NATAL EM MANAUS-AM**

Leida Bressane 1; Lúcia Yuyama 2  
 1 SEMSA; 2 INPA

Embora muitas variáveis biológicas e ambientais tenham um impacto sobre a gestação na população adolescente, a nutrição é um dos fatores mais importantes passíveis de interferência que afetam a saúde da mãe e do bebê. A pesquisa teve como objetivo identificar o consumo habitual dos alimentos, energia e nutrientes entre gestantes adolescentes. Este estudo de natureza descritiva transversal investigou 70 gestantes adolescentes em um período determinado de tempo atendidas em um serviço público de assistência ao Pré-natal em Manaus. A prática alimentar foi levantada utilizando-se o Questionário de Frequência de Consumo Alimentar e o Recordatório 24 horas. As informações obtidas foram analisadas por meio do Excel 97 e do *software* Epi Info 6.0. Utilizou-se o teste Qui-quadrado de Person em relação aos dados categorizados e o nível de significância utilizado foi de 5%. Constatou-se ingestão energética abaixo do recomendado, com valor médio de 1919,3 Kcal, assim como de proteínas, com valor médio de 81,8g. Os valores médios de ingestão de micronutrientes também se mostraram inferiores às recomendações para vitamina C, Vitamina E, Vitamina B1, Vitamina B6, Folato, Ferro, Zinco, Cobre e cálcio. O arroz foi o alimento referido como o mais consumido diariamente (96%), seguido de pão (90%), açúcar (88%), farinha (82%) e café (80%). No grupo das carnes/alimentos proteicos, o consumo diário de ovo foi maior (38%), seguido de peixe (30%), frango (28%) e carne (26%). No grupo das hortaliças, o tomate (56%) e a batata (38%) foram citados como os mais consumidos. No grupo das frutas a banana (36%) e a laranja (34%) foram as mais citadas. 30% utilizam diariamente refrigerantes e 22%, sorvetes. Conclui-se que as gestantes adolescentes pesquisadas apresentam uma alimentação monótona com baixo consumo de alimentos proteicos, hortaliças e frutas e conseqüentemente pobre em nutrientes essenciais para manutenção do crescimento e desenvolvimento que demandam sua fase da vida e estado fisiológico. Verifica-se a necessidade de implementação de um programa de educação nutricional mais efetivo e precoce durante o acompanhamento do Pré-Natal.

801

**O IMPACTO DA ALERGIA ALIMENTAR EM LACTENTES NA RENDA DAS FAMÍLIAS BRASILEIRAS E O DIREITO GARANTIDO À ALIMENTAÇÃO**

Ana Carolina Barco Leme, Solange Mayumi Fukamoto, Andréa Fraga Guimarães  
 Centro Universitário São Camilo

A alergia à proteína do leite de vaca (ALV) é a mais prevalente alergia alimentar diagnosticada em lactentes e seu tratamento implica em suspensão do consumo da proteína do leite de vaca, exigindo uso substitutos do leite de vaca (SLV) especializados que apresentam alto custo comercial. O objetivo do estudo foi avaliar o impacto econômico do tratamento da ALV na renda média familiar brasileira. Inicialmente realizou-se levantamento teórico das condutas nutricionais para indicação dos SLV e pesquisa de mercado para apreciação do preço médio desses SLV em três estabelecimentos comerciais da cidade de São Paulo no mês de dezembro de 2007. Em seguida, considerando a renda média familiar estimada pelo Critério de Classificação Econômica do Brasil, foi realizado cálculo da porcentagem destinada ao tratamento nutricional da ALV. Para reação alérgica mediada por IgE indica-se fórmulas a base de soja com custo médio R\$175,00/mês sendo que há 30% de risco de reação cruzada com a soja, impossibilitando seu uso. Já reações alérgicas não mediadas por IgE, portanto celulares, a alternativa são hidrolisados protéicos com custo médio R\$1050,00/mês e em casos de rejeição aos hidrolisados e à proteína da soja são indicadas fórmulas elementares com custo médio de R\$2300,00/mês. O alto custo do tratamento pode levar pais desorientados a optarem por bebidas à base de soja, com custo médio de R\$90,00/mês. Porém tais produtos são impróprios para tratar a ALV, elevando o risco de déficit nutricional. No Brasil, onde a renda média é de R\$685,00, a ALV representaria de 25,5% a 335,8% do orçamento familiar diante do uso de formulas apropriadas. Então, cabe ao nutricionista orientar adequadamente as famílias para que o prejuízo nutricional não se sobreponha ao financeiro e ainda norteá-las quanto a necessidades das instâncias governamentais garantirem o cumprimento da Constituição Federal de 1988 artigos 6 e 196, da Lei Federal nº 8.080 de 1990, que regula o Sistema Único de Saúde, artigos 2,5,6 e 7 e ainda da Lei Federal nº 11.346 de 2006 que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e assistência integral à saúde.

802

**PERFIL EPIDEMIOLÓGICO E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS AMAMENTADAS EXCLUSIVAMENTE AO SEIO MATERNO, ACOMPANHADAS PROAME DA FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ.**

Luisa Carneiro 1; Mara Amaral 2; Tayana Miranda 3; Sheila Silva 4  
 1 FSCMPA; 2 FSCMPA; 3 UFPA; 4 UFPA

No Estatuto da Criança e do Adolescente, a amamentação é tratada como uma questão de direito à vida e à saúde. A Organização Mundial de Saúde (OMS), o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF) e o Ministério da Saúde (MS) preconizam o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade. Na fase inicial da vida, o leite humano é o alimento que reúne as características nutricionais ideais, com balanceamento adequado de nutrientes, além de desenvolver inúmeras vantagens imunológicas e psicológicas, importantes na diminuição da morbidade e mortalidade infantil. O objetivo desta pesquisa foi traçar o perfil epidemiológico e nutricional de crianças amamentadas exclusivamente ao seio materno, acompanhadas no Programa de Apoio e Incentivo ao Aleitamento Materno Exclusivo - PROAME, da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará. Metodologia: Realizou-se um estudo prospectivo transversal de campo observacional, no período de abril de 2007 à janeiro de 2008, com as mães de lactentes acompanhados pelo PROAME da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará. As crianças participantes do estudo foram avaliadas antropométrica e nutricionalmente em todas as consultas. Resultados: A casuística foi constituída de crianças do sexo feminino em 50,65% e do sexo masculino em 49,35% dos casos; oriundas da periferia em 70,12% destes; 67,53% nascidas na própria FSCMPA, onde 81,18% das mães relataram que seus RN's mamaram nas primeiras 24 horas de vida; As crianças apresentaram-se eutróficas com bom ganho ponderal no primeiro, 70,12% e no sexto, 61,03% mês de acompanhamento; tendo como principais queixas das mães neste período "gripe" no 14,28% no primeiro e 7,79% no sexto mês e relato de cólicas em 29,87% e 1,29% no primeiro mês e no sexto mês respectivamente. Conclusão: As crianças atendidas pelo PROAME da FSCMPA são eutróficas com bom ganho ponderal do nascimento ao 6º mês, oriundas da periferia, sem apresentarem intercorrências expressivas no período.

803

### PLANO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA IDOSAS HIPERTENSAS

Elaine Gomes Fiore; Cristiane Tavares Matias; Julie Curdi; Nilce Maria Fascina Rocha Noronha; Vanessa Cassiano dos Santos  
UNG

O nutricionista é o profissional habilitado por formação para desenvolver programas e ações de educação nutricional. A Universidade Guarulhos conta com um Programa denominado PADDAC – Programa de Ação Docente-Discente Assistencial Comunitária no qual existe a troca de conhecimentos entre professores, alunos e comunidade. **OBJETIVO:** Elaborar e aplicar um plano de educação nutricional para idosas hipertensas. **METODOLOGIA:** O grupo foi formado por 12 idosas do sexo feminino, moradoras da região de Guarulhos, SP. Os encontros ocorreram às terças-feiras, entre os dias 8 de maio e 26 de junho de 2007 em sala da Clínica de Nutrição da Universidade Guarulhos, entre as 13 e 14 horas, sendo que o último encontro durou 2 horas. As ações foram planejadas em cada encontro tendo por base a população-alvo e situação problema com o estabelecimento do objetivo geral, objetivos educativos, conteúdo programático, descrição da metodologia, estratégias e avaliação. Os temas trabalhados foram desde o referente à alimentação saudável de modo geral até o referente à alimentação para a hipertensão. Usou-se estratégia participativa. Dentre as estratégias utilizadas foram feitos jogos tipo “perguntas e respostas” e telefone-sem-fio e cantou-se uma música composta pelas alunas com tema correlato aos encontros. A última atividade foi realizada em sala de técnica dietética com a elaboração de preparações saudáveis e saborosas, com o mínimo de sal. Durante os encontros anotou-se todos os resultados das atividades que foram utilizados para a avaliação de cada ação educativa. **RESULTADOS:** O resultado de cada atividade e principalmente da atividade final foi bastante positivo, proporcionando maior conhecimento sobre alimentação e nutrição e também mudança no comportamento alimentar. Todas as avaliações apresentaram percentuais de acertos superiores a 90%. **CONCLUSÃO:** O plano de educação nutricional desenvolvido com idosas hipertensas apresentou alto índice de aproveitamento, principalmente por utilizar atividades lúdicas de fácil compreensão à faixa etária em questão. O tema abordado (Hipertensão) contribuiu para melhora da qualidade de vida do grupo, sendo que, o conhecimento adquirido, embora seja necessário um período maior para ser notado em sua amplitude, modificou atitudes e desmitificou tabus por tanto tempo presentes na vida das idosas em questão.

**Palavras-chave:** educação nutricional; idosas; hipertensão

804

### USO DA ÁGUA FORTIFICADA COM FERRO E VITAMINA C PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA ANEMIA EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM CRECHES DE BELO HORIZONTE, MG.

Daniela da Silva Rocha<sup>1</sup>, Flávio Diniz Capanema<sup>2</sup>, Joel Alves Lamounier<sup>3</sup>, Sylvia do Carmo Castro Franceschini<sup>4</sup>, Carlos Alberto Nogueira de Almeida<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Centro Universitário UNA e Centro Universitário Medodista Izabela Hendrix; <sup>2</sup>Faculdade de Ecologia e Saúde Humana de Vespasiano – FASEH, Minas Gerais; <sup>3</sup>Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG; <sup>4</sup>Universidade Federal de Viçosa - UFV; <sup>5</sup> Universidade de Ribeirão Preto – UNAERP.

A anemia a carência nutricional mais comum entre lactentes e pré-escolares. Por isso, é de suma importância a implementação de programas de fortificação com a finalidade de aumentar o aporte de ferro nessa população. O objetivo do estudo foi avaliar a efetividade da fortificação da água potável com ferro e vitamina C nos níveis de hemoglobina e no estado nutricional de crianças entre 6 e 72 meses de creches da regional Leste de Belo Horizonte, num total de 2860 crianças e 24 creches participantes. No início, foi selecionada uma amostra para determinação da concentração de hemoglobina (Hb), através de punção digital, com uso do  $\beta$ -hemoglobímetro (*Hemocue*). Adotou-se o ponto de corte para anemia  $Hb \leq 11,3$  g/dL. O estado nutricional foi avaliado através de medidas de peso e altura. De julho a dezembro/2005, as crianças receberam água fortificada com ferro e vitamina C em livre quantidade de ingestão. Ao término do programa, as crianças foram submetidas a nova avaliação de Hb e antropometria. Foram avaliadas 321 crianças, sendo 51,4% do sexo masculino. A prevalência de anemia foi de 37,1%, sendo 75,0% nas crianças  $\leq 24$  meses, 38,6% entre 24 e 48 meses e 27,1%  $> 48$  meses. Após a fortificação, a prevalência de anemia reduziu-se para 11,5%, uma redução significativa da prevalência de anemia (69%) antes e após fortificação. Verificou-se, também, aumento na média de Hb: 11,8 $\pm$ 1,3g/dL (início) para 12,9 $\pm$ 1,4g/dL (término). Em relação as faixas etárias, as médias de Hb antes e após a fortificação foram de 10,8 $\pm$ 1,1g/dL e 11,9 $\pm$ 1,3g/dL para menores de 24 meses; 11,8 $\pm$ 1,3g/dL e 12,8 $\pm$ 1,3g/dL entre 24 e 48 meses e 12,1 $\pm$ 1,3g/dL e 13,4 $\pm$ 1,3g/dL para maiores de 48 meses. Observou-se redução na prevalência de desnutrição 6,3% para 2,5%. Em relação ao déficit de estatura, as prevalências encontradas antes e após a fortificação foram de 6,3% e 1,8%; respectivamente. Esse programa mostrou-se inserido dentro da nossa realidade, apontando para uma nova estratégia de intervenção sobre os principais agravos nutricionais em lactentes e pré-escolares, através de uma abordagem de caráter populacional, baixo custo e com ênfase no caráter preventivo.

805

### VIGILÂNCIA NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE SETE ANOS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: SÉRIE HISTÓRICA 2001 A 2006

**AUTORES:** Camarinha, M.C.S.; Cruz, L.V.; Marques, M.M.R.; Nascimento, A.S. (Área Técnica de Alimentação e Nutrição (ATAN)/Secretaria de Estado de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro (SESDEC-RJ).

**INTRODUÇÃO:** No Brasil, a coexistência de desnutrição e sobrepeso em todos os segmentos da população, em especial em crianças, evidencia uma situação de extrema gravidade social que desequilibra a saúde expondo o indivíduo ao risco de adoecer ou morrer. A Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) apóia às ações de promoção da saúde e prevenção dos problemas nutricionais a serem desenvolvidas por profissionais e gestores da área da saúde. **OBJETIVO:** Analisar os dados do SISVAN, coletados a partir dos atendimentos a crianças menores de sete anos nas Unidades Básicas de Saúde (UBS), dos municípios do Estado do Rio de Janeiro, no período de 2001 a 2006, segundo Pólos Regionais. **MÉTODOS:** Solicitou-se aos coordenadores municipais das Áreas Técnicas de Alimentação e Nutrição (ATAN) o envio das planilhas em atraso, estabelecendo-se como data limite para consolidação 15/08/2007. Os dados disponibilizados pelos municípios foram trabalhados no aplicativo Excel. Referem-se ao número de atendimentos realizados durante o ano e não ao número de crianças atendidas (os dados de uma mesma criança podem aparecer mais de uma vez num dado período = mês). Analisou-se o Estado Nutricional (EN) através do índice peso/idade, que é o indicador para a vigilância nutricional nos serviços. Os pontos de corte para classificação do EN utilizados foram:  $< p3$  (peso baixo para a idade),  $\geq p3$  e  $< p10$  (risco nutricional),  $\geq p10$  e  $< p97$  (eutrófico) e  $\geq p97$  (risco de sobrepeso). **RESULTADOS:** Observou-se ao longo dos anos uma tendência de redução no total de atendimentos informados (Tabela 1). Notou-se também período um declínio nas proporções de risco nutricional (de 8,45% em 2001, para 6,61% em 2006) e peso baixo para a idade (de 5,57% em 2001, para 2,74%). Os resultados refletem o perfil nutricional da população infantil que demandou espontaneamente as UBS (atendimentos realizados), ficando as interpretações e conclusões limitadas a situação desta clientela. **CONCLUSÃO:** É necessária uma análise aprofundada para compreensão de especificidades regionais. Apesar das limitações anteriormente apontadas, a valorização da avaliação do Estado Nutricional é atitude essencial ao aperfeiçoamento da assistência e da promoção à saúde, demandando um monitoramento e aperfeiçoamento sistemáticos dos dados do SISVAN.

806

### A DIMENSÃO EDUCATIVA DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: REFLEXÕES A PARTIR DE UMA EXPERIÊNCIA NO PSF, EM JOÃO PESSOA-PB

Caroline Cabral 1; Ingrid Meireles 2; Thaise Araújo 3; Pedro Cruz 4; Mickella Silva 5.  
1 UFPB; 2 UFPB; 3 UFPB; 4 UFPB; 5 UFPB

A implementação do Programa Bolsa Família (PBF) compõe uma estratégia política nacional de combate a fome e a pobreza, no sentido de promover a Segurança Alimentar e Nutricional de maneira permanente e com autonomia. Entretanto, os Serviços Públicos de Saúde ainda encontram dificuldades no desenvolvimento de ações que contribuam para o cumprimento dos objetivos do Programa. Nessa direção, percebe-se a necessidade de se investir em dimensões mais críticas e pedagógicas, onde as estratégias tenham um foco educativo, na busca pela emancipação social dos participantes. O presente trabalho fundamenta-se em ações realizadas no âmbito do PBF pelo Projeto de Extensão PINAB (Práticas Integradas da Nutrição na Atenção Básica em Saúde), do Departamento de Nutrição, da Universidade Federal da Paraíba. Na Unidade de Saúde da Família (USF) Vila Saúde (em João Pessoa, PB), professora, estudantes e nutricionistas desenvolvem semanalmente ações, cujos princípios se sustentam no referencial teórico e metodológico da educação popular, embasados na pedagogia sistematizada por Paulo Freire. Realizam-se visitas domiciliares, mapeamento da situação do programa na área adscrita à USF, atividades coletivas relacionadas ao PBF e aconselhamento dietético. Durante o segundo semestre de 2007, analisamos o desenvolvimento do Programa na área, através de visitas às instituições responsáveis por sua administração; observamos o acompanhamento do estado nutricional dos participantes, e a vacinação das crianças menores de seis anos. No decorrer das ações, identificamos algumas fragilidades na implementação do PBF, as quais estão evidenciadas, principalmente, na heterogeneidade dos mecanismos de acompanhamento das condicionalidades do Programa pelas equipes de saúde da família. Realizamos uma oficina sobre Segurança Alimentar e Nutricional com os agentes comunitários de saúde, investindo num diálogo entre o saber científico e suas experiências, além de outros momentos educativos, os quais englobaram temas relevantes às suas atividades cotidianas. Esta prática vem contribuindo para o fortalecimento do interesse e responsabilidade dos profissionais da USF em relação ao Programa, principalmente sob o ponto de vista nutricional, como também propiciou o início de um trabalho educativo com a população assistida pelo PBF, num compartilhar dos aprendizados e saberes, através de uma relação crítica e libertadora, essencialmente presente nos fundamentos da educação popular.

807

**ANÁLISE DA DINÂMICA DO TRABALHO DA ESTRATÉGIA DA SAÚDE DA FAMÍLIA NA UNIDADE LOCAL DE SAÚDE RATONES EM FLORIANÓPOLIS-SC**

Ana Paula Pereira<sup>1</sup>; Ana Beatriz Cechinel Souza<sup>1</sup>; Célia Jungbluth Becker<sup>1</sup>; Daniela M. S. de Oliveira Togneri<sup>1</sup>; Flávia Corrêa Bitencourt<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup> PG/UFSC

Partindo da idéia da Estratégia de Saúde da Família como uma facilitadora na contribuição de um atendimento com mais qualidade e adequado ao perfil da população em função de suas propostas e características, este estudo, de caráter exploratório, teve como objetivo identificar as potencialidades e dificuldades relacionadas à Estratégia de Saúde da Família numa Unidade Local de Saúde de Florianópolis, SC. Participaram do estudo o gestor local e regional, além dos profissionais da unidade. Foram realizadas observações do trabalho desenvolvido na unidade de saúde e entrevistas semi-estruturadas. Também foram utilizados dados do Relatório de Atendimento Ambulatorial Interno, Relatório de Atendimento Ambulatorial Coletivo e o Sistema de Informação de Atenção Básica. Pode-se perceber que as práticas nos serviços de saúde obedecem a metodologias tradicionais, não privilegiando a criação de vínculo entre trabalhadores e população. Seguem um modelo autoritário, onde as concepções e práticas dos profissionais permanecem centradas na doença, sendo que não conseguem dar resolutividade na atenção primária. Os resultados revelaram a necessidade de formar e capacitar profissionais e gestores sob a lógica do fortalecimento da atenção à saúde, da ênfase sobre o atendimento integral e humanizado, criar vínculos, responsabilidade, acolhimento, trabalhar em equipe multiprofissional e compreender a realidade da população atendida. Destaca-se a importância de que o profissional de saúde valorize as ações coletivas promotoras da saúde a fim de desencadear um processo de reflexão crítica, avançando na aplicação efetiva da proposta de ESF.

808

**AVALIAÇÃO DO EFEITO DA MEGADOSE DE VITAMINA A NO COLOSTRO HUMANO**

Roberto Dimenstein<sup>1</sup>, Karla Danielly Ribeiro<sup>2</sup>, Michelle Pereira<sup>2</sup>, Katherine Feitosa<sup>2</sup>,  
 Fernanda Barros<sup>2</sup>; <sup>1</sup>DB, UFRN <sup>2</sup>UFRN

A suplementação materna de vitamina A no pós-parto é utilizada como medida de intervenção no combate à deficiência de vitamina A. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da megadose de vitamina A sobre os níveis de retinol no colostro de puérperas da Maternidade Escola Januário Cicco (MEJC), Natal-RN, assim como analisar a influência do estado nutricional materno na resposta a esta suplementação. O estudo foi do tipo transversal, com participação de 91 parturientes divididas em grupo controle (44 mulheres) e grupo suplementado (47 mulheres). No período da manhã foram coletados sangue e leite (leite 0h). Em seguida uma cápsula de palmitato de retinil (200 000 UI ou 60 mg) foi fornecida às parturientes do grupo suplementado. Outra alíquota de colostro foi obtida após 24h da primeira coleta (leite 24h). O retinol no leite e soro foi quantificado utilizando a Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. A ingestão de vitamina A foi avaliada pelo questionário de frequência de consumo alimentar. Os níveis de retinol sérico nos grupos controle e suplementado foram  $35,9 \pm 10,6$  e  $40,6 \pm 10,9$  µg/dL, respectivamente. As mulheres apresentaram uma satisfatória ingestão média de vitamina A (1492,4 µgRAE/dia), porém com alta prevalência de consumo inadequado (23%). Foram encontrados valores médios de retinol no leite 0 e 24h do grupo controle de  $99,1 \pm 49,3$  µg/dL e  $93,5 \pm 50,3$  µg/dL ( $p > 0,05$ ) respectivamente. Após a suplementação houve um aumento significativo nos níveis de retinol do grupo suplementado, sendo encontrados valores de  $102,0 \pm 56,0$  µg/dL e  $196,1 \pm 74,0$  µg/dL ( $p < 0,0001$ ) para leite de 0 h e 24 h, respectivamente. As parturientes apresentaram diferentes respostas à megadose. Mulheres com níveis deficientes de retinol no leite transferiram mais retinol ao leite 24h do que as com níveis adequados, encontrando um percentual de resposta equivalente a 326,1% e 86,5% de aumento, respectivamente ( $p < 0,0001$ ). Apesar da aparente normalidade encontrada no soro, as lactantes são consideradas de risco ao desenvolvimento da deficiência de vitamina A, e a megadose foi eficaz nas primeiras 24h após a suplementação e está de acordo com os mecanismos propostos para transferência da vitamina A ao leite.

809

**ESTIMATIVA DA DISPOSIÇÃO A PAGAR POR MELHORIAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE RESTAURANTES POPULARES DE PALMAS-TO**

Fernanda Dias Bartolomeu Abadio Finco<sup>1</sup>; Marcus Vinicius Alves Finco<sup>1</sup>  
 1UFT

A fim de se estimar a disposição a pagar (DAP) por melhorias nos serviços de alimentação do Programa de Restaurantes Populares de Palmas-TO, utilizou-se o método de valoração contingente, onde os usuários ( $n=600$ ) das duas UANs (Centro e Taquaralto) foram perguntados pela sua máxima DAP. A formulação de modelos econométricos foi realizada, a *posteriori*, a fim de confrontar o valor da DAP (variável dependente) com variáveis sócio-econômicas como nível de renda, grau de escolaridade, sexo, idade e frequência de uso (variáveis independentes). O valor da DAP para UAN - Centro foi estimado em R\$ 118.384,00, por mês, no agregado, ou R\$ 2,95 por mês, por usuário e para a UAN-Taquaralto foi de R\$ 30.132,00, por mês, no agregado, ou R\$ 0,75 por mês, por usuário. Tal valor encontrado para o Restaurante Popular do Centro, significativamente superior ao valor encontrado para o Restaurante Popular de Taquaralto pode ser explicado, em parte, pelo expressivo número de usuários dispostos a pagar pela manutenção/incremento na qualidade de seus bens e serviços, se comparados ao número de usuários dispostos a pagar em Taquaralto. O coeficiente elasticidade-renda, no ponto médio, para a UAN - Centro foi estimado em 0,27, ou seja, um incremento de 10% na renda dos usuários desta UAN, aumentará em 2,7% a DAP. Já o coeficiente elasticidade-renda, no ponto médio, para a UAN - Taquaralto pode ser descrito como sendo 0,35, ou seja, um incremento de 10% na renda dos usuários desta UAN, aumentará em 3,5% (*ceteris paribus*), mostrando que os coeficientes, em ambas as UANs, pode ser considerado inelástico, onde a DAP é pouco sensível à variações na renda dos usuários. Espera-se que a estimativa dos valores de DAP possam servir de subsídio para os órgãos responsáveis pela gestão do Programa, a fim de orientarem futuras políticas para o aperfeiçoamento do mesmo. Ressalta-se que os valores encontrados para as disposições a pagar no estudo, não podem e não devem ser utilizados como instrumento balizador para eventuais aumentos no preço unitário da refeição. Tais valores expressam que há um interesse, por parte dos usuários, em manter e/ou incrementar a qualidade dos bens e serviços gerados pelo Programa.

810

**ESTRATÉGIAS DE ACOMPANHAMENTO DAS FAMÍLIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA COM PERFIL SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS**

Andréa Paiva Martins  
 FuSAR

O Programa Bolsa Família (PBF) foi instituído pelo Governo Federal em janeiro de 2004 para apoiar as famílias mais pobres e garantir o direito à alimentação e aos serviços básicos como saúde e educação. A implantação do PBF em Angra dos Reis iniciou em 2005 pela Coordenação da Área Técnica de Alimentação e Nutrição que teve como objetivo criar estratégias para o acompanhamento das famílias, aumentando a cada semestre o percentual de acompanhamento, promovendo a vigilância alimentar e nutricional de crianças de 0 a 7 anos e gestantes, garantindo o acesso a estas famílias a uma saúde de qualidade. As estratégias criadas foram: elaboração de rotinas, fluxos e informativos; reuniões com os enfermeiros; convite, através dos meios de comunicação, às famílias a comparecerem as unidades de saúde; divulgação das famílias não localizadas e promoção de ações educativas. Os resultados obtidos foram: aumento de 47% no acompanhamento das famílias e de 346% no acompanhamento das crianças no período de janeiro de 2005 à dezembro de 2007; redução de 1,95% de crianças apresentando risco nutricional, aumento de 0,29% de crianças com baixo peso; aumento de 0,12% de crianças com peso muito baixo para a idade; aumento de 1,04% de crianças em risco de sobrepeso. O aumento do percentual de crianças com baixo e muito baixo peso e sobrepeso é provavelmente devido à inclusão de novas crianças no Programa; criação de fluxos e rotinas para acompanhamento das famílias em todas as unidades de saúde; cumprimento de 100% das condicionalidades: todas as crianças com o cartão de vacina atualizado e todas as gestantes do Programa com o pré-natal em dia; orientações individuais e ou coletivas às famílias pelos profissionais das unidades de saúde e visitas dos agentes comunitários. Concluímos que as estratégias criadas tiveram um impacto positivo no acompanhamento das famílias gerando resultados que demonstram que o planejamento e o aprimoramento das ações intervêm positivamente no acompanhamento, na qualidade e no acesso a saúde das famílias beneficiadas pelo Programa Bolsa Família.

811

### FATORES QUE INFLUENCIAM AS PRÁTICAS ALIMENTARES E A SATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO – RJ.

Bárbara Guimarães Souza<sup>1</sup>; Patrícia Camacho Dias<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> Aluna UFF; <sup>2</sup> Docente da UFF

A adolescência é um período de muitas e intensas transformações e está associada a uma maior vulnerabilidade comportamental. Pode-se destacar a alimentação e a relação com o corpo como aspectos relevantes na vida do adolescente, inúmeros fatores são capazes de influenciar, as práticas alimentares e a relação com o corpo, neste momento da vida e o conhecimento desses fatores é fundamental para a elaboração de estratégias que estimulem e facilitem a adoção de práticas mais saudáveis. Este trabalho teve como objetivo conhecer e analisar alguns aspectos relacionados às práticas alimentares e o nível de satisfação corporal de adolescentes estudantes de uma escola pública do município do Rio de Janeiro – RJ. O estudo foi de delineamento transversal a partir de dados qualitativos, utilizando com fonte de informação um relatório de ingestão habitual, um questionário sobre satisfação corporal e análise de discurso obtida a partir do grupo focal. De maneira geral, pôde-se destacar no relatório de ingestão alimentar, a rejeição dos adolescentes com as hortaliças, a importância do sabor e da praticidade na escolha dos alimentos e a maior ingestão de gorduras e doces nos finais de semana. Identificou-se que a maioria dos adolescentes encontram-se insatisfeitos com grande parte das áreas corporais. A análise das falas no grupo focal permitiu identificar que o conceito de alimentação saudável dos adolescentes possui forte influência da mídia, dos familiares e dos grupos sociais com quem convivem. A questão da insatisfação corporal apresentou-se como um fator importante para a alimentação de adolescentes do sexo feminino. O corpo magro foi associada não apenas a saúde, mas também a felicidade e atratividade para o sexo oposto. Também foi possível analisar as dificuldades relacionadas à adoção de uma alimentação saudável no cotidiano, seja pelo sabor mais agradável dos alimentos calóricos, pela ausência da mãe no momento das refeições ou pela praticidade que os lanches rápidos proporcionam. O maior conhecimento do universo dos adolescentes, seus limites e razões é imprescindível para o planejamento de ações que tenham com meta a introdução cada vez mais precoce de atitudes e práticas saudáveis, especialmente no que diz respeito a alimentação.

812

### OFICINAS ALIMENTOS REGIONAIS – REGIÃO CENTRO-OESTE: UM TESTE PILOTO DO USO METODOLÓGICO

Raquel Assunção Botelho<sup>1</sup>; Verônica Ginani<sup>2</sup>; Mariana Veras<sup>3</sup>; Mariana Pinheiro<sup>4</sup>.  
<sup>1</sup> UnB; <sup>2</sup> UNIEURO; <sup>3</sup> PG/UnB; <sup>4</sup> CGPAN/MS

É reconhecida a relação entre o baixo consumo de frutas e vegetais e a incidência de doenças crônicas não-transmissíveis. A atuação do setor saúde no incentivo ao consumo destes alimentos requer a construção de estratégias de promoção da alimentação saudável que tenha como propósito a prevenção de doenças e a melhoria da qualidade da alimentação da população. Neste contexto, o evento-piloto "Oficina: Alimentos Regionais Brasileiros – Região Centro-Oeste" foi planejado para avaliação metodológica da proposta de oficina, para posterior extensão às demais regiões do país. A opção pela utilização do método justifica-se pelos resultados obtidos em pesquisas que demonstram que a adoção de uma metodologia participativa motiva a colaboração e adesão aos objetivos propostos. Pretende-se, então, elaborar a segunda edição do produto "Alimentos Regionais Brasileiros", que consiste em material informativo e instrucional que auxiliará na capacitação de profissionais da atenção básica na orientação alimentar. Os participantes serão multiplicadores do processo adotado, para que o objetivo maior do projeto seja atingido. O evento foi realizado em dezembro de 2007 com duração de 8 horas. Foi entregue aos participantes um questionário contendo 18 (dezoito) questões abertas para averiguar os pontos positivos e negativos da oficina. Observou-se a totalidade de aprovação da proposta (100%) pelo grupo, para o item "adequação da proposta aos objetivos da oficina". No item "execução de receitas e entrosamento do grupo" os participantes concordaram, em sua maioria (70,6%) que o método usado foi adequado. Um dos itens inquiria os participantes sobre o número de receitas selecionadas. Segundo eles, a quantidade de receitas foi aprovada, assim como a classificação adotada (76,5%). Acerca da "discussão coletiva sobre as receitas", 70,6% dos participantes julgaram-na adequada. Os participantes sugeriram maior carga horária da oficina e número de receitas; aumento do intercâmbio entre os centros convidados; demonstração de mais características dos produtos regionais e a disponibilidade de um monitor para cada grupo. Portanto, o evento atestou a viabilidade do projeto, possibilitando a compreensão sobre a forma de planejamento e organização das receitas, padronização das fichas técnicas de preparo e de todo o material didático utilizado, assim como estimulação do tempo e determinação das atividades a serem executadas.

813

### PERCEPÇÃO DO ACESSO AOS SERVIÇOS OFERECIDOS PELA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA NA COMUNIDADE VIRGEM DOS POBRES III, MACEIÓ-AL

Bruno Santos<sup>1</sup>, Elisane Oliveira<sup>1</sup>, Juliana Lyra<sup>1</sup>, Larissa Lima<sup>1</sup>, Maria Soutinho<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>-UFAL

A implantação da Equipe de Saúde da Família em 1994 teve como objetivo reorganizar a prática assistencial. Desta forma o modelo tradicional de assistência, orientado para cura de doenças, seria substituído pelo modelo baseado na atenção básica, prevenção de doenças. A percepção de acesso aos serviços oferecidos pela Equipe de Saúde da Família pelo usuário é importante, pois o programa visa melhorar a qualidade de atenção a saúde que deverá ser avaliada pelo usuário. O presente estudo foi realizado na Unidade de Saúde da Família (USF) da comunidade Virgem dos Pobres III, que se localiza às margens da Lagoa Mundaú em Maceió, Alagoas. O objetivo deste estudo foi compreender o conhecimento e a satisfação da população sobre acesso às ações de saúde oferecidas pela USF. Para isto, realizou-se um estudo transversal e descritivo com 31 famílias cadastradas na USF. A caracterização dos sujeitos da pesquisa e a identificação da percepção dos usuários sobre o acesso aos serviços oferecidos pela USF foi realizada através de entrevistas. Constatou-se a falta de entendimento por parte das famílias avaliadas sobre o conceito funcional e o objetivo da Estratégia Saúde da Família, no entanto a família identifica os serviços oferecidos e percebe as mudanças ocorridas após a implantação. A maior parte dos usuários relatou estar satisfeito com a equipe. Verificou-se que, a maioria dos profissionais que os usuários sentem falta não faz parte da equipe mínima do PSF. Com relação às dificuldades de acesso ao serviço, os entrevistados relataram, tempo de espera para atendimento, marcação de consultas, mal atendimento, número reduzido de profissionais de saúde e falta de alguns medicamentos. Apesar do elevado nível de satisfação dos usuários, a maior parte 87,1%, acharam que o serviço precisa ser melhorado. A partir dessas observações, verifica-se a importância da opinião dos usuários com relação ao acesso à saúde, pois é a partir das suas observações e opiniões que podemos construir uma assistência à saúde de qualidade e diferenciada.

814

### PERFIL SOCIOECONÔMICO E DE SAÚDE DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA DE RESTAURANTES POPULARES DE PALMAS-TO

Fernanda Dias Bartolomeu Abadio Finco<sup>1</sup>; Marcus Vinicius Alves Finco<sup>1</sup>; Jeanny Estephany Keith da Silva<sup>1</sup>; Lucimara Medeiros de Aguiar<sup>1</sup>. Marcelo de Brito Valadares<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>UFT

Com objetivo de se conhecer o perfil dos usuários do Programa de Restaurantes Populares de Palmas-TO, realizou-se estudo transversal onde se aplicou 600 questionários (300 em cada Restaurante, durante o mês de maio de 2007), nas duas UANs, localizadas nas regiões de Centro e Taquaralto. Foram coletados dados sobre o perfil socioeconômico e de saúde dos usuários e a segunda parte compreendeu um questionário de frequência de consumo alimentar. Também foram coletados os dados antropométricos dos usuários (Peso e Altura). A renda total mensal *per capita* apresentou grande variabilidade entre os usuários (R\$ 00,00 - R\$ 3.000,00 para UAN – Centro, e R\$ 00,00 - R\$ 2.000,00 para Taquaralto). A média de idade dos usuários foi de 24 anos para a UAN Centro e 32 anos para a UAN Taquaralto, demonstrando a predominância de pessoas jovens como usuárias. Verificou-se que no Restaurante Popular do Centro, 61,7% dos usuários apresentaram peso normal, e 6,7% apresentaram baixo peso. Contudo, chama a atenção o fato de que 24,3% dos usuários desta UAN apresentaram sobrepeso e 7,3% foram classificados como obesos. A mesma tendência foi encontrada para a UAN de Taquaralto, onde 63% dos usuários estavam com peso normal e 2,4% com baixo peso. Porém, aproximadamente 30% da amostra estudada se encontrou acima do limite para sobrepeso. A maioria dos usuários realiza atividade física leve (78% e 80% - Centro e Taquaralto, respectivamente). Nas duas unidades, aproximadamente 20% da população declararam possuir pelo menos uma Doença Crônica Não Transmissível. A dieta dos entrevistados é composta por arroz e feijão. A carne de boi e leite integral demonstrou ser os alimentos de origem animal mais presentes. Entretanto, alerta-se para o baixo consumo de frutas e hortaliças, os quais são alimentos fontes de micronutrientes e fibras dietéticas. A partir dos resultados encontrados, os autores sugerem que o Programa direcione a atenção em todo o serviço oferecido, desde à elaboração do cardápio e ações de educação nutricional, não descartando até mesmo uma possível interface com os Serviços de Nutrição do Sistema Único de Saúde disponíveis no município na tentativa de promover a saúde dos usuários do Programa.

815

**PROJETO JOVEM DOUTOR: NUTRIÇÃO E QUALIDADE DE VIDA SAUDÁVEL**

Sonia Tucunduva Philippi<sup>1</sup>, Erika Christiane Toassa<sup>1</sup>, Greisse Viero da Silva Leal<sup>1</sup>, Tammy Matiussi Harada<sup>1</sup>, Chao Lung Wen<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Universidade de São Paulo / Faculdade de Saúde Pública

<sup>2</sup> Universidade de São Paulo / Faculdade de Medicina

**Introdução:** O Projeto Jovem Doutor é uma atividade multidisciplinar que utiliza recursos de Telemedicina e de educação à distância com o propósito de capacitar alunos dos ensinos médio e superior a realizarem trabalhos cooperados que promovam a saúde e melhorem a qualidade de vida de comunidades por meio de uma ação sustentada. Para os alunos o projeto representa uma oportunidade de educação em nutrição e qualidade de vida saudável, e de desenvolverem a capacidade de serem multiplicadores de informação para a comunidade, além de inclusão digital. **Objetivos:** Avaliar o impacto do treinamento do módulo de nutrição no conhecimento dos alunos. **Métodos:** Participaram alunos do ensino médio de duas escolas estaduais da cidade de Tatuí / SP (n=17) que receberam treinamento presencial com aplicação de pré e pós-teste, dramatização e dinâmicas. Complementou-se o aprendizado utilizando-se recursos de educação à distância, como tutor eletrônico, lista de discussão e vídeo conferência. Após o treinamento os alunos passaram por um processo de certificação do conteúdo adquirido, tornando-se aptos a transmissão do conteúdo para a comunidade. Para análise estatística utilizou-se o teste t pareado, *software* Minitab, versão 15. **Resultados:** Avaliou-se a porcentagem de acertos do pré-teste em relação ao pós-teste e verificou-se um aumento no número de acertos de 82% para 96% (p<0,001) com relação ao conhecimento em Nutrição adquirido. **Conclusão:** O módulo de Nutrição e Qualidade de Vida Saudável mostrou-se altamente motivador, tendo sido a metodologia utilizada capaz de estimular a incorporação dos conhecimentos. Atingiu os objetivos propostos pelo Projeto, contribuindo para a promoção da saúde, a integração multidisciplinar e o exercício da cidadania.

816

**SEMEANDO SAÚDE: INTERAGIR SABERES PARA CONQUISTAR SUSTENTABILIDADE**

Demes Mota<sup>1</sup>; Marcos Bissoli<sup>2</sup>; Nayara Moraes<sup>2</sup>, Soraia Spósito<sup>2</sup>; Valéria Vieira<sup>2</sup>  
1 MST; 2 UNIFAL-MG

A Universidade Pública necessita aproximar-se de pautas sociais relevantes para o país, no sentido de promover troca de saberes e ações que possibilitem desenvolvimento socioeconômico integrado à sustentabilidade ambiental, e que propicie maior comprometimento da Academia com a sociedade que a financia. O objetivo do trabalho é avaliar o Programa Semeando Saúde, sociabilizando as experiências vivenciadas. Elegeu-se como método principal de investigação a observação participante, em que pesquisadores e pesquisados são agentes ativos dos processos de transformações sociais que ocorrem nos eventos analisados. O Programa é uma atividade de extensão universitária, desenvolvida no Assentamento Primeiro do Sul, localizado no município de Campo do Meio, sul de Minas Gerais, vinculado ao Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST). Pautados na interdisciplinaridade e integralidade de ações, cinco projetos compõem o Programa: Agroecologia, Educação Ambiental, Nutrição e Saúde, Saúde Bucal e Relações Humanas. As ações foram planejadas e executadas da maneira mais integrada possível entre os projetos, embora os mesmos gozassem de alguma autonomia, destacando-se: censo populacional; exames bioquímicos, com posterior distribuição de medicamentos e suplementos; diagnóstico e tratamento odontológico; análise de solo, seguida de recomendação e fornecimento de sais minerais; viabilização de farmácia de manipulação, cozinha experimental, fábrica de doces, e tecelagem; aquisição de materiais desportivos. Em relação à qualificação da formação técnico-científica e cidadã, a participação no Semeando Saúde tem proporcionado aos estudantes, docentes, e funcionários técnico-administrativos excelentes oportunidades de crescimento pessoal e profissional. A comunidade do assentamento, por sua vez, avaliou que as ações do Programa têm sido importantes, e que sua continuidade deverá favorecer o processo de inclusão social e de melhoria dos indicadores de saúde das famílias, além de contribuir para a formulação e implementação de políticas públicas direcionadas aos assentamentos rurais, e controle social mais efetivo das já existentes. Entretanto, os coordenadores da comunidade ressaltaram a necessidade do Programa participar mais ativamente na educação política e filosófica dos assentados, buscando uma compreensão mais consistente da conjuntura sociopolítica nacional, fortalecendo os movimentos sociais no direcionamento da equidade.

817

**ADOLESCÊNCIA: EPIDEMIOLOGIA DO SOBREPESO E DA OBESIDADE:**

ELIANA BOTELHO GUIMARÃES<sup>1</sup>; JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI<sup>2</sup>; ROSANA GIBSON DA SILVA NUNES<sup>3</sup>.

<sup>1,2</sup> UNISUAM; <sup>3</sup> HSE, HMHP

Nas últimas décadas, observou-se um crescente interesse pelos assuntos relacionados à adolescência e juventude. Um dos problemas atuais observados entre os adolescentes é o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade, em diferentes regiões do mundo e seguimentos sociais e a detecção de diversos fatores associados. O presente estudo objetivou analisar a magnitude do sobrepeso e obesidade e seus principais fatores associados na adolescência. Realizou-se uma revisão da literatura a partir de busca nas bases de dados da BIREME (LILACS, MEDLINE, SCIELO) e do *site* da Organização Mundial da Saúde (OMS) considerando o período entre de 1994 e 2007. Existem inúmeros fatores associados ao aparecimento do sobrepeso e da obesidade na adolescência, dentre eles é possível destacar o consumo inadequado de alimentos de alta densidade calórica e o baixo gasto energético, devido à baixa atividade física. Quanto aos hábitos alimentares é observado o consumo elevado de alimentos ricos em gordura, açúcar e sal (como os biscoitos recheados e os sanduíches vendidos nas redes de *fast food*), a omissão do jejum, o sedentarismo, estilo de vida e influência da companhia de amigos. Em relação ao sedentarismo, observa-se que a prática de assistir TV e o tempo excessivo dedicado a esta atividade são fatores favoráveis à obesidade nos adolescentes. Conclui-se que a detecção precoce de crianças com maior risco para o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade, juntamente com medidas de prevenção e controle, podem minimizar ou reverter esse problema na população adolescente e/ou futuramente adulta.

Palavras-Chave: Adolescente, Sobrepeso, Obesidade, Epidemiologia.

818

**ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: UMA PROPOSTA DE TEMA TRANSVERSAL NO ENSINO DE 1ª A 4ª SÉRIE DO ENSINO FUNDAMENTAL**

BRAGA, Kátia Solange<sup>1</sup> & FLORENTINO, Ana Maria<sup>2</sup>

Este trabalho tem como finalidade de registrar uma proposta de inclusão da educação alimentar e nutricional no currículo para a 3ª série (4º ano) do ensino fundamental desenvolvida em um colégio de ensino particular da zona sul da Cidade do Rio de Janeiro. Tendo como base a inclusão da Alimentação, Nutrição e Saúde como temas transversais em educação, que trata de uma nova proposta de ensino, atribuindo à escola a importância de lidar com problemas emergentes e voltados às necessidades da complexa sociedade em que hoje vivemos. Participaram da atividade 32 alunos com faixa etária de 9 a 10 anos de idade, as atividades desenvolvidas buscavam a interação ente o educador e os alunos de forma que as descobertas fossem independentes. Tinha o objetivo de informar para adoção de práticas mais saudáveis de vida, com um enfoque de estimular a autonomia para a escolha de uma alimentação saudável. Certamente acreditamos que a Escola é uma grande Promotora de saúde.

819

**AVALIAÇÃO DA INSERÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NO ESTADO DE PERNAMBUCO**

Rijane Maria de Andrade Barros dos Santos<sup>1</sup>; Anete Rissin<sup>1</sup>; Risia Cristina Egitto de Menezes<sup>1</sup>; Jailson Lopes de Souza<sup>1</sup>; Yanni Caribé Arruda<sup>2</sup>; 1SES-PE; 2G/UFPE; 1 Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Bennett; 2 Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário Bennett

**Hipótese:** O desconhecimento dos programas/ações implementadas pelos nutricionistas do Estado de Pernambuco, bem como a inexistência da Área Técnica de Alimentação e Nutrição (ATAN) junto ao município, podem representar dificuldades na implementação de ações preconizadas pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). **Objetivo:** Conhecer os diversos tipos de inserção do nutricionista nos municípios de Pernambuco e de sua atuação na implementação da PNAN, visando alcançar uma maior eficácia e melhor direcionamento de ações de alimentação e nutrição no Estado. **Metodologia:** Este estudo, de caráter exploratório, tipo transversal, foi realizado no período de março a novembro de 2007, mediante a aplicação de um questionário quanti-qualitativo, semi-estruturado com questões abertas e fechadas, enviado aos 185 municípios do estado; abordou temas como número e distribuição dos nutricionistas, área(s) de atuação,

programas/ações implementadas e existência da ATAN (formalização e inserção no organograma da secretaria municipal de saúde ou área afim). Foram analisados dados dos 127 municípios (65,9%) que responderam ao questionário, através do *software* Epi Info versão 6.01. **Resultados:** Dos municípios que responderam os questionários, 105 deles (85,2%) referiram contar com o profissional, representando um total de 175 nutricionistas, atuando com e sem exclusividade. A Secretaria de Saúde (nos diversos níveis de complexidade) representou o setor de maior ocupação (66,7%), seguido pela Secretaria de Educação (27,0%) e por outras secretarias e/ou instituições (6,3%). Os programas/ações implementadas pelos profissionais são em sua maior parte aqueles recomendados pela PNAN, com diferentes coberturas nos municípios analisados. O SISVAN foi o programa que apresentou a maior cobertura (54,9%), seguido por aquele de prevenção e controle da anemia (50%). Os menores índices de cobertura foram verificados nas atividades relacionadas à realização de inquéritos e pesquisas na área de alimentação e nutrição e na orientação de estágios. **Conclusão:** A baixa cobertura dos programas/ações, bem como a inexistência formal da ATAN, são aspectos que podem comprometer a operacionalização das políticas/ações de alimentação e nutrição nos municípios. A identificação dos aspectos avaliados possibilitam uma melhor visualização da inserção dos nutricionistas, e por conseguinte, um melhor planejamento e priorização de ações de alimentação e nutrição a serem desenvolvidas no estado.

820

#### AVALIAÇÃO DOS REGIMES DE SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA A NO PÓS-PARTO DE MULHERES LACTANTES BRASILEIRAS

Danielle Soares Bezerra<sup>1</sup>, Katherine Feitosa<sup>1</sup>, Gabrielle Mahara Azevêdo<sup>1</sup>, Karla Danielly da S. Ribeiro<sup>1</sup>, Roberto Dimenstein<sup>1</sup>

<sup>1</sup>UFRRN

Os países em desenvolvimento têm implementado a suplementação de vitamina A como medida terapêutica e profilática no combate à hipovitaminose A. Entretanto, a sua eficácia tem sido questionada. O presente estudo objetivou avaliar o efeito de dois regimes de dosagens de vitamina A no pós-parto sobre o nível de retinol no leite de mulheres brasileiras. As mulheres foram suplementadas com vitamina A no pós-parto imediato com dose única de 200.000 UI (S1), dose dupla de 200.000 UI espaçadas de 24h (S2) ou não receberam suplementação (C). O retinol no leite foi determinado por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência e o cromatógrafo foi utilizado para quantificar a gordura. No leite colostro, as mulheres dos grupos C, S1 e S2 apresentaram médias de retinol de 94,8 ± 40,2 µg/dL, 92,2 ± 51,9 µg/dL e 91,9 ± 53,7 µg/dL, respectivamente, não sendo encontrada diferença entre as mesmas (P = 0,965), o que também ocorreu quando expresso por µg/g gordura (P = 0,905), cujas médias foram de 50,4 ± 38,5, 48,9 ± 38,0 µg/g, e 49,2 ± 41,2 µg/g para os grupos C, S1 e S2, respectivamente. No pós-parto de 30 dias, a análise estatística do retinol por volume de leite maduro indicou diferença significativa entre o grupo controle (36,6 ± 17,6 µg/dL) e os grupos suplementados com 200.000 UI (51,0 ± 28,8 µg/dL) ou 400.000 UI (55,2 ± 31,5 µg/dL) de vitamina A (P < 0,05). Porém, quando os dois últimos grupos foram comparados entre si, tal diferença não foi encontrada (P = 0,97). Considerando-se o retinol por grama de gordura, as médias foram 12,7 ± 6,7 µg/g; 15,6 ± 8,3 µg/g e 17,2 ± 8,9 µg/g para os grupos C, S1 e S2, respectivamente, havendo diferença significativa somente entre os grupos S2 e C (P = 0,01). As suplementações maternas de vitamina A utilizando 200.000 UI ou 400.000 UI (dividida em duas doses) no pós-parto imediato, mostraram diferença pouco expressiva, apesar de efeitos modestos serem apresentados pelo último tratamento. É viável sugerir que mais estudos avaliem a eficácia de diferentes megadoses de vitamina A sobre o tempo e o intervalo de administração entre as dosagens em mulheres no pós-parto.

821

#### AVALIANDO A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ÂMBITO MUNICIPAL: DESENVOLVIMENTO DE INDICADORES E EXPERIMENTAÇÃO EM MUTUIPE, BAHIA

Bárbara Eduarda Panelli-Martins<sup>1</sup>; Sandra Maria Chaves dos Santos<sup>1</sup>

<sup>1</sup>UFBA

Este estudo sistematiza as etapas e os resultados obtidos no desenvolvimento de um sistema original de indicadores para monitorar tendências na segurança alimentar e nutricional-SAN e avaliar a vulnerabilidade em nível municipal. Considerando a SAN um fenômeno complexo, um grande número de variáveis e indicadores pode ser utilizado para avaliá-la. O objetivo foi propor e aplicar uma metodologia sensível ao fenômeno e viável para o monitoramento e avaliação em municípios de pequeno porte, tendo um município pequeno e pobre como Mutuípe, na Bahia, Brasil, como ilustração. A partir de pesquisa em várias fontes nacionais e internacionais, da seleção de um conceito guia de

SAN e da identificação das suas dimensões, foi elaborado um protocolo com 20 indicadores incluindo variáveis consideradas capazes de expressar a situação no município. O protocolo contempla também as premissas que dão inteligibilidade ao modelo, os meios de verificação, os cálculos dos indicadores, os parâmetros e o plano de análise dos resultados. A aplicação da metodologia no município mostrou-se viável, sendo que a não disponibilidade de dados relevantes para a mensuração da SAN foi um dos principais fatores de constrangimento. No entanto, foi possível identificar que em Mutuípe como um todo, considerando as dimensões da disponibilidade, acesso e consumo de alimentos e a utilização biológica de nutrientes, a insegurança alimentar e nutricional é moderada. Conclui-se que o protocolo proposto é operacional e capaz de expressar a situação desejada em municípios pequenos, sendo útil à orientação das políticas locais neste contexto.

822

#### CAMPOS DE AÇÃO PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Dillian Adelaine Cesar da Silva<sup>1</sup>, Ana Beatriz Vasconcelos<sup>1</sup>, Mariana Carvalho Pinheiro<sup>1</sup>, Patrícia Chaves Gentil<sup>1</sup>, Taís Porto Oliveira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>CGPAN / Ministério da Saúde.

Diretriz transversal da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a Promoção da Alimentação Saudável (PAS) ganha maior notoriedade em termos políticos e estratégicos, sendo vital para o enfrentamento dos problemas alimentares e nutricionais. Organizar ações de PAS em nível local é um dos desafios que se impõem atualmente. Ações efetivas de promoção da saúde e alimentação saudável devem fomentar mudanças sócio-ambientais, em nível coletivo, para favorecer escolhas saudáveis no nível individual. Nessa perspectiva, ações de PAS devem estar referenciadas pelos campos de ação da promoção da saúde, descritos pela Carta de Ottawa em 1986: elaboração e implementação de **políticas públicas saudáveis**; criação de **ambientes favoráveis à saúde**; reforço da **ação comunitária**; desenvolvimento de **habilidades pessoais** e **reorientação do sistema de saúde**. No campo das **políticas públicas**, é fundamental estabelecer uma estratégia de ação transversal para a PAS que articule os poderes legislativo, judiciário e as diversas áreas do executivo, envolvendo também sociedade civil e setor privado. A criação de **ambientes favoráveis à saúde** e à alimentação saudável implica construir programas nas escolas e locais de trabalho, como o incentivo ao consumo de frutas e hortaliças, além de apoio a ações de regulamentação, como a da propaganda de alimentos, que sejam promotoras da alimentação saudável. Na linha de **reforço à ação comunitária**, é importante incentivar a estruturação de uma rede de apoio às ações de PAS no âmbito não governamental e setor privado, respaldando a participação da comunidade e fortalecendo o tema no controle social. O desenvolvimento de **habilidades pessoais** requer o resgate da educação alimentar e nutricional problematizadora, construtivista e inclusiva, com base no Guia Alimentar para a População Brasileira. **Reorientar o sistema de saúde** implica organizar ações de PAS nos serviços de saúde, privilegiando educação, informação e sensibilização, construindo indicadores para monitorar as ações de PAS, trabalhando com a Vigilância Alimentar e Nutricional como base para o planejamento e garantindo investimento em programas de formação continuada para nutricionistas e outros profissionais de saúde. Nesse contexto, o Ministério da Saúde vem definindo sua atuação na promoção da alimentação saudável e subsidiando Estados e Municípios no mesmo sentido.

823

#### CANTINAS ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS: EXISTÊNCIA E FUNCIONAMENTO APÓS A INSTITUIÇÃO DA LEI DE REGULAMENTAÇÃO

**Introdução:** A Lei de Regulamentação das Cantinas no Estado de Santa Catarina entrou em vigor no ano de 2001, a partir da identificação de elevados índices de sobrepeso e obesidade em escolares, como estratégia de promoção da alimentação saudável para esta população. **Objetivo:** Realizar um diagnóstico sobre a existência e funcionamento das cantinas em Florianópolis. **Métodos:** Questionário estruturado foi aplicado por telefone com os diretores ou responsáveis pelas cantinas do universo de escolas de ensino fundamental das redes municipal, estadual e particular de Florianópolis (105 escolas). Os dados foram processados e analisados utilizando-se o *software* SPSS versão 10.0. **Resultados:** Das 117 instituições do município em 2006, 105 aceitaram participar da pesquisa, sendo 37 estaduais, 33 municipais e 35 particulares. Do total de escolas participantes, 56 (53,3%) possuem cantina, sendo 31 particulares, 22 estaduais e apenas 03 municipais. Os principais motivos referidos para a ausência de cantinas nas escolas públicas consistiram na existência do Programa Nacional de Alimentação Escolar e nas exigências para sua adequação à Lei das Cantinas. Além das cantinas, a existência de pontos de venda de alimentos dentro da escola foi identificada em 26,7% das escolas investigadas. Nesta prática informal, os próprios alunos são os principais responsáveis

pela venda (96,4%). Dentre os alimentos expressamente proibidos pela Lei, destaca-se que os salgados fritos não são mais comercializados por nenhuma das escolas, e a grande maioria não vende mais refrigerantes (98,2%) e pipocas industrializadas (92,9%). Como outros pontos positivos, ressalta-se que os sucos naturais e os salgados assados estão sendo comercializados por 75,0% e 98,2% das escolas, respectivamente. Por outro lado, 60,7% das escolas ainda vendem sucos artificiais. Ainda de acordo com a Lei, as cantinas deverão colocar à disposição dos alunos, dois tipos de frutas sazonais. No entanto, 60,7% dos estabelecimentos ainda não disponibilizam frutas frescas ou salada de frutas. **Conclusão:** Esses resultados demonstram que importantes mudanças ocorreram nas cantinas após a Lei. Muitas cantinas fecharam, ampliando-se o espaço para a prática da Alimentação Escolar. Alimentos e bebidas considerados inadequados e proibidos como refrigerantes e salgados fritos foram fortemente reduzidos ou retirados de comercialização.

824

#### CONSUMO ALIMENTAR E DISLIPIDEMIA EM ADOLESCENTES ATENDIDOS EM UM PROGRAMA DE ATENÇÃO INTEGRAL A SAÚDE DO ADOLESCENTE

Karina Alonso Rodrigues; Ana Claudia Melilo Lourenço; Beatriz Nunes Paixão; Renata Carvalho Ferreira Cavalcante; Vanessa Garrido Chiodo; Rosana Farah  
Centro Universitário São Camilo

#### RESUMO

**Introdução:** A adolescência se caracteriza por um intenso processo de crescimento e maturação sexual sendo que uma alimentação inadequada pode levar à desequilíbrios nutricionais, interferindo no crescimento e estado de saúde. **Objetivo:** descrever o consumo alimentar diário de macronutrientes e calorias totais, assim como o perfil lipídico de adolescentes do sexo feminino, pertencentes ao Programa Integral de Atendimento ao Adolescente do ambulatório de ginecologia do Hospital das Clínicas, e na Casa dos Adolescentes de Pinheiros na cidade de São Paulo, entre fevereiro e novembro de 2007. **Metodologia:** Foi aplicado um recordatório de 24 horas em 3 dias alternados com 11 adolescentes, entre 10 e 18 anos de idade. Como critério de classificação das dislipidemias foi utilizado a III Diretriz Brasileira de dislipidemia. **Resultados:** Verificou-se que 18,2% das adolescentes possuíam dislipidemia e 36,4% apresentavam valores limitrofes, sendo todas sobrepeso e obesas, as demais meninas apresentaram valores adequados de lipídios séricos sendo 9,09% baixo peso; 9,09% eutrófica e 27,27% sobrepeso e obesa. Os dois grupos obtiveram dieta hipoglicídica, hiperproteica e hiperlipídica, mas o consumo calórico foi maior nas dislipidêmicas. Quanto ao consumo de ácidos graxos saturados demonstrou-se aumentado no grupo com dislipidemia. O sedentarismo mostrou-se presente nos dois grupos onde 72,72% das adolescentes são sedentárias, sendo este um risco associados ao excesso de peso na adolescência, e no desenvolvimento de dislipidemias e doenças cardiovasculares na maturidade.

**Conclusão:** os resultados obtidos reforçam o que mostra a literatura sobre a necessidade de utilização, no Brasil, de estudos sobre o perfil lipídico sérico nesta faixa etária; e, pôde-se observar a obesidade como o fator de risco de maior associação com a dislipidemia.

**Palavra Chave:** Adolescente; dislipidemia; perfil nutricional

825

#### ESTADO NUTRICIONAL DE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA, DO CENTRO MUNICIPAL DE SAÚDE MANOEL JOSÉ FERREIRA/RJ.

Manoela Pessanha da Penha<sup>1</sup>; Sandra Maria Mendes Rodrigues Pereira<sup>2</sup>; Helena Recht de Freitas Pombro<sup>3</sup>  
1 UNIRIO; 2 UNIRIO/CMSMJF; 3 CMSMJF

O Programa Bolsa Família (PBF), criado em 2004 pelo governo federal brasileiro, é destinado às ações de transferência de renda com condicionalidades, objetivando assegurar o direito humano à alimentação adequada. As ações de promoção da saúde e alimentação saudável, bem como a avaliação do estado nutricional, fazem parte das ações universais de saúde e das condicionalidades do PBF. Este trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional de famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família, de março a junho de 2007, no Centro Municipal de Saúde Manoel José Ferreira (CMSMJF), do Rio de Janeiro. Os dados antropométricos, de identificação e os critérios de classificação do estado nutricional foram obtidos através do Mapa Diário de Acompanhamento do SISVAN e Ministério da Saúde (2004), respectivamente. Das 81 crianças menores de 7 anos avaliadas, 79% estavam eutróficas, 8,6% com risco de sobrepeso, 7,4% em risco nutricional e 5% com peso baixo para idade. As 43 crianças com idade entre 7 e 9 anos e 11 meses tiveram seu estado nutricional avaliado segundo o índice estatura/idade, onde 79,1% estavam entre p10 e p97, 11,6% acima de p97, 2,3% entre p3 e p10 e 7,0% classificadas abaixo de p3. Dos 80 adolescentes, 83,8% eram eutróficos, 12,5% apresentavam-se com sobrepeso e 3,7% com baixo peso. Oitenta e cinco adultos foram avaliados, sendo 12,5% baixo peso, 51,7%

eutróficos, 28,2% sobrepeso e 18,8% obesos, totalizando 47% de adultos com excesso de peso. Embora a maioria das crianças até 7 anos apresentasse eutróficas, o percentual de risco nutricional e sobrepeso é expressivo. O percentual de adolescentes com sobrepeso é maior que 10% em ambos os sexos, prevalecendo como a maior preocupação dessa faixa etária. A prevalência de excesso de peso em adultos é expressiva, corroborando com resultados nacionais encontrados pela POF 2002-2003, que estimava cerca de 40% de adultos com excesso de peso. Ações de promoção de alimentação saudável devem ser incorporadas às ações de saúde para essa população, uma vez que o excesso de peso é a maior preocupação na maioria das faixas etárias e esse quadro está associado ao aparecimento de doenças crônico-degenerativas.

826

#### PROGRAMA SESI COZINHA BRASIL: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA PRÁTICA – A EXPERIÊNCIA DO RIO DE JANEIRO

Fernanda Chaves de OLIVEIRA<sup>1</sup>; Priscila Meireles SENRA<sup>1</sup>; Rosita Camargo AMARAL<sup>1</sup>; Tatiana Corrêa Vasques PÉRES<sup>1</sup>; Rafael Rocha Azeredo<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>SESI/RJ; <sup>2</sup>CESMAC,FEJAL/Maceió-AL

**Introdução:** Criado pelo Serviço Social da Indústria, o Cozinha Brasil é um programa de Educação Alimentar presente em todo o país que adota o aproveitamento integral dos alimentos no preparo de receitas nutritivas e de baixo custo.

**Objetivo:** Promover o aumento da qualidade de vida da comunidade através do acesso a informações que permitam autonomia nas escolhas alimentares mais saudáveis e da introdução de cuidados na higiene e manipulação dos alimentos.

**Métodos:** Relato de experiências vivenciadas pelas nutricionistas do Programa no Rio de Janeiro, através de descrições das intervenções realizadas durante as aulas e análise qualitativa de fragmentos de discursos de alunos. As aulas são divididas em 3 partes: preparo de receitas, teoria e degustação. Durante o preparo das receitas é abordado o aproveitamento integral dos alimentos, com menor custo e maior valor nutricional. Na teórica, dinâmicas de grupo são utilizadas para facilitar a compreensão. São realizadas adaptações para aperfeiçoar a prática pedagógica atendendo às condições e expectativas locais, sem afastamento do objetivo central do curso. Em seguida, é apresentada uma situação-problema e, em conjunto com os alunos, elaboradas formas de superação dos impasses de acordo com a realidade local. Em último momento ocorre a degustação.

**Resultados:** Como as aulas são ministradas por Nutricionistas, o programa tem maior credibilidade e consistência e possibilita abordar temas ligados à saúde e qualidade de vida, inclusive no preparo das receitas.

Utilizar recursos lúdicos possibilita maior interação com a comunidade e participação do aluno na sugestão de alternativas para os problemas abordados faz com que ele absorva melhor os conhecimentos. A análise de fragmentos de discurso indica uma tendência de modificação positiva das práticas alimentares e das noções sobre nutrição: *“Cuidarei melhor da alimentação da minha família”*.

A degustação promove a quebra de conceitos pré-formados, de que cascas, bagaços, sementes e talos, não rendem preparações saborosas, tornando os alunos receptivos ao novo.

**Conclusão:** A adaptação do programa à realidade local motiva a participação da comunidade e permite a construção compartilhada do conhecimento. A estratégia adotada revela o potencial da educação como fator de transformação social aliando competência técnica, linguagem adequada e praticidade da proposta.

827

#### RELAÇÃO ENTRE OS CONHECIMENTOS DE PUÉRPERAS SOBRE ALEITAMENTO E O DESEMPENHO DA AMAMENTAÇÃO

Raquel Bomfim<sup>1</sup>; Thais Lins<sup>2</sup>; Maria Thereza Cury<sup>4</sup>; Cristiano Siqueira Boccolini<sup>5</sup>  
1 UNESA; 2 UNESA; 3 PREFEITURA DO RJ; 4 Concluintes do curso de nutrição da UNESA; 5 Orientador, mestre em nutrição humana, professora da UNESA; 3 Co-orientador, mestre em saúde pública, chefe de nutrição do HMHP.

**INTRODUÇÃO:** A amamentação é fundamental para a qualidade de vida do binômio mãe-bebê, trazendo consigo inúmeros benefícios que se estendem à família e sociedade. Supõe-se que em um Hospital Amigo da Criança, que atende clientela de risco obstétrico basal, o conhecimento materno sobre aleitamento materno possa interferir no desempenho da mamada. **OBJETIVO:** Verificar se existe associação entre o nível de conhecimento das mães sobre amamentação e desempenho da mamada. **METODOLOGIA:** Trata-se de estudo seccional, utilizando mães em puerpério imediato aptas a amamentar (n=50) que responderam dois questionários estruturados. **RESULTADOS:** Em relação ao conhecimento materno houveram mais respostas adequadas quanto ao Aleitamento Materno Exclusivo (86,8%) e sobre Livre Demanda (73,7%). As perguntas que tiveram menores índices de adequação foram relativas às Vantagens do Aleitamento Materno (14%) e Uso de Chupetas (11%). Os piores itens relacionados ao desempenho da amamentação foram

os relacionados à pega e posição do bebê. Não parece haver correlação entre o conhecimento materno sobre aleitamento materno e o desempenho da mamada ( $r = -0,009$ ). DISCUSSÃO: Este estudo evidencia que existem outros fatores que podem interferir no desempenho da amamentação no puerpério imediato que não os conhecimentos maternos acumulados sobre amamentação, o que leva a reflexão sobre a subjetividade do binômio mãe-bebê e a necessidade de apoio efetivo e especializado a puérpera.

**Palavras-chave:** Conhecimento, aleitamento materno, maternidades

828

#### A HORTA ESCOLAR COMO EIXO GERADOR DE DINÂMICAS COMUNITÁRIAS, EDUCAÇÃO AMBIENTAL E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL

*Najla Veloso Sampaio Barbosa; Carolina Martins dos Santos Chagas; Maria do Carmo Araújo Fernandes; Lorena Gonçalves Chaves; Juarez Calil  
FAO e FNDE/MEC (Projeto TCP/BRA/3003)*

Os achados epidemiológicos indicam que, no Brasil, coexistem a fome, a desnutrição, as deficiências de micronutrientes e as enfermidades produzidas por alimentação excessiva ou inadequada, processo mundialmente denominado transição nutricional e epidemiológica. Nesse contexto, o Projeto Horta Escolar foi concebido com a finalidade de intervir na cultura alimentar e nutricional dos escolares da faixa etária de 7 a 14 anos, com base no entendimento de que é possível promover a educação integral de crianças e jovens de escolas e comunidades do seu entorno, por meio das hortas escolares, incorporando a alimentação nutritiva, saudável e ambientalmente sustentável como eixo gerador da prática pedagógica. O Projeto Horta Escolar (PHE) resultou de cooperação técnica entre a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) e o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação do Ministério da Educação (FNDE/MEC) e objetivou, como experiência piloto, a formação e cultivo de hortas escolares orgânicas em três municípios brasileiros (Bagé, RS; Saubara, BA e Santo Antônio do Descoberto, GO). A metodologia envolveu, durante o ano de 2005 e 2006: a implantação de hortas escolares em 20 escolas dos municípios estudados; atividades de formação com nutricionistas, coordenadores pedagógicos, professores, merendeiras e técnicos agrícolas; elaboração de materiais didático-pedagógicos; assessoria à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos municípios e diagnóstico nutricional dos escolares (aproximadamente 3500 escolares). Este diagnóstico compreendeu a avaliação antropométrica (peso e estatura), laboratorial (hemograma, glicemia de jejum, parasitológico de fezes e sumário de urina) e de inquérito dietético (questionário de frequência alimentar). Os resultados do diagnóstico nutricional foram variados entre os municípios estudados, incluindo entre os escolares prevalências de até: 39% de baixo peso ou desnutrição; 17% de sobrepeso ou obesidade; 67% de anemia ferropriva; 61% de parasitoses; 39% de intolerância à glicose e 30% de infecção urinária. Os escolares com enfermidades foram encaminhados para atendimento clínico. Foi possível perceber mudanças significativas dos hábitos alimentares, inclusive, na preparação da alimentação escolar. Pelo PHE, tem sido reafirmada, cotidianamente, a importância da discussão integrada das temáticas alimentação, nutrição, ambiente e currículo escolar. A partir de 2008 o projeto foi expandido para mais 14 municípios.

829

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO/APRENDIZAGEM DO CURSO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR DO PROGRAMA COZINHA BRASIL /SESI MARANHÃO

*Adriana Sabatini 1; Renata Vieira 2; Maylla Martins 3; Alanna Meneses 4; Lucélia Ferreira 5  
1 SESI; 2 UFMA; 3 UFMA; 4 UFMA; 5 CEUMA*

O Programa Cozinha Brasil, desenvolvido pelo Conselho e Departamento Nacional do SESI tem por objetivo assegurar um processo educativo permanente, destinado a fazer do ato de preparar os alimentos, uma cultura promotora de saúde, bem estar, geração de renda e desenvolvimento com sustentabilidade através de cursos que promovem a educação alimentar e ensinam a preparação de alimentos de forma racional, econômica e sem desperdícios. No Brasil 30% dos alimentos são desperdiçados em toda cadeia produtiva, transporte e distribuição, sendo esse programa um dos caminhos encontrados para disseminar a educação alimentar e erradicar a fome e a desnutrição no país. O objetivo desse trabalho é avaliar os conceitos adquiridos pelos alunos capacitados com o curso de Educação Alimentar oferecido pelo Programa Cozinha Brasil em municípios do Maranhão. As informações utilizadas para a pesquisa foram coletadas no período entre agosto e outubro de 2007 com uma amostra de 209 questionários aplicados. Após a realização do Curso Educação Alimentar os alunos foram submetidos a um questionário com 20 perguntas das quais 10 foram selecionadas para análise. As questões estavam relacionadas à educação alimentar, aceitabilidade, aproveitamento integral dos alimentos e higiene dos alimentos. Dentre o total de alunos, 100% relataram que o curso acrescentou novos conhecimentos, 68% re-

lataram utilizar legumes com folhas, talos e ramas, 48% utilizam casca de frutas e legumes, 56% relataram preparar as receitas do curso, 93% acharam as receitas de fácil preparo, 67% relataram boa aceitação dos familiares, 74% conseguiram variar o cardápio familiar, 82% incorporaram novos hábitos alimentares saudáveis, 96% acharam que o curso foi importante para mudança de hábitos com relação a higiene dos alimentos e 95% julgaram que o curso foi importante para mudar hábitos com relação a planejamento de compras. Portanto é significativa a ação do Programa em populações que necessitam de conhecimento básico a respeito da utilização integral de alimentos e princípios de higiene na manipulação, sendo necessário o desenvolvimento de outros programas com âmbito popular enfocando a educação alimentar e redução de desperdício

830

#### AVALIAÇÃO DO PROGRAMA FOME ZERO X CONSÓRCIO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR NO ANO DE 2007 NO ESTADO DE ALAGOAS

*Sonia Nascimento<sup>1</sup>; Ariana Bezerra<sup>1</sup>; Juliana Vergetti<sup>1</sup>; Quezia Francisca Silva<sup>1</sup>; Maria Eduarda Di Cavalcanti<sup>1</sup>; <sup>1</sup> SEADES*

O Programa Fome Zero/PFZ é uma estratégia que tem o apoio do Governo Federal para assegurar o direito humano à alimentação adequada, priorizando as pessoas com dificuldade de acesso aos alimentos, objetivando contribuir para a erradicação da extrema pobreza e a conquista da cidadania da população mais vulnerável à fome. Diante das diferentes experiências de desenvolvimento territorial ocorridas no Brasil surge a necessidade da existência da organização e pactuação da sociedade em torno de objetivos comuns e de que essas condições podem ser construídas. Assim criado dentro do âmbito do PFZ surgem os Consórcios de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local (CONSAD's) que tem como foco o desenvolvimento territorial de municípios rurais, por meio da constituição de arranjos institucionais intermunicipais, desenvolvido de forma integrada entre o poder público e a sociedade civil. O objetivo deste trabalho foi fomentar a relação do CONSAD/CONORTE no estado de Alagoas com as políticas públicas existentes nos municípios pertencentes a sua área de abrangência. Método: Aplicação de um questionário aplicado nos 12 (doze) municípios alagoanos pertencentes a área de abrangência do território CONSAD/CONORTE com a finalidade de traçar um perfil da localidade alvo, em relação a existência das Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional/SAN, desenvolvido seguindo o eixo de acesso aos alimentos. Resultados: Após análise dos questionários, diagnosticou-se a existência de 02 (dois) principais sistemas públicos de distribuição de alimentos: cesta básica e merenda escolar, ambos com 83,33% do total (12) dos municípios analisados, bem como todos os municípios (100%) possuem repasses de transferência de renda oriundos do Governo Federal. Quanto a produção econômica, esta é prioritariamente caracterizada pela agropecuária, envolvendo aproximadamente 92% dos municípios. Conclusões: O desenvolvimento socioeconômico e a cooperação entre municípios, a partir de uma estratégia comum de desenvolvimento sustentável, constrói arranjos sócio-produtivos locais, tornando viáveis ações e projetos fundamentais para a segurança alimentar, reforçado pela característica predominante nesta região a agropecuária, recurso indispensável para o combate a insegurança alimentar.

831

#### CONFERÊNCIAS NACIONAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DE MEIO AMBIENTE: CONVERGÊNCIAS TEMÁTICAS

*Sara Jemima Oliveira de Azevedo. Célia Márcia Medeiros de Moraes.  
UFRN.*

Baseada no histórico e evolução do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e na reflexão sobre a importância da sustentabilidade socioambiental e do controle social no desenvolvimento de políticas de SAN no Brasil, propõe-se a análise de documentos finais de Conferências Nacionais de SAN (CNSAN) e Conferências Nacionais de Meio Ambiente (CNMA), indubitáveis instrumentos de consolidação da mobilização e participação social na construção de políticas públicas. Objetivou-se identificar temas convergentes nos discursos inerentes às Conferências supracitadas, analisando categorias próprias da Segurança Alimentar e Nutricional. O procedimento metodológico utilizado foi a análise de conteúdos, conforme Bardin (1995), sendo selecionadas categorias de SAN relacionadas à sustentabilidade socioambiental. A verificação das categorias analíticas demonstrou a ocorrência de convergências temáticas nos discursos das conferências, envolvendo: Agricultura familiar, agroecologia e Reforma Agrária; Transgênicos e agrotóxicos; Uso dos recursos naturais e água; Qualidade Ambiental, Saneamento Básico; e Participação e controle social. Observou-se que as CNSAN destacam, em seus pressupostos e até como tema central, aspectos relacionados ao meio ambiente, emergidos, inclusive, nas cate-

rias deste estudo. Entretanto, as CNMA não satisfazem todos os eixos temáticos conceituais essenciais à SAN, apesar de tratarem de temas convergentes, principalmente, no que se refere à produção de alimentos (disponibilidade/ acesso), conservação dos recursos naturais, qualidade da água, saneamento básico e controle de contaminantes físicos e químicos. Ainda coincidem as categorias relativas aos aspectos institucionais, no que se refere à participação e controle social. Considera-se que a busca da Segurança Alimentar e Nutricional está na dependência da sustentabilidade socioambiental, e que a evolução do conceito de SAN, apesar de oficializada na LOSAN e materializada na PNSAN, precisa estar incorporada, em caráter intersetorial, em todas as instâncias legítimas de construção de políticas públicas nacionais que estejam direta ou indiretamente relacionadas aos determinantes e/ou condicionantes da segurança alimentar e nutricional.

832

### CONTRIBUIÇÃO DO SISTEMA CFN/CRN PARA INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA EM POLÍTICAS PÚBLICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN)

*Celina Szuchmacher Oliveira<sup>1</sup>; Maria Arlette Saddy<sup>1</sup>; Luciene Burlandy Campos de Alcântara<sup>2</sup>; Regina Maria de Vasconcellos Carvalhaes de Oliveira<sup>1,3,4</sup>.*

1. CRN-4; 2. UFF; 3. CONSEA RJ e 4. CONSEA NACIONAL.

O Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª Região (CRN-4), integrante do Sistema composto pelo Conselho Federal de Nutricionistas e nove Regionais (Sistema CFN/CRN), comprometido e inserido nos debates referentes à Segurança Alimentar e Nutricional – SAN em âmbito nacional, desenvolveu, a partir de 2003, ações visando a ampliar, fortalecer e subsidiar a atuação do nutricionista nessas políticas públicas em nível local. O objetivo do projeto “Inserção do Nutricionista em Políticas Públicas de SAN” é socializar e incentivar a participação da categoria no contexto nacional do Combate à Fome e à Miséria e em ações inerentes à Alimentação e Nutrição. Como parte da metodologia foram elaboradas duas publicações, visando uma a orientar o gestor municipal quanto às atividades do nutricionista em políticas públicas e ao diferencial deste profissional, considerando a especificidade de sua formação. A segunda objetiva a subsidiar o nutricionista quanto ao planejamento de políticas públicas locais de SAN, exemplificando de forma prática as múltiplas possibilidades de ações que podem ser desenvolvidas, integrando as dimensões alimentar e nutricional no município. Um projeto piloto foi implementado no município de Angra dos Reis a partir de junho de 2007. Inicialmente foram realizadas reuniões com técnicos (nutricionistas) e gestores das Secretarias Municipais. Posteriormente foi apresentado para 31 nutricionistas da região, que foram estimulados à formação de grupos de trabalho para elaboração de projetos locais. Para acompanhamento, análise e avaliação dos projetos foi criado um Grupo Consultivo composto pela coordenação do projeto. Em seguida, serão desenvolvidas duas estratégias: apresentação dos projetos locais ao prefeito e ampliação da abrangência do projeto para todo o país, através do Sistema CFN/CRN. Ao final, espera-se uma ampliação e fortalecimento da atuação do nutricionista no planejamento de estratégias locais de SAN em todo o Brasil.

833

### ESTUDO DA RELAÇÃO DOS PROGRAMAS SOCIAIS GOVERNAMENTAIS COM A INSEGURANÇA ALIMENTAR

*Jamille Soares Nascimento, Ana Paula Erlacher Oliveira*

Este trabalho discutiu a relação dos programas sociais do Governo Federal, com o quadro de Insegurança Alimentar no Brasil e a influência da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) para a garantia do Direito Humano à Alimentação. A revisão bibliográfica foi realizada através de consultas que incluíram jornal-acadêmico, livros-texto, normas técnicas, relatórios técnicos e artigos científicos em base de dados indexadas. Verificou-se que as ações de programas de transferência direta de renda, tais como o programa Bolsa Família e o PETI, não tem sido eficazes no controle da insegurança alimentar. Outros programas como o Programa de Segurança Alimentar e o Programa Nacional de Alimentação Escolar, que atende 15% das necessidades nutricionais do aluno, visam não apenas suprir carências nutricionais mas, respeitam os hábitos alimentares dos alunos e orientam para a prática de uma alimentação saudável, incentivando a produção agrícola, a socialização com a comunidade escolar, além de conscientizar sobre a necessidade de segurança alimentar. Estudos demonstram que mesmo famílias que recebem algum tipo de benefício dos programas do governo, podem encontrar-se em situação de insegurança alimentar. O direito humano à alimentação e a segurança alimentar são realidades legais que, infelizmente, estão distante da realidade de vida para famílias brasileiras que vivem em situação de extrema pobreza. A Lei Orgânica de Segurança Alimentar necessita, ainda, de grande mobilização da sociedade civil junto ao estado para atingir seus propósitos.

834

### HÁBITOS ALIMENTARES DE GESTANTES ADOLESCENTES ATENDIDAS EM UM SERVIÇO PÚBLICO DE ASSISTÊNCIA AO PRÉ-NATAL EM MANAUS-AM

*Leida Bressane<sup>1</sup>; Lúcia Yuyama<sup>2</sup>*  
1 SEMSA; 2 INPA

Embora muitas variáveis biológicas e ambientais tenham um impacto sobre a gestação na população adolescente, a nutrição é um dos fatores mais importantes passíveis de interferência que afetam a saúde da mãe e do bebê. O objetivo do estudo foi conhecer o consumo habitual dos alimentos, energia e nutrientes entre gestantes adolescentes. Este estudo de natureza descritiva transversal investigou 70 gestantes adolescentes em um período determinado de tempo atendidas em um serviço público de assistência Pré-natal em Manaus. A prática alimentar foi levantada utilizando-se o Questionário de Frequência de Consumo Alimentar e o Recordatório 24 horas. As informações obtidas foram analisadas por meio do Excel 97 e do *software* Epi Info 6,0. Utilizou-se o teste Qui-quadrado de Person em relação aos dados categorizados e o nível de significância utilizado foi de 5%. Constatou-se que a ingestão de energia e proteínas estava abaixo do recomendado, com valor médio de 1919,3 Kcal. Os valores médios de ingestão de micronutrientes também mostraram-se inferiores às recomendações para vitamina C, Vitamina E, Vitamina B1, Vitamina B6, Folato, Ferro, Zinco, Cobre e cálcio. O arroz foi o alimento referido como o mais consumido diariamente (96%), seguido de pão (90%), açúcar (88%), farinha (82%) e café (80%). No grupo das carnes, o consumo diário de ovo foi maior (38%), seguido de peixe (30%), frango (28%) e carne (26%). No grupo das hortaliças, o tomate (56%) e a batata (38%) foram citados como os mais consumidos. No grupo das frutas a banana (36%) e a laranja (34%) foram as mais citadas. 30% utilizam diariamente refrigerantes e 22%, sorvetes. Conclui-se que as gestantes adolescentes pesquisadas apresentam uma alimentação monótona com baixo consumo de alimentos protéicos, hortaliças e frutas e conseqüentemente pobre em nutrientes essenciais para manutenção do crescimento e desenvolvimento que demandam sua fase de vida e estado fisiológico. Verifica-se a necessidade de implementação de um programa de educação nutricional mais efetivo e precoce durante o acompanhamento Pré-Natal.

835

### INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NA CONSTRUÇÃO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS

*Mara Christina Martins Freire<sup>1</sup>; Andréa Paiva Martins<sup>2</sup>; Maria Cecília Quiben Furtado<sup>3</sup>; Rodrigo Fontes da Silva<sup>4</sup>*  
1,2 FUSAR; 3 SECT; 4 autônomo

Face a criação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) e do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), os nutricionistas da cidade de Angra dos Reis, apoiados pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4) vêm apresentar este relato de experiência de organização da categoria, com vistas à colaboração técnica junto ao gestor público municipal no processo de criação do CONSEA Municipal e de construção da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O projeto é uma iniciativa do CRN-4, com assessoria técnica da UFF, que escolheu o município de Angra dos Reis como parceiro para implantação como projeto piloto, devido ao município apresentar as condicionalidades: coordenação da Área Técnica de Alimentação e Nutrição (ATAN) ser exercida por nutricionista e estar envolvida com a discussão da SAN no município, e de uma das nutricionistas da equipe já ter sido membro do CONSEA do município do Rio de Janeiro. Em agosto de 2007 foi realizado em encontro com 31 nutricionistas do município de Angra dos Reis, foram apontados nós críticos, aspectos positivos e propostas para a construção da Política Municipal de SAN. Foi definida uma comissão de relatoria para redigir a versão preliminar do projeto para encaminhamento ao CRN-4 e assessoria técnica do projeto para análise. No momento estamos na etapa de revisão do projeto para posterior mobilização do grupo para apresentação ao gestor local. Considerando que os principais problemas de Saúde Pública que atingem a população brasileira e oneram os cofres públicos, estão relacionados com a alimentação e nutrição, tais como: obesidade, dislipidemias, anemia, hipovitaminose A, bócio e desnutrição; o atual cenário nacional de construção do SISAN é extremamente oportuno para a mobilização da categoria profissional de nutricionistas. Nosso movimento é simples e pequeno, porém esperamos incentivar outros grupos de nutricionistas e demais profissionais de alimentação e nutrição para buscarem novas possibilidades de articulação e preenchimento do espaço que nos cabe, de protagonistas na construção da política pública de alimentação e nutrição, contribuindo para uma sociedade mais justa e digna, que entenda o cidadão como sujeito de direitos.

836

**MEDIDAS PARA REDUÇÃO NO CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS, RICOS EM AÇÚCAR, GORDURA E SÓDIO**

Taís Porto Oliveira<sup>1</sup>, Patrícia Chaves Gentil<sup>1</sup>, Dillian Adelaine Cesar da Silva<sup>1</sup>, Mariana Carvalho Pinheiro<sup>1</sup>, Ana Beatriz Vasconcellos<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>CGPAN/Ministério da Saúde

O relatório técnico da OMS/FAO sobre Dieta, Nutrição e Prevenção de Doenças Crônicas desencadeou uma ampla discussão mundial sobre o efeito do consumo excessivo de alimentos processados, ricos em açúcar, gordura e sódio, na saúde das pessoas. A partir dessas discussões, em 2004 foi aprovada a Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde que aponta linhas de ação efetiva para reduzir substancialmente as mortes e doenças em todo o mundo, como a redução no consumo de sal, açúcar e gorduras nos alimentos. As mudanças substanciais no padrão de alimentação da população brasileira, com a crescente oferta de alimentos industrializados com quantidade elevada em gorduras, açúcares e sódio, facilidade de acesso a alimentos caloricamente densos e baratos (em especial as famílias de baixa renda), redução generalizada da atividade física e redução de alimentos mais saudáveis, como cereais, leguminosas, frutas e hortaliças, afeta o perfil nutricional da população com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis como obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes e câncer. A apresentação deste trabalho objetiva divulgar as ações sobre a redução do consumo de sódio, açúcar e gorduras pela população brasileira com participação de representantes do governo, setor privado e demais setores da sociedade. Neste contexto, a estratégia de melhora do perfil nutricional dos alimentos, conforme preconiza o Guia Alimentar para a População Brasileira, deve ser uma das medidas adotadas no enfoque da promoção da alimentação saudável. O Ministério da Saúde iniciou ações dessa natureza: a) chamada pública para a indústria de alimentos, para definir prazos de redução dos teores de açúcar, gorduras e sódio nos alimentos industrializados; b) formação de um grupo de especialistas para definição das estratégias de ação sobre o tema e c) definição de um marco regulatório baseado em medidas de educação popular, redução dos teores de açúcar, sódio e gorduras nos alimentos industrializados, o monitoramento e avaliação. A agenda de trabalho do Governo brasileiro acompanha a mesma tendência mundial e esbarra nas dificuldades encontradas nas prioridades relacionadas à Saúde Pública e os interesses econômicos do Setor Produtivo.

837

**PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM FUNCIONÁRIOS DE UM DISTRITO SANITÁRIO DE SAÚDE DE MANAUS – AM**

LEIDA BRESSANE<sup>1</sup>; AMANDA LIMA<sup>2</sup>; ELIANA RODRIGUES<sup>3</sup>; ANDRÉ COELHO<sup>4</sup>; EUNICE PEREIRAS<sup>1,2,3,4,5</sup> SEMSA

Diversas pesquisas sobre fatores de risco para DCNT têm apontado como causa o excesso de peso, a circunferência abdominal aumentada, a hipertensão arterial sistêmica, o diabetes mellitus e dislipidemias, entre outros. O presente estudo teve como objetivo investigar a prevalência de alguns desses fatores entre os funcionários de um Distrito Sanitário de Saúde em Manaus. Como ponto de corte para pressão arterial não controlada utilizou-se sistólica  $\geq 130$  mm Hg ou diastólica,  $\geq 90$ , independente de qualquer outra circunstância. Definiu-se como sobrepeso o índice de massa corpórea entre 25 – 29,9 kg/m<sup>2</sup> e obesidade  $\geq 30$  kg/m<sup>2</sup> em ambos os sexos; o ponto de corte para circunferência abdominal aumentada foi  $>102$  cm em homens e  $>88$  cm em mulheres. A idade foi agrupada em quatro categorias de dez anos, excluindo-se os mais jovens (18-19 anos). A prevalência de excesso de peso foi de 57,40%, sendo que 46,29% apresentaram sobrepeso e 11,11% obesidade. O sobrepeso esteve mais presente no sexo feminino (48,39%), principalmente na faixa etária de 35 a 44 anos. 26,09% dos homens apresentaram obesidade, concentrada na faixa etária de 20 a 34 anos. A prevalência de gordura abdominal foi de 24,11%, sendo que 11,11% nas mulheres e 13% nos homens. 27% dos funcionários apresentaram pressão arterial não controlada. A elevada prevalência de fatores de risco para DCNT aponta para a necessidade de implantação de ações de saúde entre os funcionários públicos, visando a promoção da qualidade de vida e prevenção de doenças crônicas.

**Processos de Produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)**

838

**PROJETO HORTA INAD: CULTIVANDO SAÚDE**

Sandra Marise Teixeira da Silva<sup>1</sup>; Norma da Silva Santos<sup>2</sup>; Ana Maria Ferreira Azevedo<sup>3</sup>; Maria José Cerqueira<sup>4</sup>.  
<sup>1</sup>INAD; <sup>2</sup>INAD; <sup>3</sup>INAD; <sup>4</sup>IMPP

**INTRODUÇÃO:** Considerando a proposta da Fundação Parques e Jardins da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro em aproveitar os espaços livres urbanos ociosos transformando-os em espaços de produção auto-sustentáveis e também as diretrizes do Programa de Fitoterapia da Secretaria Municipal de Saúde, o Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD) lançou em agosto de 2006 o Projeto Horta INAD, através do qual implantou em suas dependências uma horta agroecológica cuja atividade principal é a horticultura urbana orgânica, desenvolvida a partir de critérios ambientais e paisagísticos, e onde são cultivados diversos tipos de hortaliças, com ênfase nas aromáticas e condimentares. O suporte técnico é dado pela equipe de cultivo do Programa de Fitoterapia. A manutenção da horta é feita por pacientes externos do Instituto Municipal Philippe Pinel (IMPP) - Unidade de Tratamento e Terapia de Alcoolistas (UTTA) – devido a uma parceria firmada com aquela instituição, proporcionando uma nova opção terapêutica, onde são desenvolvidas atividades em horticultura, educação ambiental, oficinas culinárias e oficinas de artesanato. **OBJETIVO:** Relatar o processo de implantação e desenvolvimento do Projeto Horta INAD. **MÉTODO:** Foram capacitadas três nutricionistas do INAD através do Curso de Horticultura Orgânica promovido pela Fundação Parques e Jardins para obtenção de subsídios para a formulação do Projeto Básico de implantação da horta. Formaram-se então parcerias com o Programa de Fitoterapia e com o Instituto Municipal Philippe Pinel (IMPP) para obtenção de apoio técnico e captação de recursos humanos, respectivamente, para implantação e manutenção da horta. Posteriormente, foi oferecido um Curso de Horticultura Orgânica para os pacientes voluntários da UTTA/IMPP, promovido pelo

Programa de Fitoterapia. Seguiu-se o trabalho de campo, com a implantação da horta. **RESULTADOS:** A prática da agricultura urbana tem trazido bons frutos como, a transformação dos espaços ociosos em áreas produtivas, a promoção da educação ambiental, alimentação saudável, incentivo ao auto-cuidado e interação social. **CONCLUSÃO:** A horta oferece múltiplas possibilidades de ações educativas promotoras de saúde. A prática da agricultura urbana reflete uma extensão das atividades que o INAD vem desenvolvendo para a promoção de uma alimentação saudável e aumento da qualidade de vida na cidade do Rio de Janeiro.

839

**ADOÇÃO DE SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM RESTAURANTES COMERCIAIS DE FLORIANÓPOLIS – SC**

Mayara Schulz<sup>1</sup>, Suzi Barletto Cavalli<sup>1</sup>, Michele Vieira Ebone<sup>1</sup>, Denise Ovenhausen Albernaz<sup>1</sup>, Gisele Pagliarini Silva<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup> UFSC

Nas últimas décadas a sociedade brasileira passou por um intenso processo de transformação. Dentre as mudanças, destacam-se os novos hábitos sociais e a modificação no padrão de consumo alimentar. A escassez de tempo para o preparo das refeições proporcionou o incremento da demanda de restaurantes comerciais e, desta forma, o aumento da responsabilidade destes em elaborar refeições seguras. A adoção de Sistemas de Controle de Qualidade Higiênico-Sanitária, como Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) são apontados como medidas importantes para assegurar a inocuidade da refeição elaborada. Objetivou-se identificar o cenário dos Sistemas de Controle de Qualidade Higiênico-Sanitária em restaurantes comerciais de Florianópolis. A amostra foi composta por 105 restaurantes comerciais, sendo 48 *self service* a quilo, 16 churrascarias e 41 *fast foods*. O questionário foi aplicado aos gerentes ou responsáveis pelos estabelecimentos. Quanto ao tipo de estru-

tura, 71,4% dos restaurantes são microempresas. Contatou-se que 72,9% dos restaurantes **self service** a quilo, 75% das churrascarias e 87,5% dos **fast foods** adotam algum tipo de sistema de controle de qualidade. Quanto à operacionalização dos sistemas, verificou-se que 73 dos gerentes afirmam que todos os colaboradores estão capacitados, 2 indicam que apesar de estarem capacitados há necessidade de supervisão contínua, 6 referem que a equipe não está apta e 2 dos gerentes indicam que apenas parte dos funcionários está habilitada. Em relação aos investimentos em controle de qualidade, 25 dos gerentes acreditam que não há necessidade de fazer maiores investimentos, 30 indicam a oferta de cursos, treinamentos e orientação, 9 a aquisição e manutenção de equipamentos, utensílios, produtos de higienização, 9 melhorias da área física, 7 não souberam informar, 4 apontaram a seleção de fornecedores idôneos, 4 a qualificação profissional, 3 a implantação de sistemas de controle e 2 maior fiscalização da Vigilância Sanitária. Apesar de a maior parcela dos estabelecimentos possuírem sistema de controle de qualidade, sabe-se que ainda existem dificuldades para sua implementação em restaurantes, principalmente de pequeno e médio porte.

840

#### ANÁLISE DO PERFIL DE ÓLEOS E AZEITES EM PROCESSO DE REFOGAMENTO

Paula Burchardt Piccoli\*; Vanusa Regina Lando\*; Valdeni Zani\*  
\* UFCSA

A fritura de alimentos é uma operação importante por ser um processo de preparação rápida de alimentos, conferindo a estes características de odor, sabor, cor e textura de grande aceitabilidade sensorial. Entretanto, durante o aquecimento do óleo, uma série complexa de reações produz compostos de degradação e, conseqüentemente, as qualidades funcionais, sensoriais e nutricionais se modificam podendo chegar a níveis em que não se consegue mais produzir alimentos de qualidade.

Este trabalho tem como objetivo conhecer o efeito do processo de refogamento sobre o perfil do óleo de canola, óleo de uva, azeite de oliva virgem e azeite de oliva extra-virgem.

O alimento utilizado para o refogamento foi a couve-manteiga e os óleos foram coletados após 3 minutos de duração do ensaio. Nas amostras dos óleos utilizados procedeu-se à análise de ácidos graxos livres (% em ácido oléico) e de índice de iodo (% de iodo).

Todos os óleos analisados tiveram diminuição significativa do índice de iodo, sendo que a alteração de cada óleo foi estatisticamente diferente entre eles. O óleo que apresentou menor índice de iodo foi o azeite de oliva extra-virgem (45,23%), seguido pelo azeite de oliva virgem (55,19%), óleo de canola (78,26%), e óleo de uva (124,38%).

Quanto à acidez observa-se que a variação foi estatisticamente diferente entre os diferentes tipos de óleo; os azeites de oliva virgem e extra-virgem não apresentaram resultados significativamente diferentes entre si, ou seja, estes sofreram um aumento comparável de seus índices de acidez. Todavia este aumento foi intermediário ao dos óleos de uva – com a menor alteração – e de canola – com o maior aumento da acidez.

Todos os óleos apresentaram-se adequados para o consumo após o refogamento, sendo que o óleo de uva atingiu o menor índice de acidez e o de canola, o maior. Já em relação ao índice de iodo, o menor valor atingido foi o do azeite de oliva extra-virgem, denotando menor insaturação, e o maior valor foi observado no óleo de uva, significando maior insaturação.

Finalmente, o óleo de uva demonstrou a melhor performance, apresentando 0,0285 % de ácidos graxos livres e 124,38 % de iodo.

841

#### AValiação DO "LAYOUT" DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR): PROPOSTAS PARA A OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

Gabriela Cabral da Silva1; Nadine Victor Batista2; Daniela Gasparetto3  
1 UFSC; 2 UFSC; 3 UFSC

O planejamento de restaurantes deve considerar uma série de fatores que facilitem o processo produtivo, o trabalho dos funcionários que permanecem por considerável período de tempo neste local e, principalmente, as normas higiênico-sanitárias previstas na legislação. **Objetivos:** O presente trabalho buscou a otimização do leiaute da cozinha de uma UPR (Unidade Produtora de Refeições) comercial do tipo auto-serviço por quilo através de propostas de reestruturação física e aquisição de novos equipamentos e utensílios disponíveis no mercado. **Metodologia:** Foram realizadas entrevistas com o proprietário e funcionários da cozinha da UPR buscando informações relativas às suas expectativas acerca de uma possível reforma. Coletaram-se dados referentes aos aspectos de construção e equipamentos e condições ergonômicas do trabalho e mensurou-se a estrutura física da UPR. A partir destes dados analisou-se a melhor forma de dispor os equipamentos e mobiliários visando a melhoria das condições de trabalho e produção de alimentos seguros

do ponto de vista higiênico-sanitário com base na Resolução nº. 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e bibliografia acerca da temática. Além disso, realizou-se uma pesquisa de preço de equipamentos, produtos e utensílios disponíveis no mercado cuja aquisição otimizará a produção da UPR. **Resultados:** Propôs-se novo leiaute para a UPR dispondo mobiliário e equipamentos de forma a facilitar o fluxo produtivo. Os alimentos terão local exclusivo de armazenamento e as janelas, portas, ralos, mesas, paredes, luminárias, entre outros, seguirão as normas da RDC 216. A pesquisa realizada para facilitar a aquisição de novos equipamentos e mobiliário disponibilizou ao menos 2 opções de orçamento e as especificações técnicas para cada item. **Conclusão:** Este trabalho revelou a importância de realizar-se um detalhado planejamento da estrutura física e operacional de uma UPR. Quando a etapa de planejamento é suprimida serão necessários ajustes para adequar o estabelecimento às normas exigidas pela legislação.

842

#### DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO DE MEDIDA DE FATORES RELEVANTES NA GERAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NÃO HOSPITALAR. RESULTADOS PRELIMINARES: PROCEDIMENTOS TEÓRICOS

1. Tânia Regina Kinasz; 2. Regina Baptista dos Reis; 3. Tania Beninga de Moraes  
1,2 UFMT/FANU; 3. UNIFESP/EPM

**Introdução:** No contexto da preservação do meio ambiente, a identificação de fatores relevantes na geração de resíduos sólidos em Unidades de Alimentação e Nutrição possibilitaria a implantação de técnicas destinadas a minimizar a geração desses resíduos, além de fornecer subsídios para a implantação de um Programa de Gerenciamento de Resíduos (PGR). **Objetivo:** Desenvolver um instrumento de medida de fatores relevantes na geração de resíduos sólidos em UAN não Hospitalar. **Metodologia:** O desenvolvimento e a validação de instrumento de medida baseia-se em três grandes pólos: o teórico, o experimental e o estatístico. O pólo teórico constituiu-se na elaboração de um instrumento, a ser utilizado nos procedimentos experimentais, e sua submissão à avaliação de juizes. Assim, baseando-se na literatura pertinente e na experiência dos autores, foram listados cem itens considerados como fatores importantes na geração de resíduos sólidos durante o processo de produção e distribuição de refeições, considerando-se as etapas de planejamento, recepção e armazenamento de gêneros, pré – preparo, preparo e distribuição. Esta lista de fatores foi submetida a um painel de dez juizes constituído por sete profissionais com experiência acadêmica e científica, e três com, no mínimo cinco anos de atuação em UAN, cujo papel foi o de verificar a adequação do instrumento em relação ao que se deseja medir. O fator foi considerado relevante quando houve a concordância de 80% dos juizes. Após a avaliação dos juizes, desenvolveu-se um "check-list" dicotomizado em Sim/Não para cada item e definiram-se os critérios para a classificação da presença ou não do fator gerador de resíduo sólido. O "check-list" e os critérios de classificação foram submetidos à avaliação final do painel de juizes. **Resultados:** Dos cem itens inicialmente submetidos, os juizes consideraram oitenta e três relevantes. Assim, o instrumento final ficou constituído por oitenta e três itens de avaliação, com os respectivos critérios. **Conclusão:** A metodologia utilizada permitiu a elaboração de um instrumento de medida a ser aplicado em trabalho de campo experimental. As análises estatísticas, a serem realizadas sobre os dados coletados, permitirão a elaboração de um instrumento válido, preciso e normatizado para aplicação em UANs.

843

#### GESTÃO DE PESSOAS: TREINAMENTO DE PESSOAL E COMPROMETIMENTO EM UMA REDE DE RESTAURANTES COMERCIAIS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Andressa da Silva de Oliveira1; Ana Paula Tomazi Fidelis2; Maristela Soares Lourenço3; Camila Favaretto4  
1UFF; 2UFF; 3UFF; 4UFF

O mercado da alimentação é dividido em alimentação comercial e alimentação coletiva. Na área comercial os estabelecimentos, como os restaurantes, são financeiramente auto-sustentáveis, têm como fim a obtenção de lucro e é dirigido para os mais diversos tipos de público. Embora o arsenal tecnológico disponível para o setor seja significativo, a qualidade das refeições ainda está diretamente relacionada ao desempenho da mão-de-obra. O treinamento é a educação, institucionalizada ou não, que visa adaptar a pessoa para exercício de determinada função ou para execução de tarefa específica. Para se obter vantagens competitivas e atingir suas metas, as organizações necessitam de pessoas comprometidas que se identifiquem com a organização. O comprometimento dos colaboradores aumenta o nível de seu desempenho. Portanto, o enfoque dado às questões administrativas, sociais e ambientais dentro das organizações deve ser partilhado com as pessoas envolvidas em todo o processo, e assim alcançar os seus objetivos. O presente trabalho teve como objetivo analisar o treinamento ministrado e o comprometimento de colaboradores em uma rede de restaurantes comerciais no estado do Rio de Janeiro. A

metodologia utilizada foi qualitativa e exploratória, sendo adotada a aplicação do questionário de FINK (1992), com intuito de diagnosticar o comprometimento dos colaboradores, como também uma entrevista junto à gerência dos restaurantes pesquisados, analisando os procedimentos desta gestão com ênfase no treinamento dos colaboradores. Foram avaliadas 6 lojas de uma mesma rede de restaurantes comerciais, com um total de 48 colaboradores e 6 gerentes. Verificou-se apenas que as lojas A, B e C apresentaram treinamento periódico de seus colaboradores, sendo este trimestral, semanal e mensal, respectivamente. Os dados apontaram que a loja C apresentou o maior comprometimento e a loja A o menor comprometimento dos colaboradores. O treinamento dentro da rede não é padronizado, devido às diversas periodicidades e, também, a sua inexistência em algumas lojas. Por não ser uma atividade rotineira da rede, acredita-se que a relação desta com o comprometimento seja baixa. Com isso, o treinamento não interfere no comprometimento do colaborador com seu trabalho, porém pode interferir na padronização e na qualidade do produto final.

844

#### GESTÃO FINANCEIRA DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES DE FLORIANÓPOLIS/SC

Gabriela Cabral da Silva 1; Suzi Barletto Cavalli 2; Alexandra Athanasio Zimmermann 3  
1 UFSC; 2 UFSC; 3 UFSC

O perfeito conhecimentos dos custos é a base de toda gestão econômica. Os custos relativos à gêneros alimentícios, materiais descartáveis, mão-de-obra, custos gerais de produção e impostos que incidem sobre as vendas são os que interessam às UANs. **Objetivos:** O presente trabalho buscou determinar os custos de produção de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Florianópolis – SC e propor novo preço de venda a ser cobrado em um de seus refeitórios. **Metodologia:** Foram pesados e/ou registrados os gêneros alimentícios, materiais descartáveis, mão-de-obra, os itens que compõem os custos gerais de produção (gás, materiais e produtos de limpeza), número de comensais e receita diária dos refeitórios durante 6 dias. A definição de novo preço de venda foi calculado a partir de fórmula que permite a recuperação dos impostos de incidem sobre as vendas e definição de margem de lucro. **Resultados:** Os custos de gêneros alimentícios foram o maior item dentro da composição total dos custos (56,3% em média) seguidos pelos custos de mão-de-obra (35,4%), custos gerais de produção (4,2%) e custos de materiais descartáveis (4,1%). As carnes contribuíram com 27,6% dos custos de produção. Embora tenha sido verificado prejuízo durante 2 dias em um dos refeitórios, houve, em média, um lucro de 30,6%. A partir dos dados coletados definiu-se novo preço de venda para a UAN com margem de lucro de 20 e 30%. **Conclusão:** Foi possível verificar a importância do conhecimento da composição dos custos em UANs e análise constante destes valores para definição de metas a curto e a longo prazo da mesma forma que ocorre em uma empresa comum. A análise dos custos de produção é mais um item a ser considerado no momento da elaboração do cardápio.

845

#### IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS (PGR) OU SISTEMA DE GESTÃO DE RESÍDUOS (SGR) NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA REFLEXÃO, UMA CONTRIBUIÇÃO AO NUTRICIONISTA

Tânia Regina Kinasz  
UFMT/FANUT

**Introdução:** A degradação ambiental é decorrente principalmente do aumento e sofisticação da atividade humana, aliadas ao crescimento econômico e demográfico, que no decorrer dos processos produtivos e de consumo degradam cada vez mais o ambiente. Um dos problemas é a poluição e/ou contaminação dos recursos hídricos, solo e ar causados pela produção e destinação inadequada dos resíduos sólidos. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) por produzirem esses resíduos contribuem com o problema. **Objetivo:** elaborar uma reflexão teórica sobre a geração de resíduos sólidos no Brasil, nos Serviços de Saúde e nas Unidades de Alimentação e Nutrição, elaborar os passos necessários para a elaboração do Programa de Gerenciamento de Resíduos (PGR) ou Sistema de Gestão de Resíduos (SGR) Nas UANs. **Método:** Caracteriza-se como um estudo analítico realizado através de levantamento bibliográfico e de consulta à legislação vigente. **Resultados:** Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística de 2000 revelam que das 228.413 toneladas/dia de lixo coletadas no Brasil, 21,25% tiveram como destino os lixões, 73,2% o aterro, 3,86% a triagem/compostagem, 0,46% foram incinerados e 1,23% tiveram outra destinação. Segundo estimativas, a produção per capita diária de resíduos sólidos varia de 0,5 kg/hab a 1,2 kg/hab no Brasil e América Latina. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes estima que de 15% a 50% do que é preparado para a clientela vai para o lixo. Quanto aos resíduos gerados nas UANs, estudo descreve que os maiores índices,

22,09% a 67,38%, são provenientes de restos de refeições e 16,82% a 45,19% das aparas e resíduos de pré-preparo. Quanto aos resíduos de Serviços de Saúde, a Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde relata uma média variável de 1 a 4,5 kg/leito/dia na América Latina. No Brasil, de acordo com vários autores, a participação da "cozinha" na produção de resíduos hospitalares é em torno de 50%. Para o gerenciamento dos resíduos produzidos em UAN, faz-se necessário a elaboração, implantação e avaliação de um Plano de Gestão de Resíduos (PGR) ou Sistema de Gestão de Resíduos (SGR), sendo necessário: conhecer a legislação e recomendações pertinentes ao assunto e ao tipo de UAN, seguir os passos recomendados para elaboração, elaborar o plano, avaliar sua implantação, propor e implantar ações corretivas necessárias e a avaliar constantemente o plano. **Conclusão:** Acredita-se que esse trabalho poderá contribuir para o entendimento das questões relacionadas à problemática da geração de resíduos nas UANs, norteando os nutricionistas na elaboração e implantação de um PGR ou SGR.

846

#### A PRODUÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA ABORDAGEM SOBRE A PERCEPÇÃO, ATUAÇÃO E FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA

TÂNIA REGINA KINASZ; UFMT

**Introdução:** As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) geram resíduos sólidos com variável composição física contribuindo com os problemas ambientais, sendo que os nutricionistas têm um papel a desempenhar. Assim, o conhecimento da percepção dos nutricionistas sobre a geração de resíduos sólidos, a análise de sua formação e atuação possibilitam a busca de ações que visam contribuir com a gestão de resíduos sólidos nas UANs. **Objetivos:** Identificar a percepção dos nutricionistas sobre a produção, destinação e impactos causados pelos resíduos sólidos gerados nas UANs, analisar a atuação e a formação do nutricionista neste contexto. **Método:** Caracteriza-se como um estudo exploratório descritivo, realizado em cinco UANs localizadas em Cuiabá MT, e duas em Várzea Grande MT. Utilizou-se a entrevista semi-estruturada e pesquisa bibliográfica. **Resultados:** Quanto à percepção dos nutricionistas, observou-se que 100% desconhecem que os resíduos são gerados em todo o fluxo do processo de produção e distribuição das refeições. Das áreas citadas, 29% corresponde a área de higienização de utensílios, 28% a de pré-preparo, 19% a de preparo, 19% a de distribuição e 5% a de almoxarifado. Quanto ao conhecimento do nutricionista sobre a destinação final e impactos causados pelos resíduos no meio ambiente, 14% relataram conhecer, 43% conhecer em parte e 43% desconhecer. No entanto, citaram medidas passíveis de serem tomadas visando contribuir com a minimização na geração dos mesmos: realizar reciclagem, treinar os colaboradores, evitar o desperdício no pré-preparo, utilizar aparas de alimentos nas preparações (aproveitamento integral), planejar cardápios de boa aceitabilidade e realizar ações de educação ambiental. Quanto à atuação dos nutricionistas observou-se que 71,43% relataram realizar controle, sendo que 42,86% relataram realizar avaliação qualitativa e quantitativa dos cardápios e 28,57% avaliação junto ao comensal. Quanto à realização de orientação nutricional 57,14% responderam positivamente, e com inclusão de orientações para servirem o necessário e evitem desperdícios e 42,86% negativamente. 100% dos nutricionistas relataram realizar treinamento aos colaboradores, sendo que 71,43% não abordavam conteúdos sobre produção de resíduos sólidos e 28,57% abordavam. Dos 28,57% que abordavam esse conteúdo, 40% do enfoque da abordagem sobre a diminuição de perdas de alimentos, 40% redução do custo e 20% seleção visando reciclagem. Quanto a sua formação, observou-se que 100% foram graduados na Universidade Federal de Mato Grosso, sendo relatado eu que o Curso de Graduação não contempla conteúdos sobre gestão de resíduos sólidos e educação ambiental. Das empresas pesquisadas 14,30% desenvolvem ações ambientais e 85,70% não. **Conclusão:** Esses resultados podem ter sido influenciados pela deficiência de conhecimento dos nutricionistas sobre gestão de resíduos sólidos em UAN, pela ausência desses conteúdos e pela ausência de conteúdos de educação ambiental na sua formação, pelo tempo de experiência dos mesmos, e pela ausência de políticas de gestão ambiental nas empresas onde atuam.

847

#### A INFLUÊNCIA DAS CONDIÇÕES ERGONÔMICAS NA SAÚDE DOS TRABALHADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Kátia Freitas de Aguiar; Fernanda Salvador Alves; UNESC

Observa-se um grande crescimento na área de Alimentação Coletiva, induzindo competitividade entre empresas, aumento na produtividade, maior enfoque na qualidade e quantidade de refeições produzidas. Se planejadas inadequadamente, essas mudanças podem trazer condições de trabalho inadequadas, desgaste físico e mental, insatisfação pessoal e acidentes ou problemas de saúde nos trabalhadores. Para evitar estes acontecimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), recomendam-se intervenções ergonômicas, que objetivam melhorar o ambiente de trabalho. Este estudo buscou investigar as condições ergonômicas de trabalho, oferecidas em uma UAN situada em Criciúma (SC) e a sua influência na saúde dos trabalhadores. Realizou-se uma revisão bi-

bliográfica sobre ergonomia, condições de trabalho e saúde de trabalhadores. A seguir, desenvolveu-se um estudo de caso, qualitativo e descritivo, utilizando a metodologia da Análise Ergonômica do Trabalho e com participação voluntária de 10 funcionárias. Foram analisadas as características físicas, ambientais e organizacionais da UAN, com o intuito de obter subsídios para responder qual a influência das condições ergonômicas na saúde dos trabalhadores de uma UAN. Os resultados apontaram que o trabalho executado pela maioria das funcionárias da UAN estudada exige esforço moderado, carregamento e levantamento de peso realizado de forma inadequada, movimentos repetitivos constantes e longos períodos na posição em pé. Em relação ao estado de saúde dos trabalhadores, pode-se observar sintomas como dores na coluna, pernas, braços e cabeça. A partir das condicionantes analisadas, recomendações importantes foram propostas com o objetivo de contribuir com a melhora das condições de trabalho. Medidas simples poderiam ser instituídas como implantar treinamentos mensais que abordem: técnicas corretas de levantamento e carregamento de peso, adoção de posturas adequadas para cada posto de trabalho e a importância da utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Pelas evidências encontradas no referido estudo, pode-se afirmar que as condições ergonômicas da UAN pesquisada influenciam na saúde destes trabalhadores. Percebeu-se ainda que a partir da abordagem ergonômica é possível promover a saúde dos funcionários de uma UAN, pois esta oferece subsídios para a obtenção de um posto e um ambiente de trabalho condizentes com as características de seus funcionários.

848

#### ALTERNATIVAS PARA PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANs)

Adélia Conceição de Oliveira<sup>1</sup>; Alline Alves<sup>1</sup>, Flávia Rafaella Gomes dos Santos<sup>2</sup>; Maria Fernanda Frutuoso<sup>3</sup>.

1. Universidade Anhembi Morumbi (UAM)/SP; 2. Centro Universitário São Camilo (CUSC)/SP; 3. Universidade São Francisco - Bragança Paulista/SP

**Introdução:** O crescimento desordenado e o elevado padrão de consumo de serviços causam impactos ambientais como o aquecimento global, crescimento dos níveis dos oceanos, poluição das águas, erosão do solo e acelerada extinção das espécies. Na produção de refeições são utilizadas várias formas de energia e gerados diversos resíduos que podem causar impactos negativos ao meio ambiente. O desenvolvimento sustentável atende as necessidades atuais e não compromete futuras gerações, incluindo a gestão ambiental de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) com redução dos resíduos, diminuição do descarte do lixo, redução do consumo de energia elétrica, diminuição do consumo de água, entre outros. **Objetivo:** Descrever alternativas para promoção do desenvolvimento sustentável em UAN(s). **Metodologia:** revisão bibliográfica em artigos e livros. **Desenvolvimento:** Um menor desperdício de alimentos é obtido reduzindo sobras por meio de um planejamento adequado de refeições, considerando a frequência diária dos usuários, preferências alimentares, treinamento dos funcionários, pesquisas de satisfação do cliente, aquisição de matéria prima de boa qualidade, entre outras medidas. Para o uso racional da água devem ser realizadas palestras educativas para conscientização dos funcionários, identificar cada ponto de uso de água para facilitar o monitoramento, detectar possíveis vazamentos, instalar redutores de vazão nas torneiras e bocais com chuveiros dispersantes, torneiras de acionamento não manual e buscar novas tecnologias e métodos alternativos que minimizam o uso de água. Algumas medidas para redução do consumo de energia elétrica incluem a utilização de gás natural, instalação de lâmpadas econômicas, equipamentos de baixa potência e aplicação de novas tecnologias. Em UANs é necessário reduzir a produção de lixo, utilizando poucos produtos embalados ou com embalagens recicláveis ou recarregáveis e participar de coleta seletiva e programas de reciclagem. **Conclusão:** Para que essas alternativas sejam viáveis é necessário incentivar o desenvolvimento de atitudes conscientes em relação ao meio ambiente por meio de programas de treinamento, motivação dos funcionários, e divulgação contínua de informações.

849

#### AValiação DO ÍNDICE RESTO-INGESTÃO E ACEITAÇÃO DE REFEIÇÕES EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO.

Fabiana Vasconcelos Porto<sup>1</sup>; Tatiana Evangelista da Silva Rocha<sup>1</sup>; Karin Eleonora Savio de Oliveira<sup>1</sup>; Sandra Fernandes Arruda<sup>1</sup>; Luana Taquette Dalvi<sup>1</sup>.

1UNB

Como sintoma de desorganização e desestruturação, o desperdício está incorporado à cultura brasileira, ajudando no desequilíbrio do abastecimento e diminuindo a disponibilidade de recursos para a população. O desperdício de alimentos no Brasil merece destaque diante do contingente expressivo de pessoas situadas em uma faixa de pobreza que não tem acesso aos alimentos, os quais eliminados indiscriminadamente poderiam ser aproveitados como principal fonte de combate contra os efeitos da fome, desnutrição e subnutrição. O presente estudo teve por objetivo avaliar parte do percentual referente

ao índice de resto-ingestão do Restaurante Universitário durante quatro dias. A pesquisa realizou-se no Restaurante Universitário (RU), em Brasília-DF, que atende a uma clientela de aproximadamente 3200 pessoas/dia e apresenta cardápio fixo, padrão trivial e baixo custo. Atende pela modalidade de **buffet** de auto-atendimento, sendo o prato principal porcionado por funcionário do setor. A avaliação do índice de resto-ingestão realizou-se no período de almoço com 333 comensais, sendo 84/dia. Realizou-se a padronização dos pratos utilizados pelos usuários. Após servirem o prato do usuário era pesado, e recebiam um questionário de satisfação e perfil de consumo em relação às preparações oferecidas pelo estabelecimento. No final o usuário entregava o questionário e o resto do prato era pesado e registrado os valores equivalentes aos restos do prato e ao resto de prato principal. Em serviços de **buffet** de auto-atendimento, o peso médio de consumo é de 450g por pessoa, valores semelhantes foram observados no presente estudo, que obteve média geral de consumo de 455,05g/pessoa.

Nos estabelecimentos que oferecem a comida por um preço fixo o percentual de restos é muito mais expressivo do que em lugares onde a comida é paga de acordo com o peso. Percebeu-se que em todos os dias mais de 50% da amostra deixou restos, possivelmente justificado pelo tipo de serviço da Unidade. Recomenda-se que trabalhos como esse seja realizado em Unidades de Alimentação e Nutrição, servindo como base de dados para avaliação do consumo, satisfação perante o público e desperdício alimentar. Assim, será possível ter melhor controle dos custos e otimizar a utilização dos recursos.

850

#### COMPOSIÇÃO GRAVIMÉTRICA DOS RESÍDUOS SÓLIDOS GERADOS EM UMA UAN.

Priscila Pacheco Freitas<sup>(1)</sup>; Isabela dos Santos Fernandes<sup>(1)</sup>; Gizene Luciana Pereira de Sales<sup>(1)</sup>; Lúcia Maria Jaeger de Carvalho<sup>(1)</sup>; Luciléia Granhen Tavares Colares<sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup>INJC/UFRJ

No processo de produção de refeições em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é importante diagnosticar a composição dos resíduos gerados para que possa ser feito um gerenciamento mais adequado dos resíduos sólidos gerados no processo produtivo. O estudo teve como objetivo verificar a composição gravimétrica dos resíduos gerados nos sub-setores de uma UAN. Foi realizado um estudo do tipo exploratório em um restaurante localizado no município do Rio de Janeiro no ano de 2007. O restaurante serve 3.300 refeições diárias e seu funcionamento é de segunda a sexta-feira. Para a coleta de dados utilizou-se a técnica de observação e pesagem dos resíduos gerados (orgânicos e inorgânicos) diariamente em cada etapa da produção de refeições. As etapas observadas foram: recepção de mercadorias, higienização, pré-preparo, cocção, distribuição e devolução da bandeja pelo comensal. A partir da pesagem diária dos resíduos quantificou-se o total gerado, sendo 19.663,4Kg. Os tipos de resíduos gerados foram: alimento processado-resto (44,2%); alimento processado-sobra (26,2%); hortifrutigranjeiro (14,4%) plástico (5,2%); carne (3,1%); papelão (2,4%) e outros (4,5%). Concluiu-se que embora o sub-setor que mais gerou resíduo tenha sido a área de devolução de bandejas (alimento processado-resto) é necessária a aplicação de medidas preventivas em prol da minimização de resíduos sólidos em todo processo produtivo de refeições, desde o planejamento adequado de refeições, até o processamento dos alimentos e distribuição, para que possa contribuir para um melhor gerenciamento dos resíduos sólidos.

851

#### DESCRiÇÃO SÓCIO-DEMOGRÁFICAS E LABORAIS DOS TRABALHADORES DOS RESTAURANTES POPULARES DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Odaleia Barbosa de Aguiar<sup>1,2</sup>; Fabiana Bom Kraemer<sup>1</sup>

<sup>1</sup> UERJ; <sup>2</sup> UFRJ

Introdução: o mercado de refeições coletivas forneceu em 2006 7,0 milhões de refeições/dia, movimentando em torno de 7,5 bilhões de reais por ano e oferecendo 175 mil empregos diretos. Entretanto, esse setor apresenta problemas de gestão geralmente associados à mão-de-obra operacional. **Objetivo:** Descrever o perfil sócio-demográfico e laborais dos trabalhadores dos Restaurantes Populares do Estado do Rio de Janeiro. **Metodologia:** Trata-se de um estudo seccional realizado nos nove Restaurantes Populares em funcionamento, no ano de 2006, localizados no Estado do Rio de Janeiro. Foram realizadas 426 entrevistas, 92% do universo. As variáveis sócio-demográficas analisadas foram: sexo, idade, raça, escolaridade e renda mensal em salários mínimos. As variáveis laborais constituíram-se de cursos realizados, treinamento recebido para ocupar o cargo, tempo de trabalho em cozinhas, postura corporal para realização das tarefas, percepção de incômodos de ruído, temperatura, umidade, área física e chefia. **Resultados:** 62,7% homens, 80,8% com idade inferior a 44 anos, 25,8% de cor negra e 51,9% de cor parda. Quanto a escolaridade 53,5% possuíam 1º grau, 39,2% 2º grau e 7,3% nível superior, 60% tinham renda familiar

menor que 3 salários mínimos. 60,5% afirmaram ter recebido treinamento para ocupar o cargo, e 66% possuíam mais de 24 meses de trabalho em cozinhas. 90,4% relatam passar a maior parte do tempo em pé, 51,2% relatam incômodo de ruído, 84,5% de calor, 22,1% de umidade, 19% de área física, 12,2% de chefia, 36,1% de esforço físico. Conclusão: os autores consideram que os resultados obtidos revelam com boa aproximação os perfis dos trabalhadores de cozinhas industriais e possibilitam a análise do potencial da mão-de-obra operacional a fim de otimizar a busca de soluções para os problemas gerenciais.

852

### MINIMIZAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS GERADOS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES: DESAFIO PARA O RESPONSÁVEL TÉCNICO

Salas, G.L.P.; Colares, L.G.T.; Carvalho, L.M.J.; Fonseca, R.B.F.; Ferreira, B.S.  
Universidade Federal do Rio de Janeiro

O desperdício de alimentos no processo de produção de refeições envolve questões financeiras e as relacionadas aos impactos ambientais e sociais, sendo um desafio para o responsável técnico, visto a complexidade e relevância dessas questões no quadro atual global. A produção de refeições obedece a um fluxo em que as matérias-primas são levadas a diversas sub-áreas, para que possam receber tratamento específico até seu objetivo final, que é a distribuição das refeições e, posteriormente, com a devolução da bandeja pelos comensais e a higienização dos utensílios. Nesse processo são gerados diversos tipos de resíduos como plástico, papelão, latas e em maior quantidade os orgânicos, provenientes principalmente pela falta de controle no processo de produção. A pesquisa objetivou analisar a produção de resíduos sólidos no processo de produção de refeições em um restaurante da cidade do Rio de Janeiro e delimitou-se como um estudo transversal, exploratório e quantitativo em um restaurante de grande porte que serve em média 3.000 refeições por dia, sendo a distribuição porcionada por funcionários do restaurante. Foi utilizado como técnica de coleta de dados a observação direta e a pesagem dos resíduos produzidos em todo o processo produtivo das refeições. Verificou-se uma produção total de resíduos de 17.917,53 kg por mês, sendo os orgânicos o maior percentual (88,5%), seguido de plásticos (5,9%), papel e papelão (2,2%), latas (0,9%) e outros (2,5%). Em relação às sub-áreas observou-se um maior percentual de resíduos na etapa de devolução de bandejas, sinalizando a necessidade de um maior controle no processo produtivo para minimizar o desperdício de alimentos. Ressalta-se a importância do gerenciamento adequado dos resíduos sólidos gerados em restaurantes para a redução dos impactos ambientais, sociais e econômicos.

853

### RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS GERADOS EM UAN: ABORDAGEM SOBRE O ÍNDICE DE RESTO

Lilly Anne Laerte Hernandez Baptista<sup>(1)</sup>; Tatiana Sanches Del Giudice Rangeli<sup>(1)</sup>; Gizene Luciana Pereira de Sales<sup>(2)</sup>; Lucia Pereira de Andrade<sup>(1)</sup>; Luciléia Granhen Tavares Colares<sup>(1)</sup>.  
<sup>(1)</sup>INJC/UFRJ; <sup>(2)</sup>PG INJC/UFRJ

A geração de resíduos orgânicos em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um fato, visto que o objetivo desta é produzir refeições em larga escala sanitizadas, balanceadas e adequadas a uma coletividade. O índice de restos é uma ferramenta frequentemente utilizada como forma de avaliação dos serviços prestados em UAN em relação ao planejamento, à aceitação dos cardápios e à distribuição das refeições. O objetivo do trabalho foi diagnosticar os resíduos orgânicos gerados em três Restaurantes Públicos Populares (RPPs) do município do Rio de Janeiro e avaliar o índice de restos dos mesmos. O método utilizado foi a pesagem direta dos resíduos sólidos gerados durante um mês em cada restaurante no ano de 2007. Para o índice de resto foi utilizada fórmula que leva em consideração o peso total dos restos das bandejas e o peso total da refeição distribuída. Foram produzidos 7.966,07 Kg; 6.244,48 Kg e 4.708,19 Kg, nos três restaurantes, proveniente da devolução de bandejas. Encontraram-se, respectivamente, os seguintes índices de resto: 11,73%; 11,30% e 12,22%. Esses valores estão próximos ao encontrado na literatura (10%) para distribuição de refeições por cafeteria fixa. Conclui-se que embora os valores de índice de resto estejam próximos ao recomendado há necessidade de serem revistos, devido a atual situação de desperdício de alimentos e conseqüentemente o aumento da geração de resíduos sólidos que podem contribuir com sérios impactos ambiental, social, econômico e de saúde pública.

854

### RESTAURANTES PÚBLICOS POPULARES: CARACTERIZAÇÃO QUANTO AO PROCESSO PRODUTIVO.

Aline Oliveira<sup>1</sup>; Gizene Luciana Sales<sup>2</sup>; Kátia Cardoso dos Santos<sup>3</sup>; Danielle Lisboa<sup>4</sup>; Luciléia Colares<sup>5</sup>

<sup>1</sup>. PG/INQCS- Fiocruz; <sup>2</sup>. PG/UFRJ; <sup>3</sup>. Gov. do Estado do RJ; <sup>4</sup>. Graduação/UFRJ; <sup>5</sup>. UFRJ

Os Restaurantes Públicos Populares (RPPs) são unidades de alimentação e nutrição, que têm como princípios fundamentais a produção e a distribuição de refeições saudáveis, oferecidas a preços acessíveis. São implantados em regiões de grande circulação de trabalhadores de baixa renda, formais e/ou informais, além de idosos, desempregados e estudantes, buscando atender aos segmentos em situação de insegurança alimentar, nutricional e vulnerabilidade social. O objetivo deste trabalho foi conhecer o processo produtivo das refeições elaboradas nos onze RPPs do Estado do Rio de Janeiro e identificar adequação em relação ao proposto no programa de implantação dos RPP. Foi realizada uma visita em cada um dos RPPs no ano de 2007. Os dados foram coletados a partir de observação sistemática e entrevista com um nutricionista de cada restaurante, utilizando um questionário específico composto por questões que abordaram: o tipo de estrutura física, de serviço, de contrato, de distribuição e o número de refeições servidas diariamente. Também foi acompanhado o fluxo do processo produtivo das refeições. Pode-se observar que dos onze RPPs, apenas 4 restaurantes apresentam estrutura física com 1 pavimento e os demais possuem 2 pavimentos. Todos os restaurantes são administrados por empresa terceirizada regida por contrato de gestão de preço fixo. Todos os RPPs possuem a seguinte composição de cardápio: sopa, salada, arroz, feijão, prato protéico, opção de prato protéico, guarnição, sobremesa, refresco, pão, cafezinho ou chá. A distribuição das refeições é realizada por cafeteria fixa sendo que a sopa, o arroz e o feijão são servidos à vontade. São servidas de 1000 à 3000 refeições/dia, no almoço, variando de acordo com a localização do restaurante. Conclui-se que, embora os RPPs tenham características semelhantes, a edificação tem influência na qualidade das refeições servidas e, ainda, por apresentarem uma carga maior nos procedimentos operacionais, aumenta o custo e ocasiona um maior tempo de espera por parte do comensal para o atendimento.

855

### RISCOS AMBIENTAIS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: PERCEPÇÃO DO NUTRICIONISTA DOS RESTAURANTES POPULARES DO RJ.

Odaleia Barbosa de Aguiar<sup>1,2</sup>; Fabiana Bom Kramer<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> UERJ <sup>2</sup> UFRJ

Introdução: a higiene e segurança no trabalho envolvem, dentre outros, a identificação dos riscos ambientais aos trabalhadores de refeições coletivas. Assim, é importante o reconhecimento destes como forma de gestão para garantir a saúde e integridade física desses trabalhadores. Objetivo: identificar a percepção dos nutricionistas quanto aos riscos ambientais nas atividades laborais nos Restaurantes Populares (RP) do Estado do RJ. Metodologia: no período de dezembro de 2006 a março de 2007 foi aplicado, com 9 nutricionistas, um questionário adaptado para levantamento da percepção dos riscos físicos, químicos, ergonômicos e de acidentes nos RP. Resultados: dentre os riscos físicos os de maior percepção foram ruídos (67%) e temperatura (55%). Quanto aos riscos químicos 67% apontaram riscos inflamáveis e 89% riscos corrosivos. E, todos afirmaram ter condições ambientais de transporte, estocagem e manuseio das substâncias. Na percepção dos riscos ergonômicos o esforço repetitivo foi identificado por todos os nutricionistas seguido do transporte e levantamento de peso (89% cada), e movimentação excessiva (67%). A postura de ficar de pé por muito tempo também foi percebida por 100% dos nutricionistas. 89% consideram estressantes e repetitivas as atividades desenvolvidas nos Restaurantes. Os riscos de acidentes de trabalho foram relacionados por 100% dos nutricionistas aos utensílios e/ou materiais perfuro cortantes e 89% ao transporte, manuseio e armazenamento de materiais inflamáveis e corrosivos. Conclusão: considera-se essencial a associação da percepção dos nutricionistas aos riscos com a efetiva implantação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) para o desenvolvimento de condutas e procedimentos que valorizem a relação saúde/trabalho.

856

**ABASTECIMENTO, PRODUÇÃO E CONSUMO DE TUBÉRCULOS: DIVERSIFICANDO SABOR E DIMINUINDO A CONTAMINAÇÃO QUÍMICA.***Débora Maciel Valadão<sup>1</sup>, Anete Araújo de Sousa<sup>2</sup>*  
<sup>1,2</sup> UFSC

A contaminação de alimentos por agentes tóxicos representa um grave problema para a saúde pública. A redução do consumo de alimentos com altos índices de contaminação por agrotóxico, como a batata-inglesa, é essencial para a prevenção e recuperação de doenças. Além disso, o Guia Alimentar para a População Brasileira preconiza a promoção da saúde e a prática de uma alimentação saudável com o consumo de alimentos locais. O objetivo do estudo foi diversificar o sabor e diminuir a contaminação química de preparações servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar, através do aumento da variedade dos tubérculos no cardápio, em substituição à batata inglesa. Para a elaboração da proposta foram desenvolvidas as seguintes etapas: identificação dos tipos, quantidade e especificações de tubérculos disponíveis nos processos licitatórios da instituição; análise comparativa da composição nutricional teórica dos tubérculos licitados, estabelecendo-se equivalências de diferentes tubérculos quando comparados com a batata inglesa; avaliação da preferência dos pacientes em relação aos tubérculos, através da entrevista; determinação do indicador de parte comestível (IPC) e do indicador de conversão (IC) dos tubérculos selecionados para determinação da quantidade (peso bruto) de matéria-prima a ser comprada; análise da frequência da batata inglesa nos cardápios; teste de substituição de receita e análise da inclusão dos tubérculos selecionados com suas respectivas quantidades na licitação. A verificação da composição nutricional e a preferência dos pacientes revelaram que os tubérculos mais indicados para a substituição foram o inhame, a batata salsa e a mandioca. O inhame e a mandioquinha-salsa apresentaram composição nutricional semelhante ao da batata-inglesa, principalmente, de carboidratos e fibras. A redução no número de preparações com batata-inglesa nos cardápios foi entre 50 e 80%. Com a elaboração da proposta, avaliou-se que a utilização de culturas locais, que necessitam de menor quantidade de agrotóxicos, se torna uma alternativa viável de consumo, possibilitando diversificação do sabor das preparações e diminuição da contaminação química de refeições servidas por UAN, especialmente em hospitais.

857

**ABASTECIMENTO, PRODUÇÃO E CONSUMO DE TUBÉRCULOS: DIVERSIFICANDO SABOR E DIMINUINDO A CONTAMINAÇÃO QUÍMICA.***Débora Maciel Valadão<sup>1</sup>, Anete Araújo de Sousa<sup>2</sup>*  
<sup>1,2</sup> UFSC

A contaminação de alimentos por agentes tóxicos representa um grave problema para a saúde pública. A redução do consumo de alimentos com altos índices de contaminação por agrotóxico, como a batata-inglesa, é essencial para a prevenção e recuperação de doenças. Além disso, o Guia Alimentar para a População Brasileira preconiza a promoção da saúde e a prática de uma alimentação saudável com o consumo de alimentos locais. O objetivo do estudo foi diversificar o sabor e diminuir a contaminação química de preparações servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar, através do aumento da variedade dos tubérculos no cardápio, em substituição à batata inglesa. Para a elaboração da proposta foram desenvolvidas as seguintes etapas: identificação dos tipos, quantidade e especificações de tubérculos disponíveis nos processos licitatórios da instituição; análise comparativa da composição nutricional teórica dos tubérculos licitados, estabelecendo-se equivalências de diferentes tubérculos quando comparados com a batata inglesa; avaliação da preferência dos pacientes em relação aos tubérculos, através da entrevista; determinação do indicador de parte comestível (IPC) e do indicador de conversão (IC) dos tubérculos selecionados para determinação da quantidade (peso bruto) de matéria-prima a ser comprada; análise da frequência da batata inglesa nos cardápios; teste de substituição de receita e análise da inclusão dos tubérculos selecionados com suas respectivas quantidades na licitação. A verificação da composição nutricional e a preferência dos pacientes revelaram que os tubérculos mais indicados para a substituição foram o inhame, a batata salsa e a mandioca. O inhame e a mandioquinha-salsa apresentaram composição nutricional semelhante ao da batata-inglesa, principalmente, de carboidratos e fibras. A redução no número de preparações com batata-inglesa nos cardápios foi entre 50 e 80%. Com a elaboração da proposta, avaliou-se que a utilização de culturas locais, que necessitam de menor quantidade de agrotóxicos, se torna uma alternativa viável de consumo, possibilitando diversificação do sabor das preparações e diminuição da contaminação química de refeições servidas por UAN, especialmente em hospitais.

858

**ASPECTOS GERAIS SOBRE DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA***Mariana Durante Fernandes; Fernanda Salvador Alves*  
UNESC

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) objetivam alimentar pessoas fora de seu domicílio, ofertando refeições adequadas às características e hábitos alimentares dos usuários, higienicamente segura e ajustada aos limites financeiros das empresas. Com o crescimento do mercado de alimentação, torna-se necessário criar um diferencial competitivo nas empresas através da melhoria na qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Uma das formas de se atingir esse objetivo é qualificando seus funcionários. Este estudo pretendeu realizar uma revisão bibliográfica sobre ações de desenvolvimento profissional (ADP) direcionada aos manipuladores de alimentos, abordando os seguintes assuntos: Unidades de Alimentação e Nutrição, manipuladores de alimentos, gestão de pessoas, treinamento, capacitação e formação do profissional. Para que as atividades em uma UAN possam ser desempenhadas, seus funcionários precisam de treinamentos específicos para planejar, programar e controlar as atividades de manipulação ou de produção dos alimentos. Dessa forma, cada vez mais essas ferramentas gerenciais vem sendo aplicadas nas UANs, a fim de proporcionar mais qualidade no fornecimento de alimentos. A Gestão de Pessoas é situacional, pois depende de vários aspectos como a cultura e a estrutura organizacional adotada, as características do contexto ambiental, o negócio da organização, a tecnologia utilizada, os processos internos e uma infinidade de outras variáveis importantes. A diferença primordial entre as diferentes ações de desenvolvimento profissional (treinamento, capacitação e formação) é o grau de autonomia gerada no manipulador que a informação repassada proporciona. Enquanto o treinamento é mais pontual para uma função, a capacitação gera novas habilidades e a formação leva a um crescimento pessoal e profissional. Para essas ADPs, existem diferentes técnicas e estratégias de ensino, que devem ser adequadamente utilizadas para surtir os efeitos necessários. É importante também perceber suas necessidades antes de bem planejar-las e executá-las. Finalmente Por fim, ainda deve-se realizar uma avaliação de aprendizagem e outra da própria ação desenvolvida, para garantir seu sucesso. As ADPs contribuem para a melhoria da qualidade dos alimentos produzidos numa UAN, influenciando positivamente nas técnicas e procedimentos de manipulação de alimentos. Assim Por isso, são essenciais no gerenciamento de uma UAN, mas devem ser adequadamente usadas para surtir os efeitos necessários.

859

**AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO: UM ESTUDO DE CASO***Thais Valéria Barreiros Alves<sup>1</sup>; Ana Maria Mendes Monteiro Wandelli<sup>1</sup>*  
1-UNIRIO

Este trabalho parte do pressuposto que existe relação positiva entre a Análise de Desempenho e a Qualidade de Serviços em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Objetiva propor um novo modelo de metodologia para avaliação de desempenho em uma UAN, com rigor científico, em prol da melhoria da qualidade de serviços aos clientes. A pesquisa é do tipo estudo de caso, realizada no Município do Rio de Janeiro no período: agosto/2006 a junho/2007. A avaliação de desempenho no *locus* de estudo foi feita através análise dos instrumentos utilizados para a satisfação da clientela atendida no local e fatores influentes. Tem uma abordagem qualiquantitativa, sendo a base quantitativa o canal: Índice de Satisfação do Cliente e a qualitativa, o canal: "Fale Conosco". Resultados demonstram que o Índice de Satisfação do Cliente obteve a participação de uma maioria simples do público atendido, com valores médios acima da meta estabelecida de 75% e que possui falhas solucionáveis a partir do uso de uma nova escala gráfica criada: ruim, regular, bom e ótimo, evitando a "tendência central" e o "efeito de halo" da escala: ruim, bom e ótimo. O "Fale conosco" possui uma participação pequena, que é representativa através a análise de conteúdo, abordagem qualitativa escolhida. Destaca-se, por classificação criada na pesquisa que: 23% desaprovam a Qualidade da Refeição, 28% a Qualidade das Preparações, índice recorrente, mensalmente, em diferentes discursos; 15% a Qualidade dos Serviços, 16% a Qualidade Higiênico-sanitária; 11% a Qualidade do Produto e 7% a Ambiência. As sugestões foram atendidas em 48% dos casos, sendo 100% respondidas. Nos elogios, 32% se referiram à Qualidade das Preparações, com igual índice para a Qualidade do Serviço e 28% para Qualidade da Refeição, constatando-se nítida divisão do público nos itens: refeição, preparação e serviço. A taxonomia de itens criada tem aplicação em outras UANs, mediante adaptações aos locais. Conclui-se que a partir da análise de avaliação de desempenho pode-se caracterizar os serviços prestados em uma escala de índices e detectar os principais pontos críticos de controle. Recomenda-se novos trabalhos na área de Gestão de Qualidade e Avaliação de Desempenho, subárea importante para os nutricionistas.

860

**AVALIAÇÃO DO RESTO INGESTA DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS A UMA EMPRESA LOCALIZADA NA REGIÃO METROPOLITANA DE PORTO ALEGRE - RS***Walquíria Landim<sup>1</sup>; Marina Furlanetto<sup>2</sup>; Sabrina Sauthier Monteiro<sup>3</sup>; Andréia Bento Vieira<sup>4</sup>  
1 UNIFRA; 2 UNIFRA; 3 UNIFRA; 4 IPA*

O resto ingesta é considerado toda a sobra de alimentos servidos nos pratos e não consumido pelos comensais, este é um indicador especial, pois é realizado na grande maioria das Unidades de Alimentação e Nutrição para indicar se a administração desta está sendo realizada com eficiência. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o índice de rejeitos das refeições oferecidos a uma comunidade sadia existente no restaurante de uma empresa particular na região metropolitana de Porto Alegre - RS. Foi realizado no mês de fevereiro de 2008 num período de 22 dias. Após o cliente alimentar-se este entregava sua bandeja com pratos, talheres e rejeitos na copa onde os funcionários separavam os restos em dois tonéis, um para as cascas de frutas e o outro para o resto de alimentos não ingeridos, no final de cada turno estes eram pesados e anotados nas planilhas. O Indicador de Restos (IR) é representado pela relação percentual entre o peso da refeição rejeitada (PR) e o peso da refeição distribuída (PRD). Foram analisadas 11756 refeições, totalizando 14466,2 kg ou aproximadamente 14,5 toneladas de alimento. O resto ingesta da Unidade em questão foi 5,1%, ou seja, 741 kg de alimentos foram rejeitados. O resultado encontrado foi considerado abaixo do índice de rejeitos para serviços de Alimentação e Nutrição comercial que fica entre 10 e 15% para coletividade sadia, ou seja, foi um resultado expressivo que mostra uma boa realização do controle de desperdícios e custos, além de indicar a qualidade da refeição servida e aceitação do cardápio oferecido. O gerenciador da Unidade e seus funcionários foram parabenizados para que estes se sintam reconhecidos e incentivados e assim continuem a desempenhar suas tarefas adequadamente em benefício do próprio cliente e da empresa contratante. Portanto, para uma Unidade de Alimentação e Nutrição estar compatível e ser considerada bem administrada a quantidade de alimentos rejeitados pelos comensais não deve ultrapassar os 15% e com isso pode-se concluir que o apresentado pela Unidade estudada vem ao encontro do previsto nas normas operacionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

861

**COMER NO HOSPITAL: PERCEPÇÕES DE PACIENTES EM UM HOSPITAL COM ATENDIMENTO HUMANIZADO***Renata Leia Demário<sup>1</sup>, Anete Araújo de Sousa<sup>2</sup>, Raquel Kuerten de Salles<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>PPGN-UFSC <sup>2</sup>UFSC*

A pesquisa teve como objetivo compreender a percepção de pacientes em relação à alimentação em um hospital público de referência para a Política de Humanização Hospitalar – PNH do Estado de Santa Catarina. O estudo teve como modelo de abordagem a pesquisa qualitativa. A técnica central de coleta de dados foi a entrevista em profundidade semi-estruturada com o auxílio de um guia de entrevistas. Participaram da pesquisa 27 pacientes adultos e idosos internados a quatro ou mais dias nas unidades de clínicas médicas. Os resultados permitiram compreender que os pacientes consideram que a alimentação é parte das regras da instituição, relacionando-a com a doença e com a recuperação da saúde; a vontade de comer é influenciada pela presença do acompanhante e pelo ambiente do hospital e o horário das refeições foi considerado como um modelo a ser seguido em casa. A aceitação da refeição é influenciada pela doença e por aspectos sensoriais da alimentação (sabor, apresentação, aparência, aroma, variedade do cardápio, temperatura, textura e tipo de preparação). Os pacientes demonstraram dificuldade em manifestar opiniões sobre mudanças desejadas na alimentação ou nas rotinas da instituição. A refeição é um momento de interação entre os próprios pacientes, acompanhantes e equipe de saúde e o atendimento da equipe de saúde foi considerado bom. Como conclusão, a pesquisa apontou que para fortalecer a função terapêutica da alimentação hospitalar, há necessidade de incorporar as expectativas dos pacientes e valorizar aspectos dietéticos, sensoriais e simbólicos às preparações servidas, além da implantação de iniciativas humanizadoras no atendimento.

862

**GESTÃO DE PESSOAS E O MONITORAMENTO DA DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS EM UM HOSPITAL NO RIO DE JANEIRO.***ANA TORRES TAVARES<sup>1</sup>; MARIA DAS GRAÇAS MEDEIROS<sup>2</sup>; MARISTELA SOARES LOURENÇO<sup>2</sup>  
UFF<sup>1</sup>; UFF<sup>2</sup>*

A alimentação hospitalar tem papel importante na recuperação da saúde do paciente. A atuação do profissional nutricionista junto à equipe multiprofissional é fundamental para prestar um atendimento nutricional adequado aos indivíduos. A presente pesquisa foi realizada em um hospital público no Estado do Rio de Janeiro e teve como objetivo analisar a integração dos profissionais de Nutrição envolvidos na prescrição da dieta e na produção de refeições com enfoque na distribuição das mesmas. A metodologia utilizada foi quali-quantitativa e a estratégia de investigação foi feita através da aplicação de um questionário com abordagem sobre a integração entre os profissionais de saúde e a distribuição das dietas junto aos nutricionistas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) pesquisada. Foi identificado que os nutricionistas consideram que existe pouca integração entre a área de produção e a área de dietoterapia, porém esta última mantém boa integração com os médicos e a enfermagem. Foi possível verificar também, que 46% das entrevistadas relataram que a palatabilidade da refeição é o motivo mais relevante para a rejeição de dietas por parte dos pacientes e com isso é fundamental o monitoramento da distribuição e posteriormente ocorrer a adequação e melhoria destas dietas. Para os nutricionistas de produção, existe pouca integração com os nutricionistas da área de dietoterapia. Nem todos os profissionais procuram discutir os casos de seus pacientes, a fim de lhes proporcionar um melhor atendimento, dentro da realidade da UAN. Concluímos que, deve haver maior integração entre os profissionais de Nutrição, a fim de servir uma alimentação adequada às necessidades nutricionais e ao mesmo tempo possa proporcionar a satisfação ao paciente. Portanto, é fundamental que os profissionais de Nutrição trabalhem em equipe, a fim de oferecer aos pacientes um atendimento de boa qualidade, analisando não somente a composição química da dieta, mas também a sua apresentação, sendo que isto deve ser aferido na distribuição das dietas aos pacientes e assim poder avaliar o alcance do objetivo de seu trabalho que é oferecer uma alimentação compatível com patologia existente e a avaliar a aceitação. Ressaltamos que, é necessário que novas pesquisas sejam realizadas, a fim de discutir a problemática em relação a deficiente integração entre os profissionais de Nutrição.

863

**IMPLANTAÇÃO DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS EM UNIDADE DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR***Márcia Cristina Basílio, Janilene Medeiros da Silva Pescuma; Fátima Aparecida Castanheira;  
Andréa Luiza Jorge; Cleonice Bezerra dos Santos.  
ICHC- FMUSP*

As agressões ao meio ambiente e a necessidade do gerenciamento dos poluentes fazem parte das discussões diárias em todos os níveis da sociedade. Diferentes canais da mídia divulgam ações com o propósito de mudar atitudes e educar as pessoas desenvolvendo a cidadania. No ambiente hospitalar, a conscientização pelo gerenciamento dos resíduos ocorre desde o controle da quantidade até o destino final com responsabilidade conjunta entre a instituição e a empresa coletora. A Unidade de Nutrição Hospitalar tem importante papel na educação da sua equipe e na segregação consciente dos resíduos. **Objetivo:** segregar e reduzir os resíduos comuns gerados na produção de refeições hospitalares. **Metodologia:** o trabalho foi desenvolvido no período de 2005 a 2007 utilizando como recursos: vídeo e palestra sobre os conceitos da geração e classificação dos resíduos conforme determina o Conselho Nacional de Meio Ambiente; segregação do óleo utilizado no preparo das refeições; pesagem dos resíduos antes e após o início da segregação; oficinas práticas com uso dos resíduos. Criada equipe de monitores de resíduos com 20 multiplicadores para ações de orientação e incentivo durante as atividades. **Resultados:** O trabalho envolveu a capacitação de 200 funcionários de todos os níveis hierárquicos. Apresentou a redução média do volume total de resíduos orgânicos gerados de 415 kg/dia para 323kg/dia (28,3%); redução no volume dos resíduos comuns gerados com aumento dos recicláveis: comum 212 para 57Kg, plástico 10 para 31Kg, alumínio mantido em 7Kg e orgânico de 93 para 146Kg. Papéis foram melhor aproveitados resultando em redução de 50 para 44Kg. O total de óleo doado a uma ONG foi de 4000 litros. Desenvolvidas 2 oficinas práticas para utilização dos materiais segregados pelos próprios funcionários, como atividade de fixação de conceitos e incentivo à segregação. Para as comemorações de final de ano, a Unidade de Nutrição foi decorada com objetos reciclados preparados nas oficinas. **Conclusão:** as ações que levam as pessoas a repensar no seu papel como cidadão são fundamentais para a busca da Qualidade de vida e satisfação no trabalho gerando maior integração entre as equipes e resultados positivos à própria empresa com a redução dos resíduos comuns.

864

### PREPARAÇÕES REGIONAIS BRASILEIRAS SERVIDAS EM RESTAURANTES DE AUTO-SERVIÇO

Raquel Assunção Botelho<sup>1</sup>; Mariana Veras<sup>2</sup>; Wilma Araújo<sup>3</sup>  
1 UnB; 2 PG/UnB; 3 UnB

A história da alimentação mostra que gastronomia, recursos alimentícios, hábitos e padrões alimentares são aspectos importantes que sugerem uma reflexão sobre a complexidade que permeia as relações pessoais e os alimentos. Cada cultura é reflexo dos próprios caminhos percorridos em função de sua história. O reconhecimento de características próprias, presentes nas preparações, pela comunidade, desperta o sentido de pertencer de cada indivíduo. Desta forma, uma alimentação saudável deve ser baseada em práticas alimentares, assumindo a significação social e cultural dos alimentos como fundamento básico. O presente estudo tem como objetivo analisar as preparações regionais mais servidas em Unidades Produtoras de Refeições (UPR) das capitais brasileiras. A pesquisa é um estudo de natureza exploratório-quantitativa. Para a coleta de dados, foi elaborado um questionário para determinar a frequência e os motivos de oferta das preparações nos estabelecimentos. Para cada capital, esse questionário continha uma lista das preparações mais relatadas como parte da cultura local. A partir das respostas, foi definida a preparação mais servida em cada capital e sorteadas três UPRs que serviam as preparações. Em cada UPR visitada, a ficha técnica de preparação foi desenvolvida para se identificar os ingredientes utilizados, os métodos e as técnicas de preparo e assim estimar a composição nutricional dos produtos utilizando a TACO. As preparações avaliadas foram: vatapá, caruru paraense, carne de sol, baião de dois, caldeirada, xinxim de galinha, peixada, feijoada, feijão tropeiro, lasanha, frango ao molho de açafraão, cozido cuiabano, maria izabel, ostra gratinada, peixe frito, pernil assado, moqueca e arroz carreteiro. Os resultados obtidos indicam variações importantes em relação aos ingredientes e também em relação aos métodos e técnicas de preparo entre as UPRs. Observou-se ainda uma tendência quanto ao acréscimo de ingredientes fontes de lipídios, sugerindo a necessidade de adaptar as FTP das preparações. Mesmo com a presença do nutricionista, o excesso de lipídios é marcante com preparações apresentando mais 50% deste nutriente como no feijão tropeiro, na feijoada, no xinxim de galinha e no frango ao açafraão. Estes resultados sugerem a necessidade de intervenções dietéticas para tornar mais saudáveis as preparações, uma vez que, por serem culturalmente significativas é importante mantê-las no cardápio.

866

### A IMPORTÂNCIA DO USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Claudia Cappella Freire de Lemos<sup>1</sup>; Livia Barbosa Alves<sup>1</sup>; Nathalie Ferreira Hercules<sup>1</sup>; Patrícia Maria Périco Perez<sup>2</sup>; Jorge Henrique Ignacio da Roza<sup>3</sup>  
1 UNESA; 2 UNESA/UERJ; UNESA

Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), os profissionais ligados diretamente à qualidade dos alimentos devem desenvolver ações preventivas, inclusive quanto a acidentes de trabalho. Segundo a Norma Regulamentadora de Medicina e Segurança de Trabalho, número 6 (NR6), é obrigação do empregador fornecer aos funcionários os equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados ao risco de seu trabalho, em perfeito estado de conservação e funcionalidade, instruir e treinar quanto ao uso dos EPIs, fiscalizar e exigir, e repor os equipamentos danificados. Constatou-se que a maioria dos funcionários das UANs não usava EPIs, assim, esse trabalho objetivou avaliar se os funcionários das UANs detinham conhecimento sobre quais equipamentos deviam usar e o porquê de seu uso. O estudo foi realizado em três UANs denominadas A, B e C. O grau de conhecimento dos funcionários (cozinheiros, copeiras, magarefe e auxiliares de serviços gerais) em relação aos EPIs foi avaliado através da aplicação de um questionário estruturado com questões objetivas e subjetivas, cuja pontuação variou de 0,0 a 10,0 pontos. Foi feito um somatório dos resultados das questões, e os manipuladores que obtiveram média entre 7,6 e 10,0 pontos receberam certificado de congratulações, e os que obtiveram média entre 0,0 e 7,5 receberam um certificado, tentando sensibilizá-los para o uso correto de seus EPIs. Em relação ao conhecimento sobre EPIs, verificou-se nas UANs A, B e C, respectivamente, que 50% dos entrevistados não sabem o que são EPIs, 60% souberam citar os EPIs que utilizam e identificá-los com precisão; 100% souberam citar quais EPIs usam, assim como a finalidade de proteção do equipamento e 70% sabem o que é EPI e não fazem uso destes pelo fato da unidade não oferecê-los. Constatou-se que na UAN A, 60% dos funcionários obtiveram pontuação entre 7,5 e 10,0 pontos, na UAN B, todos os funcionários apresentaram nota entre 7,5 e 10,0 e na UAN C, 60% dos funcionários, obtiveram pontuação entre 5,0 e 7,5. Observou-se que somente a UAN B oferece treinamento sobre EPI e que práticas educativas (treinamentos) periódicas deveriam ser estimuladas, bem como quantidades adequadas de EPIs, a fim de garantir a integridade física dos manipuladores.

867

### ABSENTISMO EM UAN- ESTUDO DE CAUSAS MICRO, MESO E MACRO-ORGANIZACIONAIS

Camila Eliza Resende Fernandes, Érika Gomes Alves, Daisy Blumenberg Wolkoff  
UERJ/DNA

O absenteísmo designa a ausência dos empregados ao trabalho. O índice de absenteísmo reflete a porcentagem do tempo não trabalhado causado pelas ausências em relação ao volume de atividade planejada (Chiavenato, 1994). Os custos gerados pelo absenteísmo refletem-se no salário dos ausentes e na diminuição da produtividade (Silva & Marziale, 2000). Objetivou-se investigar o absenteísmo e suas causas entre os trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Foram consideradas para o cálculo do índice de absenteísmo as faltas justificadas ou não ocorridas entre abril/2007 a junho/2007, com foco no absenteísmo de curto prazo (um a três meses). Aplicou-se também um questionário composto de 18 questões fechadas e 6 questões abertas para avaliar se as causas do absenteísmo foram de fonte micro-organizacional (característica dos trabalhadores), meso-organizacional (dinâmica de pequenos grupos na organização) ou macro-organizacional (estrutura da organização) (Dias, 2005). Foram entrevistados 37 trabalhadores, compreendendo 84% da equipe operacional. A maioria (65%) corresponde ao sexo masculino, 49% deles possuem ensino médio incompleto e a média de idade é de 32 anos. O tempo médio de trabalho na empresa é de 1 a 5 anos (66%) e 68% dos trabalhadores sempre ocuparam o mesmo cargo. O índice médio de absenteísmo avaliado foi 4%, sendo que 38% da equipe relataram ter faltado nesse período. Dessas faltas, 75% foram justificadas. Dos entrevistados 78% não estão satisfeitos com o salário, sendo que 46% já foram mais bem remunerados em outros empregos realizando a mesma função. Os baixos salários e a dificuldade de ascensão na empresa são determinantes de nível macro-organizacional que podem ser causas da desmotivação da equipe (Santana, 2002). São fatores de curto prazo que podem levar ao absenteísmo (Dias, 2005). O principal motivo relatado para as faltas é o fator doença (micro-organizacional). Com relação aos recursos físicos e ambientais a maioria (78%) está satisfeita. Os trabalhadores também estão satisfeitos com os benefícios concedidos (66%) pela empresa. O clima organizacional é satisfatório para 73%. Concluiu-se que empresa deve reavaliar sua política de cargos e salários. A implantação de estratégias, como bonificações aos empregados de destaque, pode reduzir a taxa de absenteísmo encontrada.

868

### ANÁLISE DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: ALERTA AO CONSUMO CONSCIENTE

Mariane Takesian<sup>1</sup>, Vanessa Aparecida de Brito Reis<sup>1</sup>, Clara Korukian Freiberg<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> Centro Universitário São Camilo.

Resumo: Com maior incidência do trabalho feminino, dos empregos distantes das residências e da facilidade das empresas em oferecer alimentação no local de trabalho, o setor de alimentação ganha um mercado crescente em torno de 20% ao ano. Crescimento este associado ao aumento do volume do desperdício alimentar, que é advindo tanto da sobra dos alimentos preparados quanto do resto dos alimentos distribuídos e não consumidos. A quantidade de alimentos desperdiçada anualmente corresponde a 12 bilhões de reais, capaz de nutrir 30 milhões de pessoas. **Objetivo:** Identificar a quantidade de resto alimentar de uma UAN, determinando-se a média do consumo e o índice de resto alimentar, com a finalidade de se verificar quais as possíveis mudanças, para o controle do desperdício. **Metodologia:** A coleta foi realizada durante 12 dias alternados, obtendo-se dados sobre produção total de alimentos, sobra e resto alimentar, separados por tipo de preparação. Realizou-se a pesagem do resto das bandejas de 1200 usuários operacionais e administrativos, no período do almoço, calculando o índice de resto-alimentar. Verificou-se os alimentos porcionados (prato principal, guarnição e sobremesa) e os alimentos self service (arroz, feijão, salada). **Resultados:** A UAN apresentou uma média de produção de 614,558kg/dia de alimentos, e de desperdício de 87kg/dia. Para as sobras alimentares, encontrou-se valores de 2,5% para arroz, 3,54% para guarnição, 2,12% para prato principal, 6,87% para frutas, 4,76% para doces e 2,43% para saladas. O feijão apresentou 13,26%, quantidade esta maior do que a literatura recomenda (10%). Quanto ao resto-alimentar, os maiores índices encontrados foram: feijão (16,38%), fruta (13,13%) e arroz (11,15%). **Conclusão:** Constatou-se que existe nesta UAN, um planejamento adequado de produção de alimentos, porém uma quantidade excessiva de restos daqueles alimentos servidos pelo próprio cliente indicando desperdício elevado. Sendo assim, torna-se de suma importância o papel do nutricionista nas empresas e campanhas educativas para redução do desperdício alimentar contribuindo para a melhoria da qualidade do serviço e do consumo consciente.

869

**ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DE UM CARDÁPIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO TIPO EMPRESARIAL**

Aline Da Silva Torreão Da Costa<sup>1</sup>, Cilene da Silva Gomes Ribeiro<sup>1</sup>  
 1 PUCPR

Relacionar alimentação saudável, hábitos alimentares, características sensoriais e modo de apresentação dos alimentos, ao prazer das pessoas ao consumirem alimentos se tornou o desafio dos profissionais dos seguimentos de refeições coletivas. Garantir a qualidade nutricional dos alimentos ofertados em segmentos de *fast food* e *food service* tornou-se de grande relevância para saúde pública, uma vez que boa parte da população é alimentada diariamente por este segmento. Avaliar quantitativamente as opções escolhidas, os cardápios e gramagens utilizadas pelos consumidores deixa de ser tarefa fácil, quando o consumidor é o direcionador de suas refeições e de suas escolhas. Este trabalho teve como objetivo aplicar o método AQPC - Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio desenvolvido por Proença et al (2005), em uma empresa de refeições coletivas de Curitiba a fim de se avaliar as adequações dos aspectos nutricionais e sensoriais dos cardápios ofertados no local. Tal metodologia pode auxiliar o nutricionista na etapa de elaboração teórica do cardápio, em um planejamento com adequações dos aspectos nutricionais e sensoriais, partindo-se da lógica de que a etapa de elaboração do cardápio apresenta-se como o desencadeador do processo produtivo de refeições, definindo sua qualidade e importância desde a produção até a apresentação e consumo final ao comensal. Percebeu-se grande monotonia de cores, elevada oferta de alimentos ricos em gorduras e elevado valor calórico, bem como deficiência na oferta de fibras. É fato que os problemas de saúde pública crescem de forma gradativa e que avaliar os erros de consumo e das ofertas é condição primária na correção do desequilíbrio alimentar das populações.

870

**AValiação DOS RESÍDUOS SÓLIDOS GERADOS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Verônica Demarco Lima; Marli Souza Rocha; Daisy Blumenberg Wolkoff  
 UERJ/DNA

O gerenciamento inadequado dos resíduos sólidos é considerado um grave problema, pois representa um grande risco para o meio ambiente (Santos 2006). No processo produtivo das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são gerados resíduos como: papel, papelão, plásticos, vidros, latas, sobras e restos alimentares, óleo vegetal queimado e recipiente de produtos de limpeza (Colares *et al*, 2006). Pela classificação da NBR 10004 (ABNT, 2004) esses resíduos fazem parte da classe II (não inertes). Objetivou-se analisar os resíduos sólidos produzidos numa UAN, propondo-se um gerenciamento adequado para os mesmos. Os resíduos sólidos foram pesados durante 12 dias úteis. A média de usuários foi de 457,7±25,0, sendo produzidos em média 457,8±36,4 kg/dia de alimentos. A quantidade média de resíduos sólidos foi de 263,2 ±75,24 kg/dia (0,58 kg /pessoa). Observou-se que esses resíduos variaram com o cardápio, o tipo de preparação, a entrega de mercadorias, o pré-preparo dos alimentos e o número de refeições produzidas. Os restos alimentares corresponderam a 21,6±2,8 kg e representaram 4,7% da produção de alimentos. Neste quesito, a UAN está classificada como ótima (Castro & Queiroz, 1998). As sobras alimentares totalizaram 26,5±6,4 kg, representando 5,8% do total produzido. A maior parte das sobras limpas mantidas em temperatura segura é reaproveitada para a elaboração de uma sopa matinal, reduzindo esta fonte de resíduos. O óleo queimado é vendido, evitando seu descarte incorreto. Portanto, as embalagens dos produtos e o alto fator de correção de frutas e hortaliças parecem ser a grande fonte geradora de resíduos (Silva *et al*, 2006). A coleta seletiva do lixo viabilizando em parte a sua reciclagem, deve ser implementada, após uma sensibilização em educação ambiental dos atores envolvidos nesse processo. O resíduo orgânico deve ser minimizado após treinamento e supervisão do pessoal. A compostagem desse resíduo também pode representar uma alternativa viável. A adoção do programa de Produção Mais Limpa (CETESB, 2005), apresenta-se como uma forma mais abrangente e efetiva de minimizar os resíduos sólidos. Sendo assim, os impactos causados ao meio ambiente pela produção desses resíduos deve ser uma preocupação dos nutricionistas responsáveis pelas UAN, observando-se as determinações da Resolução CFN 380/2005.

**Palavras-chaves:** UAN, meio ambiente, resíduos sólidos, coleta seletiva

871

**ESTUDO SOBRE AS CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS E EFEITO DE TREINAMENTO EM HIGIENE ALIMENTAR EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL DE BRASÍLIA DF.**

Dárika Ribeiro<sup>1</sup>, Alana Siqueira<sup>1</sup>, Karin Savio<sup>1</sup>, Renata Bernardon<sup>2</sup>, Tatiana Evangelista<sup>1</sup>.  
 1UnB, 2PMB/EB

Os serviços de alimentação coletiva têm aumentado em todo o mundo e, com isso também houve um aumento das doenças transmitidas por alimentos, sendo os manipuladores os maiores veículos das contaminações alimentares. Sugere-se que técnicas simples como palestras e dinâmicas sejam eficientes se bem elaboradas, a fim de conscientizar e promover a mudança de hábitos dos funcionários que manipulam alimentos. Os objetivos do presente estudo foram analisar as condições de higiene dos manipuladores de alimentos e avaliar as mudanças ocorridas após um treinamento sobre higiene alimentar, com base em um check-list desenvolvido. O estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional, que emprega 92 funcionários e serve 3500 refeições de segunda-feira a quinta-feira, em de Brasília-DF. Realizaram-se duas palestras simples com auxílio de slides que continham somente títulos em letras grandes (Arial número 44 – Microsoft Word – 97) e figuras e três dinâmicas. As dinâmicas contaram com a participação de 5 funcionários voluntários, e tinham os temas: "Será que existem bactérias nas pessoas ou nos lugares onde estamos?", "Lavamos as mãos direito?", "Como a bactéria está em todos os lugares?". Utilizaram-se materiais como: Ágar Padrão, Baird Parker e swab, tecido e tinta não tóxica, glitter. Aplicou-se um check-list relacionado à manipulação e higiene pessoal dos funcionários antes e depois do treinamento. As dinâmicas foram bem aceitas e compreendidas, sendo que a adequação dos comportamentos higiênicos realizados pelos manipuladores antes do treinamento era de 54%, passando para 72% depois do mesmo, o que mostra que as práticas propostas geraram resultados satisfatórios. Técnicas específicas melhoraram o entendimento e os métodos de manipulação dos funcionários da UAN institucional analisada, e as técnicas utilizadas podem ser executadas com manipuladores de outras instituições, pois são simples e fáceis de serem entendidas. Contudo, deve-se analisar individualmente os resultados das técnicas quando utilizadas em outras instituições pois o nível sócio-cultural dos funcionários pode influenciar na percepção e mudança de hábitos pós treinamento.

872

**QUANTIFICAÇÃO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS PRODUZIDOS NO RESTAURANTE POPULAR II EM BELO HORIZONTE/MG**

Cristiane de Fátima da Silva, Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro<sup>1</sup>, Adriana Versiani dos Anjos<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Centro Universitário Newton Paiva – BH/MG  
<sup>2</sup>Secretaria de Abastecimento – Prefeitura de Belo Horizonte – PBH

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são áreas de produção de refeições e neste ambiente são produzidos vários resíduos durante um dia de serviço. Podendo destacar-se resíduos orgânicos (provenientes de resto-ingestão, desprezo de partes danificadas de alimentos, etc), papel, alumínio e plástico. Os fatores relacionados com a geração dos resíduos sólidos pode ser atribuído ao cardápio, ao tipo de matéria-prima, treinamento dos funcionários para produção e porcionamento dos alimentos, apetite do cliente, análise sensorial, falta de conscientização do cliente, etc. Objetivo: Mensurar a quantidade de resíduos sólidos produzidos em um dia em cada setor que constitui a UAN do Restaurante Popular II de BH. Metodologia: Foi elaborado um cronograma com a descrição das áreas presentes na UAN e o dia em que seria mensurado os resíduos sólidos gerados na mesma. Utilizou-se carrinho de metal para transporte dos resíduos, baldes cobertos com saco de lixo, luvas descartáveis e balança. Resultado: A UAN em questão apresenta um desperdício de alimentos abaixo de 10% o que classifica o serviço como bom. A maior parte (68,79%) do resíduo produzido na unidade são restos alimentares, seguidos de papel (19,44%), plástico (10,28%) e alumínio (1,50%). O setor que produziu a maior quantidade de resto alimentar (63%) e plástico (29,8%) foi o setor de bandejas, o papelão (76,3%) foi no frigorífico e alumínio (62,5%) na produção. O resto ingestão da bandeja quando comparado com a do marmiteix foi menor. Conclusão: A forma mais ecológica de se dar um destino para os resíduos sólidos é através da coleta seletiva o que propicia a reciclagem de alguns materiais. Outras formas de se reduzir à produção de resíduos sólidos é fazer campanhas direcionadas aos clientes, para controlarem os seus restos; adequar a quantidade servida à faixa etária do cliente; distribuir ou afixar informativos sobre restos do estabelecimento, buscando conscientizar o cliente de que ele faz parte do processo de redução do desperdício.

873

**RESTAURANTE SELF-SERVICE A PESO: UM NOVO ESPAÇO PARA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**Daniella Ferreira Barreiros<sup>1</sup>; Ana Maria Mendes Monteiro Wandelli<sup>1</sup>  
UNIRIO

Partindo-se do pressuposto que o ramo dos *self-service* a peso cresce em Unidades de Alimentação e Nutrição (U.A.N.) no Município do Rio de Janeiro e tem como característica grande variedade de preparações, que não garantem uma alimentação equilibrada diante das escolhas feitas pelos clientes, que mesmo detendo informações genéricas sobre alimentação e nutrição, não as praticam, entende-se que é fundamental o desenvolvimento de uma ação educativa permanente como solução eficaz para o controle do problema. O trabalho objetiva elaborar Campanha Permanente de Educação Nutricional tendo como base a Pirâmide Alimentar do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (2005), aplicada aos dados de um restaurante *self-service* a peso em uma U.A.N. terceirizada do Município do Rio de Janeiro, alvo da pesquisa. O presente estudo se classifica como uma Avaliação de contexto do tipo Congruência, utilizando ainda o Método de Pesquisa-Ação. Os resultados se configuram na forma de produtos que compõem um Modelo de Campanha de Educação Nutricional Permanente, que se divide em 5 fases: Fase 1 - Diagnóstico dos problemas nutricionais do público-alvo; Fase 2 - Incentivo para gerar motivação, com ações que criem expectativas e despertem a curiosidade dos clientes; Fase 3 - Motivação e aderência à Campanha Educativa, onde se propõe uma maior interação com o público-alvo, lançamento do *slogan* e pirâmide específica calculada pela média da clientela, estimada em 2400 Kcal/dia, sendo encontrado um aporte de 30 a 40% (720 a 960Kcal) para a refeição almoço, face à sazonalidade/mês; Fase 4 - Orientações ao público-alvo, onde são propostos materiais de campanha, tais como *banners*, *folders*, pirâmides específicas dos grupos alimentares construídas com preparações existentes no *buffet* local, *displays* personalizados com calorias relacionadas ao utensílio-padrão utilizado e papel bandeja específico para a Campanha. Conclui-se que a concretização desta Campanha assegura a relação entre necessidades nutricionais por grupo de alimento e sua representação no dia a dia dos clientes, viabilizando escolhas seletivas das preparações. Espera-se contribuir para maior aderência à hábitos alimentares saudáveis, fortalecendo a missão do nutricionista como profissional de saúde em um mercado de difícil controle como o presente.

874

**ROTEIROS: A ELABORAÇÃO E A RELEVÂNCIA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**Alana Siqueira<sup>1</sup>, Dárika Ribeiro<sup>1</sup>, Karin Savio<sup>1</sup>, Renata Bernardon<sup>2</sup>, Tatiana Evangelista<sup>1</sup>.  
1UnB, 2PMB/EB

Considerando a importância do processo administrativo e o papel do nutricionista para a consecução dos objetivos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), sugere-se que os roteiros planejados são de extrema importância para o alcance dos objetivos de uma empresa do ramo de alimentação coletiva.

O estudo sobre roteiros visa mostrar sua relevância na prática diária, como instrumento de auxílio ao alcance dos objetivos tanto higiênico-sanitários como comerciais e financeiros. Na elaboração de tal instrumento, determinaram-se os passos necessários para a execução das tarefas, de modo que os funcionários foram comunicados, liderados e motivados a segui-los, e por fim, realizou-se o controle das tarefas executadas. Assim, foi elaborado o roteiro para execução das atividades diárias de 82 funcionários de uma UAN institucional, que emprega 92 funcionários e servem 3500 refeições de segunda-feira a quinta-feira, em Brasília-DF. Alguns cargos não foram contemplados pelo presente estudo por ausência de contato com funcionários ou por serem atividades sem nenhum tipo de rotina que possa ser estabelecida. Como resultados, foi possível notar melhorias nas rotinas da UAN, garantindo maior segurança higiênico-sanitária em relação ao produto final e ainda a padronização do serviço. Esses pontos positivos foram diagnosticados por observação direta do trabalho realizado pelos funcionários que foram contemplados com os roteiros. Notou-se ainda uma diminuição da ociosidade e sobrecarga de alguns funcionários, aumentando a produtividade e satisfação da maioria dos mesmos. Conclui-se que a elaboração de rotinas e roteiros para a Unidade de Alimentação e Nutrição estudada é importante pois é possível identificar obstáculos e corrigir erros nas tarefas que são realizadas, tendo como resultado o estabelecimento de padrões e o aumento da eficiência e produtividade, principalmente por se tratar de um serviço de saúde, que caso não haja o controle adequado pode resultar em sérias conseqüências aos numerosos comensais aos quais a UAN é responsável por fornecer alimentação.

875

**VIABILIDADE DO USO DE SOJA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Edilene Darós Dagostim; Fernanda Salvador Alves; UNESC

O objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o fornecimento de uma refeição equilibrada nutricionalmente, higiênica, adequada aos custos e ao paladar do comensal. Desta forma, sua refeição deve manter e/ou recuperar a saúde do cliente. Com o aumento da preocupação com qualidade de vida, alguns restaurantes cada vez mais vêm se preocupando com essas questões também. É neste contexto que a soja pode ser utilizada em UAN, como um meio de promoção de saúde, pois possui inúmeros benefícios a saúde e também tem um baixo custo. Entretanto, ela ainda não faz parte da dieta habitual do brasileiro; pois seu sabor não é muito apreciado. Deste modo, o presente estudo pretendeu verificar a viabilidade da oferta de preparações à base de soja no cardápio de uma UAN, através da análise do conhecimento da população estudada sobre alimentos funcionais e soja, ações educativas sobre os benefícios da soja, oferta de preparações a base deste ingrediente, análise da aceitação dos clientes e do custo das preparações oferecidas. Esta pesquisa caracterizou-se como um estudo de caso transversal, descritivo-exploratório e de natureza quali-quantitativa. Os resultados foram muito satisfatórios. Por meio de questionário inicial e das ações educativas em nutrição (através de cartazes, folders e mesa de exposição de produtos), percebeu-se pouco conhecimento, porém muito interesse sobre o assunto por parte dos clientes. Foram criadas cinco preparações à base de soja (salada de soja, feijão, risoto, croquete, creme de maçã), servidas em dias diferenciados e com oferta de alimentos similares para aqueles clientes que não se interessaram em prova-las. Todas apresentando elevado índice de aceitação pelos clientes, com destaque para o feijão de soja com 100% de aprovação. O cálculo do custo alimentar das preparações demonstrou um baixo valor despendido para sua elaboração, com significativa diferença em relação as preparações similares, sem o uso de soja. Com isso, este estudo constatou ser viável o uso da soja, na Unidade avaliada. Percebeu-se ainda que seu consumo traz vantagens para todos, pois é um alimento altamente nutritivo, economicamente acessível, além de ter seu efeito comprovado cientificamente.

876

**VIABILIDADE E CUSTO-BENEFÍCIO DA SUBSTITUIÇÃO DE VEGETAIS FOLHOSOS IN NATURA PELOS MINIMAMENTE PROCESSADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE BELO HORIZONTE / MG – MAIO 2007**Ana Paula Viana Pereira; Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro<sup>1</sup>; Perla Perez Passos<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>- Centro Universitário Newton Paiva – MG  
<sup>2</sup>- ASLEMG

A evolução do mercado de alimentação e o aumento da concorrência entre alimentação coletiva e comercial apontam para uma contínua busca da melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Assim, os vegetais minimamente processados – VMP (produtos similares aos in natura) vêm ocupando espaço no mercado, pois garantem uma vida útil satisfatória, requer menos tempo de preparo, menor desperdício e oferece maior higiene, atendendo as exigências da vida moderna. Objetivo - Analisar a relação de custo benefício na substituição de vegetais folhosos in natura pelos minimamente processados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Metodologia – Trata-se de um projeto realizado em uma UAN comercial, em Belo Horizonte/MG, onde foram estudados 13 vegetais folhosos *in natura* a fim de verificar a viabilidade e a relação de custo benefício na substituição destes pelos VMP. Para isso, foram analisados custos com mão-de-obra, e sanitizantes; os processos de recebimento e pré-preparo dos vegetais *in natura* além de pesquisa de fornecedores de VMP. Após apurados os custos totais foram comparados. Resultados - Ao comparar o fator de correção encontrado de cada vegetal *in natura*, processado na UAN, com a literatura, pôde-se observar que 76,9% dos vegetais apresentaram um fator de correção muito acima do recomendado, além disso há falha no processo de higienização e de padronização dos vegetais *in natura*, o que indica o desperdício e conseqüente elevação do custo. O custo médio dos vegetais *in natura* apresentou-se 35% maior que o dos VMP. Conclusão - A partir dos resultados observou-se que é vantajoso para a UAN utilizar os VMP's. Além disso, os VMP's ofereceram à UAN: redução no custo; economia de tempo, mão de obra e água; desperdício nulo; vegetais mais selecionados; cortes padronizados; preservibilidade da quantidade a ser comprada e maior controle de resíduos. O grande desafio é encontrar um fornecedor de VMP que atenda em qualidade e agilidade. Caso a UAN opte por não substituir os vegetais *in natura* pelos VMP, é indicado ministrar treinamento para equipe a fim de corrigir o processo de higienização e adequado processamento dos folhosos, afim de reduzir custos e melhorar a qualidade dos folhosos servidos.

877

### A IMPORTÂNCIA DA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Graziela Moreira Poubel Lima<sup>1</sup>, Laís Buriti de Barros<sup>1</sup>, Nara Xavier<sup>1</sup>, Cláudio Pinto Vicente<sup>2</sup>.  
<sup>1</sup>UNISUAM; <sup>2</sup>UNIPLI

A garantia de qualidade na alimentação é atualmente o anseio dos consumidores do mundo inteiro. Em nosso país, já se verifica um crescente nível de exigência das pessoas, conseqüentemente da maior disponibilidade de informação sobre seus direitos e dos instrumentos de que agora dispõe a legislação brasileira. A dificuldade em produzir um alimento seguro baseia-se no fato de que a população de consumidores é exigente e muito diversificada, pois um estabelecimento que produz e que manipula alimentos deve preocupar-se com todos os aspectos ligados à higiene e qualidade dos alimentos. De acordo com a Organização Mundial de Saúde, sabe-se que mais de 60% das enfermidades de origem alimentar são causadas por agentes microbiológicos, e que a contaminação ocorre principalmente nas etapas de manipulação e preparo dos alimentos. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) foram implantadas na área de alimentos na década de 1970, embora somente tenham sido formalizadas em diversos países a partir de 1995. No Brasil, as BPF tornaram-se obrigatórias para a produção industrial de alimentos em 1997, quando foram publicadas as Portarias Nº 326/97, do Ministério da Saúde, e Portaria Nº 368/97, no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As BPF têm como objetivo orientar quanto às condições higiênic-sanitárias nas indústrias, assegurando a inocuidade dos alimentos além de possibilitar um ambiente de trabalho mais eficiente e satisfatório, otimizando todo o processo produtivo. O Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) tem os itens imprescindíveis para que os estabelecimentos ofereçam produtos e serviços de qualidade, atendendo a Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A importância do estudo de BPF para a formação do profissional nutricionista é relevante como forma de assegurar ao cliente final níveis adequados de segurança alimentar, pois com o crescimento do mercado de alimentação torna-se fator imprescindível criar um diferencial competitivo nas empresas por meio da melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Este trabalho teve como objetivo apresentar uma revisão bibliográfica sobre o processo da implantação do MBPF em restaurantes, sua importância e necessidades. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que oferecem alimentos a seus consumidores vêm-se cada vez mais diante do desafio de assegurar ao cliente final níveis adequados de segurança alimentar e, conseqüentemente, a máxima qualidade em seus produtos e serviços, com redução de custos e atendendo a perfis de segurança química, física e biológica. Como resultado, apresentou-se as etapas da elaboração do MBPF de uma UAN e sua implantação seguida de treinamento dos funcionários, discutindo-se a sua relevância e aplicação como instrumento de garantia da segurança alimentar.

878

### A TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Amanda Ciappina (acadêmica nutrição - UNICENTRO), Ariane de Toledo Valagna (acadêmica nutrição - UNICENTRO), Camila Gimenes Mariano (acadêmica nutrição - UNICENTRO), Juliana de Oliveira (acadêmica nutrição - UNICENTRO), Katryne Vilczek (acadêmica nutrição - UNICENTRO), Priscilla Negrão de Moura (orientadora - DENUT - UNICENTRO). Do mesmo modo que o profissional da Enfermagem, a Nutrição acaba seguindo alguns conceitos da Escola Científica e Clássica da Administração para administrar seu trabalho, principalmente quando o assunto são as UANs. A estrutura organizacional ou administrativa é a base que permite à Empresa organizar-se para atingir seus objetivos (TEIXEIRA, 2000). Segundo o mesmo autor, partindo de uma visão sistêmica da empresa, a UAN é um sub-sistema desempenhando uma função útil à sua existência. Este trabalho, contudo, faz-se importante, haja vista a grande quantidade de UANs por todo país, servindo diariamente pessoas que se submetem a seus serviços acreditando em qualidade e controle. O objetivo do presente estudo é diagnosticar a estrutura organizacional de Unidades de Alimentação e Nutrição através das abordagens da Teoria Geral da Administração. Realizou-se pesquisa através de questionário fechado com o objetivo de diagnosticar a estrutura organizacional de Unidades de Alimentação e Nutrição através das abordagens da Teoria Geral da Administração. Essa abordagem da administração apesar de antiga e considerada por estudiosos como retrógrada e que não impulsiona ao sucesso, ainda continua sendo utilizada e aprovada, por ser o sistema mais eficiente e produtivo gerando maior satisfação tanto dos proprietários, quanto dos funcionários da Unidade. Um ponto importante a ser considerado é que algumas perguntas induzem a resposta, uma vez que são questões fechadas e espera-se um comportamento adequado aos padrões estabelecidos pela sociedade. Observa-se que a maioria das Unidades de Alimentação e Nutrição pesquisadas segue os princípios da Teoria Geral da Administração, mesmo sem grande parte dos responsáveis possuírem uma formação para tal objetivo, demonstrando que na vivência prática essa é ainda a melhor alternativa para conduzir um estabelecimento comercial. Outro ponto analisado, o qual merece destaque, é a baixa atuação do nutricionista apesar da sua importância dentro dessas empresas, pelo fato de ser um profissional amplamente habilitado para desempenhar a função. Os resultados encontrados revelam que ocorre uma baixa atuação de nutricionistas nos estabelecimentos estudados, sendo que a maioria baseia-se na teoria geral da administração, concluindo ser esta a melhor forma para se conduzir uma organização.

879

### ADEQUAÇÃO DO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS: A REALIDADE DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAIS PARTICULARES EM NATAL-RN

Priscila Angélica Gomes da Silva<sup>1</sup>; Ingrid Wilza Leal Bezerra<sup>1</sup>; Larissa Mont'Alverne Jucá Seabra<sup>1</sup>, UFRN

O alcance dos objetivos de uma organização está intimamente relacionado ao seu quadro de pessoal. Portanto, o nutricionista, como gestor, deve ter a preocupação de manter um quadro de pessoal bem dimensionado para a distribuição adequada das diversas atividades que fazem parte da rotina das Unidades de Alimentação e Nutrição. Assim, a proposta desta pesquisa consistiu em realizar uma avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) de hospitais particulares em Natal/RN quanto à adequação do número de funcionários. Primeiramente foi determinado o número de refeições servidas por dia, tendo como base a Resolução CFN Nº 380/2005, constatando-se que as UAN's produzem dois tipos de refeições simples (o lanche da manhã e a ceia), dois tipos de refeições mais elaboradas (o desjejum e o lanche da tarde) e dois tipos de refeições complexas (almoço e jantar). Em seguida, verificou-se que nas duas Unidades de Alimentação e Nutrição; o n' minuto prático foi maior que o teórico, revelando que o tempo necessário para produzir as refeições é maior do que o preconizado pela literatura. O cálculo do IPT indicou que ambas as UANs estão com seu quadro de pessoal adequado do ponto de vista quantitativo. Porém, qualitativamente, pode estar havendo sobrecarga, uma vez que alguns funcionários estão mal distribuídos dentro de suas funções. Desta forma, concluiu-se que o N minuto dos locais mostrou-se acima do estabelecido pela literatura, que houve uma adequação quantitativa de pessoal, mas que a distribuição dos cargos precisa ser repensada, de forma que a adequação se dê por cargo e função, contribuindo assim para um melhor ajuste na produção em ambas as UAN's, gerando um impacto positivo quantitativo e qualitativo na produção de refeições, bem como para a redução da sobrecarga de trabalho, contribuindo para uma melhora significativa da qualidade de vida do trabalhador.

880

### ANÁLISE NUTRICIONAL DA CESTA BÁSICA OFERECIDA AOS PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Ana Paula Martone 1, Paula Fabiana Saldanha Tschinkel 2, Taiz Siqueira Pinto 3, Daniela Alves Oliveira 4  
UCDB - Universidade Católica Dom Bosco<sup>1,2,3,4,5</sup>

O consumo alimentar pode ser considerada um dos fatores que contribuem direta ou indiretamente para a consolidação de uma população, mas para isto é necessário levar em conta o hábito alimentar, o poder de compra da família (que agrega a renda familiar e o preço dos alimentos) e a oferta de alimentos.

Porém, tratando-se de cesta básica distribuída para uma população a qual necessita de uma alimentação cautelosa, esta deve conter alimentos específicos para atender tais necessidades, neste caso de análise em evidência a patologia insuficiência renal crônica.

Pacientes com insuficiência renal crônica em programa de hemodiálise sofrem com frequência anormalidades nutricionais, inúmeras são as razões para a desnutrição em diálise, incluindo distúrbios no metabolismo protéico e energético, alterações hormonais e ingestão alimentar deficiente.

Também visto em estado de toxicidade urêmica, a anorexia, náuseas e vômitos, manifestações clínicas freqüentes.

Este estudo levou em consideração o fator da qualidade alimentar e percentual calórico oferecido aos nefropatas relacionando com os produtos doados na cesta básica aos pacientes, visando as necessidades nutricionais para esta patologia.

O objetivo deste trabalho foi avaliar o aspecto nutricional dos alimentos oferecidos na cesta básica doada aos pacientes renais de uma instituição não governamental de Campo Grande-MS.

Nesta análise verificou-se que o percentual de carboidrato oferecido é elevada, com predominância na classificação simples; apresentou também um déficit protéico o qual demonstrou alto teor de fósforo e baixo teor de lipídeos predominando sua qualidade saturada.

Podemos assim concluir que a cesta básica atualmente oferecida aos pacientes é inadequada para auxílio no tratamento hemodialítico, porém não se levou em conta que os alimentos contidos na cesta básica são doados para a instituição e assim disponibilizados aos pacientes.

881

**AVALIAÇÃO DO DESPÉRDIO DE ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM NATAL - RIO GRANDE DO NORTE**

*Erland Correia Mota Filho<sup>1</sup>; Ingrid Wilza Leal Bezerra<sup>1</sup>*  
<sup>1</sup>UFRN

**Resumo**

No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição -UAN, o controle de desperdício é um fator de grande relevância, pois se trata de uma questão não somente ética, mas também econômica e com reflexos políticos e sociais para o profissional nutricionista, sobretudo considerando-se que, no Brasil, a fome e a miséria constituem-se graves problemas sociais. Sendo assim, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o desperdício de alimentos no Restaurante Universitário de uma Universidade em Natal, Rio Grande do Norte. Foram acompanhados 15 cardápios durante as primeiras semanas dos meses de agosto, setembro e outubro de 2006, verificando-se os fatores de correção, % sobras, o índice de resto-ingestão, o *per capita* médio oferecido e número de refeições desperdiçadas em relação ao custo. Após análise dos resultados obtidos, constatou-se que os fatores de correção dos produtos analisados não apresentaram variações significativas; o percentual de sobras apresentou-se elevado (20,99%), o que sugere a necessidade de ajustes no planejamento das refeições; o índice de resto-ingestão encontrado foi de 8,8%, o que, de acordo com a literatura, está relacionado a uma boa aceitação dos cardápios, em se tratando de coletividades saudáveis; o *per capita* médio oferecido foi de 736 gramas demonstrando uma elevada quantidade, quando comparado com outros estudos. A média do custo x desperdício diário foi R\$ 124,18. Portanto, através do presente estudo, podemos conhecer e obter informações valiosas que poderão contribuir para o replanejamento e direcionamento de ações que contribuam para a melhoria da UAN.

Palavras – chaves: Unidade de Alimentação e Nutrição, Desperdício, Resto-ingestão, Fator de correção e Percentual de sobras.

882

**CURVA ABC DE ESTOQUE: ESTUDO DE CASO APLICADO EM DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA**

**Autores:** LISBOA, C. R. D.; CHINEN, G. A.; SCHATTAN, R. B.; BARROS, A. S.  
 Universidade Católica de Santos – Curso de Nutrição

O método da Curva ABC de estoque consiste em dividir e classificar todos os produtos do estoque em três grupos de acordo com o seu valor aquisitivo, sendo tratado de maneira particular o controle de sua movimentação (KIMURA, 2003). O presente estudo teve como objetivo identificar e categorizar os itens da Curva ABC de estoque em duas Unidades de Alimentação Coletiva, denominadas para este estudo de unidades I e II. A elaboração da curva ABC foi realizada a partir da identificação dos insumos consumidos e seus respectivos preços no período de três meses, no ano de 2007. Os resultados obtidos mostraram que, dos 445 produtos em estoque na unidade I, 18% deles (80 itens) estão na curva A e correspondem a 75% dos custos de insumos em estoque; 29% dos produtos (129 itens) estão na curva B, representando 20% do custo; e 53% dos produtos (236 itens) na curva C e correspondem a 5% do custo. Na unidade II, o total de insumos foi de 295 itens, destes, 17% dos produtos (50 itens) estão na curva A e correspondem a 75% do custo; 30% dos produtos (89 itens) estão na curva B e correspondem a 20% do custo; e 53% dos produtos (156 itens) estão na curva C e correspondem a 5% do custo. A identificação dos itens na curva "A" possibilitou aos nutricionistas das duas unidades focarem atenção a estes itens de maior valor monetário nas operações de compra, recebimento, armazenamento, preparo e distribuição; evitando desperdícios e aumento do custo financeiro de produtos estocados.

883

**DETERMINAÇÃO DO FATOR DE DESPÉRDIO (ÍNDICE DE REJEITO) EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE GOIÂNIA, GOIÁS, 2007.**

*Daniela Canella 1; Elaine Assis 1; Maria Raquel Campos 1; Nélida Fornés 1; Rosana Marques 1*  
<sup>1</sup>FANUT/ UFG

No Brasil, o desperdício de alimentos gera, anualmente, um prejuízo equivalente a 1,4% do produto interno bruto. Toda a cadeia produtiva de alimentos possui responsabilidade nesse processo e os restaurantes, um dos elos da cadeia, podem contribuir, de forma significativa, no combate ao desperdício, por meio de implementação de estratégias administrativas e ações de planejamento. Um indicador comumente utilizado é o índice de rejeito, baseado no cálculo da proporção entre o resto não consumido que permanece no prato e a porção oferecida de alimentos. Esta pesquisa teve como objetivo determinar o índice de rejeito em algumas Unidades de Alimentação e Nutrição na cidade de Goiânia, Goiás. As coletas foram realizadas durante dez dias, em seis Unidades de Alimentação e Nutrição, com distribuição do tipo *self-service*, com porcionamento ocasional do prato protéico e guarnições, de padrão de distribuição popular ou médio, sendo três hospitalares, uma institucional e dois restaurantes universitários. O fator de desperdício foi avaliado pela quantificação das refeições produzidas, sobras limpas e rejeito dos comensais, de acordo com Abreu e Spinelli. Os resultados foram comparados com os parâmetros propostos por Mezomo (10%) e Maistro (4-5%). De acordo com os dados obtidos, a média dos valores de índice de rejeito nas Unidades de Alimentação e Nutrição de dois hospitais foi 9,48% ( $\pm 1,60$ ) e 11,97% ( $\pm 1,73$ ), respectivamente, e 4,08% ( $\pm 2,55$ ) em um hospital. Na Unidade de Alimentação e Nutrição institucional a média de rejeito foi de 13,69% ( $\pm 2,36$ ), valor bem superior aos padrões estabelecidos. Nos dois restaurantes universitários o índice de rejeito encontrado foi, em média, de 8,56% ( $\pm 2,80$ ) e 11,66% ( $\pm 5,09$ ), respectivamente. Observou-se que 50% das Unidades de Alimentação e Nutrição pesquisadas apresentaram índice de rejeito acima de 10% e que 83,3% superior a 4-5%. Em face deste contexto, conclui-se que os indicadores de desperdício permitem observar falhas no planejamento do cardápio e/ou na conduta dos clientes e que representam uma alternativa importante para os estabelecimentos fornecedores de refeições no monitoramento e combate ao desperdício de alimentos. Os benefícios gerados por ações dessa natureza são significativos e agregam valor para o empresário, seus funcionários, usuários e para a sociedade.

884

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - UM INSTRUMENTO FACILITADOR NO PREPARO DE ALIMENTOS**

*Roberta Franca Falcão Campos<sup>1</sup>; Juliana de França Ferreira<sup>1</sup>; Mariana Nunes Manguiera<sup>1</sup>;*  
*Maria da Conceição Rodrigues Gonçalves<sup>2</sup>*  
<sup>1</sup>UFPB; <sup>2</sup>PG/UFPB

A Ficha Técnica de Preparo é um instrumento fundamental e facilitador de apoio operacional, pelo qual se ordena o preparo de alimentos e o cálculo do seu valor nutricional, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, como forma de estabelecer a padronização e a qualidade dos processos na produção de refeições. A redação de uma ficha técnica consiste em uma fórmula para obtenção de uma preparação culinária, devendo apresentar ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento, valor calórico, sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio. O presente trabalho teve como objetivo elaborar fichas técnicas das preparações executadas durante as aulas práticas da Disciplina Técnica Dietética I do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal da Paraíba. Foram feitas as anotações das preparações para obter os seguintes dados: peso bruto, peso líquido, fator de correção, per capita, o rendimento e o número de porções (*porcionamentos*) da mesma, permitindo a determinação da composição nutricional e do valor calórico *per capita*, necessário para que se obtenha um cardápio equilibrado e balanceado, facilitando as tarefas do nutricionista, como também dos funcionários responsáveis pela preparação de refeições, eliminando interferências por dúvidas e facilitando o planejamento do trabalho diário, além de proporcionar mais segurança na sua execução. Portanto, escrever uma ficha técnica exige um método que permita ao leitor compreender e executar a fórmula, repetindo-a todas as vezes que for necessário prepará-la, facilitando o trabalho do profissional, promovendo o seu aperfeiçoamento e a melhoria da saúde da população atendida, fazendo com que a ficha técnica seja um instrumento de promoção à saúde.

885

**IMPACTO DA IMPLEMENTAÇÃO DE HORTA NÃO CONVENCIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Marcelo Santos Pinto; Flávio Souza; Elaine Gomes Fiore; Mariângela Araújo; Vanessa Cassiano dos Santos  
UNG

**Introdução** - Tendo em vista a diminuição da participação da trilogia frutas, legumes e verduras (FLV) no consumo alimentar do brasileiro, o gerenciamento racional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N) é de extrema importância para melhorar os parâmetros nutricionais do trabalhador. **Objetivo** - Identificar o impacto da implementação de horta não convencional em uma unidade de alimentação e nutrição. **Metodologia** - Estudo longitudinal de intervenção e caráter exploratório e descritivo, realizado de Fevereiro de 2004 à Junho de 2007 em uma U.A.N. Para identificar o consumo de hortaliças determinou-se o per capita diário, antes e após a implantação do projeto horta. O custo da produção foi avaliado mediante os gastos com mão de obra, sementes e insumos. Para os vegetais externos consideraram-se os preços médios de mercado cotados em três fornecedores. **Resultados e Discussão** - Com o início do cultivo de hortaliças na U.A.N. em 2004, observou-se uma evolução constante no consumo de FLV, assim como melhores parâmetros nutricionais em relação ao Guia Alimentar para a População Brasileira, sendo que este consumo no ano de 2003 (antes da implantação do projeto horta) atingia 44,65% do proposto. Nota-se que este índice foi crescente nos anos de 2004 (49,19%), 2005 (54,88%) e 2006 (57,96%), chegando a um percentual de 63% das recomendações do referido Guia no ano de 2007. De acordo com os dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF-2002/2003) o per capita médio nacional de FLV foi de 147g diário nas refeições realizadas no domicílio, o que corresponde a 36,75% dos 400g propostos pelo Ministério da Saúde. Observou-se também que as perdas dos alimentos adquiridos externamente eram bem maiores, o que demonstra maior qualidade dos vegetais produzidos na horta. Com relação ao custo, observou-se que apesar do consumo, comprar vegetais produz maior gasto do que produzi-los no local. **Conclusão** - A implementação de hortas não convencionais nas empresas pode refletir de forma positiva no gerenciamento da U.A.N., o que ressalta a importância de cada local implementar suas próprias ações a fim de obter melhor eficácia no controle de custos e no fornecimento de uma alimentação mais saudável.

886

**INICIATIVAS HUMANIZADORAS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM HOSPITAIS DE FLORIANÓPOLIS**

Anete Araújo de Sousa<sup>1</sup>, Cassiani Gôtama Tasca Pedroso<sup>2</sup>, Ana Paula Aguiar Prudêncio<sup>1</sup>, Liana Ferraz Ziliotto<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UFSC, <sup>2</sup>PPGN-UFSC, UNISUL

A Humanização compreende a valorização dos sujeitos implicados no processo de promoção de saúde. No atendimento hospitalar, a construção de ações de humanização requer reflexões sobre as competências e habilidades dos profissionais, bem como de suas condições de trabalho. A alimentação hospitalar está inserida neste contexto. O objetivo do estudo foi caracterizar as iniciativas humanizadoras na produção de refeições considerando as concepções, perspectivas e percepções de nutricionistas de dois hospitais, um público e outro privado, no município de Florianópolis. O método apresentou uma abordagem qualitativa, utilizando a técnica de grupos focais. A equipe de nutricionistas foi dividida em dois grupos, sendo um no hospital público e outro no privado. As entrevistas foram conduzidas com auxílio de um roteiro semi-estruturado elaborado com base nas diretrizes da Política Nacional de Humanização (PNH) e na literatura recente na produção de refeições. Os resultados no hospital público revelaram os seguintes aspectos: priorização da oferta de alimentos que apresentem maior significado para o paciente terminal (qualidade simbólica); modificação dos horários das refeições; implementação de refeitórios ou mesas nos quartos; aproximação dos funcionários da produção de refeições com pacientes; rodízios entre nutricionistas da clínica e da produção de refeições e desenvolvimento de oficinas de harmonização em grupo. No hospital privado destacaram-se os itens: individualização do atendimento ao paciente (considerando crenças, hábitos e preferências do mesmo); atendimento às necessidades especiais (alimento sem glúten); comunicação entre coqueiras, nutricionistas das áreas clínica e produção de refeições, para atendimento das preferências dos pacientes; implementação de indicadores de qualidade para avaliar a aceitação das refeições; individualização e flexibilidade do horário das refeições e autonomia na elaboração do cardápio (sem restrição de custos). Alguns aspectos foram comuns em ambos os hospitais: educação continuada aos funcionários, modificações frequentes nos cardápios e melhoria dos aspectos sensoriais dos alimentos. A pesquisa apontou elementos relevantes para que os profissionais incorporem em suas práticas ações interdisciplinares e de valorização do ser humano que visam o cuidado alimentar ao paciente.

887

**PROCESSO PRODUTIVO DE REFEIÇÕES X CONDIÇÕES AMBIENTAIS DE TRABALHO DOS OPERADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).**

Maria de Fatima de Barros Jardim  
UFF

Este estudo tem por objetivo avaliar a relação entre a qualidade do processo produtivo e as condições ambientais de trabalho dos operadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) no município de Niterói, Estado do Rio de Janeiro que funciona em sistema de plantões de 12x36 das 7 às 19 horas produzindo em média 3.000 refeições/dia. Para sua realização foi feita uma revisão bibliográfica sobre assuntos pertinentes ao tema, tais como: mercado de alimentação coletiva, programa de alimentação do trabalhador, ergonomia e saúde ocupacional. Foram consultados documentos e realizadas entrevistas com os nutricionistas, gerente e as de produção da UAN estudada bem como, com os operadores do processo, foram realizadas avaliações qualitativas do ambiente e da organização do trabalho, foram aplicados questionários aos 112 operadores que aceitaram participar do estudo, versando sobre qualificação pessoal, condições de saúde e avaliação ambiental e das condições organizacionais do trabalho. Observou-se pelos resultados que: quanto à temperatura ambiente, 45,4% dos operadores avaliaram como muito quente o ambiente da UAN; quanto a iluminação artificial e a iluminação natural, 66,6% e 51,0% respectivamente dos operadores avaliaram como regular a iluminação do ambiente; o ruído foi avaliado como intenso por 90,1% dos operadores; a presença de muita umidade foi destacada por 72,7% dos operadores; a pouca ventilação foi apontada por 70% dos operadores e o espaço destinado a realização de todo o processo produtivo foi avaliado como bom por 79% dos operadores. Concluiu-se que a temperatura, o ruído, a umidade e a ventilação são fatores que causam desconforto aos operadores interferindo diretamente sobre a qualidade do processo produtivo na UAN estudada.

888

**PROMOÇÃO DE SAÚDE NUMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – CASO POSSÍVEL**

Patrícia Vieira Teixeira; Rosangele Pavan Salvaro; Fernanda Salvador Alves  
UNESC

Há uma infinidade de conceitos e controvérsias quanto à definição do termo de promoção de saúde, pois um único fator não é determinante para se ter uma boa saúde e qualidade de vida. A promoção de saúde está relacionada com diretamente com a alimentação. Nestas condições, destaca-se o nutricionista como um promotor de saúde, pois deve atuar em qualquer área da nutrição como um agente de mudança, através da segurança alimentar e da atenção dietética. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são campos de atuação do nutricionista e por consequência devem ser locais de promoção de saúde. O presente estudo objetivou analisar se as atividades desenvolvidas numa determinada UAN promovem ou não saúde. Este foi um estudo de caso transversal, descritivo e qualitativo. Para o desenvolvimento do trabalho, analisou-se um documento descritivo sobre a organização da produção de uma UAN, referente à primeira etapa do estágio de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição e Saúde Coletiva, do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense. As informações dispostas no texto foram classificadas entre as atividades principais e secundárias que são desenvolvidas numa UAN. A seguir, distinguiram-se as ações que promoviam das que não promoviam saúde, para então comparar essas informações com a literatura. Como resultados, pôde-se classificar a UAN analisada como pertencente ao setor de alimentação coletiva institucional, do segmento de saúde, sendo administrada por auto-serviço; que funciona das 6:00 às 18:00 horas, todos os dias da semana. Das atividades desenvolvidas pela UAN estudada, a maior parte das ações pouco ou nada promoviam a saúde dos clientes atendidos, pois o foco estava direcionado ao controle de custo e ações administrativas. A partir das condicionantes analisadas, verificou-se que a atuação da nutricionista como promotora de saúde na unidade ainda não apresenta a efetividade necessária. Mas considerando a importância de se promover saúde para melhorar a qualidade de vida das pessoas, algumas das atividades desenvolvidas na UAN pesquisada poderiam ser melhoradas, como: melhor elaborar o cardápio focalizando na saúde dos clientes, adotar um sistema de separação de lixo, realizar treinamento de funcionários, estabelecer alguns controles, entre outros.

## Terapia Nutricional

889

### ANÁLISE DO PAPEL DO NUTRICIONISTA NA EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE TERAPIA NUTRICIONAL (EMTN) DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO MUNICÍPIO DE MOGI DAS CRUZES – SP.

Ana Caroline Franco Dias 1; Marcela Flora Nogueira Guilhermon Cordeiro 2  
1 UMC; 2 UMC

A terapia nutricional refere-se a um conjunto de procedimentos que visam reconstituir ou manter o estado nutricional de um indivíduo por meio de oferta de alimentos ou nutrientes para fins especiais. A administração da terapia nutricional é uma prática multiprofissional especializada, empregada em quase todos os tipos de doentes. Observa-se a importância da inserção do nutricionista na equipe multidisciplinar, em que deve desenvolver atividades que contribuam para manutenção e /ou recuperação do estado nutricional do paciente hospitalizado. O presente estudo teve como objetivo analisar o papel do nutricionista na EMTN de um hospital público do município de Mogi das Cruzes – SP de acordo com a portaria nº 337/ MS, de 14 de abril de 1999 e dos instrumentos que avaliam a qualidade da EMTN. Os dados deste estudo foram colhidos através do impresso denominado *Indicador de Qualidade – EMTN* preenchidos de 119 pacientes internados por mais de cinco dias recebendo TNE. Para caracterização dos pacientes foram consultados os censos da equipe de enfermagem e para análise das atividades do nutricionista frente à EMTN foram consideradas as atribuições descritas na Portaria 337/ MS de 14 de abril de 1999. Como resultado observa-se a prevalência de pacientes do sexo masculino, idosos, internados na clínica médica, com período de internação de 5 a 10 dias (46%) com doenças cardiovasculares (18,5%). Volume máximo de administração da dieta enteral de 90%. As principais intercorrências foram as gastrointestinais (29,5%) e as principais condutas foram classificadas como *outras*, indicando erro de formulação do impresso e conseqüentemente de preenchimento. Ao final do estudo, observou-se que o destino de quase a maioria dos pacientes analisados foi à óbito (45%). A oferta da nutrição enteral era suspensa com frequência, sendo que em muitos casos essa suspensão poderia ser evitada com a conscientização e maiores conhecimentos por parte da equipe envolvida no tratamento desses pacientes.

890

### CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE VITAMINA A E E E SUA ASSOCIAÇÃO COM ESTRESSE OXIDATIVO EM PACIENTES CRÍTICOS INTERNADOS EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA-DADOS PRELIMINARES

Carla Nogueira<sup>1</sup>; Fernanda Borges<sup>1</sup>; Elizabeth Accioly<sup>1</sup>; Carlos Franca<sup>1</sup>; Andréa Ramalho<sup>1</sup>  
1 Núcleo de Pesquisa em Micronutrientes/Universidade Federal do Rio de Janeiro

Pacientes críticos apresentam processo inflamatório sistêmico e podem ser acompanhados de diminuição das concentrações plasmáticas de vitaminas antioxidantes. Em resposta ao processo inflamatório ocorre o estresse oxidativo que é capaz de ocasionar a peroxidação lipídica de membranas celulares. O objetivo deste foi avaliar a relação entre níveis séricos de retinol,  $\beta$ -caroteno, vitamina E e estresse oxidativo em pacientes internados em Unidade de Terapia Intensiva (UTI). Trata-se de estudo prospectivo com pacientes internados em UTI de hospital privado no município do Rio de Janeiro. Estes foram captados por ocasião da indicação de suporte nutricional enteral (T1), estando em dieta zero, e reavaliados na 2ª semana de internação (T2). Os pacientes receberam dieta hipercalórica e hiperprotéica, com suplementação vitamínica. Foram dosados níveis séricos de retinol,  $\beta$ -caroteno e vitamina E por HPLC e proteína C reativa (PCR) por nefelometria, nos dois momentos. O estresse oxidativo foi avaliado através da dosagem da peroxidação lipídica estimada pelos níveis de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS) no T0 e T1. Foi calculado escore APACHE II. Foram avaliados 15 pacientes com média de idade de 74,6 $\pm$ 17,1 anos. A inadequação de retinol,  $\beta$ -caroteno e vitamina E no T1 foi 20%, 60% e 57% e no T2 foi de 7%, 40% e 13%, respectivamente. A PCR esteve elevada em 100% dos pacientes no T1 e T2. A média do escore APACHE II foi 13,0 $\pm$ 6 (correspondendo a 25% de mortalidade) e do TBARS foi 2,9 nmol/ml (T1) e 1,3 nmol/ml (T2). Não houve diferença significativa em relação ao retinol,  $\beta$ -caroteno e PCR nos dois momentos estudados ( $p=0,15$ /  $p=0,73$  /  $p=0,10$ , respectivamente), ao contrário dos níveis de TBARS e vitamina E ( $p<0,01$ ). A PCR elevada demonstra evidências objetivas de resposta inflamatória sistêmica. O grande percentual de inadequação das vitaminas A e E associado às evidências de peroxidação lipídica, apontam para uma maior demanda destes micronutrientes antioxidantes em pacientes críticos. Mesmo em vigência de suplementação, observou-se somente aumento significativo dos níveis séricos de vitamina E, sendo assim, recomenda-se maior atenção ao aporte de vitaminas antioxidantes no grupo em questão, tendo em vista o papel destas no sistema imune e combate ao estresse oxidativo.

891

### CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR ADULTOS PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DAS ACADEMIAS DE SANTA MARIA – RS

Gesiane Dias Trindade 1; Thiago Durand Mussoi 2  
1 UNIFRA; 2 UNIFRA

O objetivo do presente estudo foi investigar o consumo de suplementos alimentares em adultos jovens praticantes de musculação na cidade de Santa Maria. Foram analisados dados coletados de 21 indivíduos, 18 do sexo masculino e 3 do sexo feminino. Constatou-se que a média de idade foi de 24,42  $\pm$  4,6 anos. Verificou-se que 72% obtiveram aumento no seu peso corpóreo, 5,5% são fumantes, 61% praticam outra atividade além da musculação. Através do Índice de Massa Corporal 50% encontravam-se eutróficos. Pelo percentual de gordura corporal, 50% dos homens e 100% das mulheres encontram-se eutróficos de acordo com a equação de Jackson e Pollock (1978). Os resultados indicaram um consumo médio de 2073  $\pm$  746 Kcal por dia. Em relação aos macronutrientes, o consumo de carboidratos ficou abaixo do recomendado e o de proteínas e lipídios ficou acima. A média de ingestão de proteínas através da dieta foi de 1,27 g/Kg/dia e da dieta mais o suplemento foi de 1,57g/Kg/dia. Quanto aos demais nutrientes analisados a ingestão de sódio aproximou-se da UL, a ingestão de cálcio e vitamina A ficou abaixo da recomendação. Entre os avaliados neste estudo o uso de suplementos ainda não está representando grandes riscos à saúde, porém há uma preocupação quanto ao seu uso sem a orientação de um profissional especializado. Os suplementos mais utilizados foram os protéicos sendo a creatina o mais citado.

**Palavras-chave:** Nutrição, Suplemento Alimentar, Musculação

892

### CORRELAÇÃO ENTRE GORDURA ABDOMINAL E PERCENTUAL DE GORDURA E PARÂMETROS LIPÍDICOS.

Claudia Assef Sanibal<sup>1</sup>, Ana Paula Queiroz Mello<sup>1</sup>, Nagila Raquel Teixeira Damasceno<sup>1</sup>  
1 - USP

**Introdução:** A concentração excessiva de gordura na região abdominal é considerada fator de risco associado com morbidades e mortalidade elevadas, apresentando grande impacto sobre as doenças cardiovasculares por associar-se, com grande frequência, às dislipidemias, hipertensão arterial, resistência à insulina, diabetes e a aterosclerose, o que favorece a ocorrência de eventos coronarianos. Assim, a circunferência da cintura (CC) é utilizada para estimar a distribuição da gordura corporal. **Objetivo:** Avaliar a correlação da gordura abdominal e o percentual de gordura sobre o perfil lipídico. **Metodologia:** Setenta e três indivíduos de ambos os sexos, selecionados do INCOR e Hospital Universitário – HU/USP (São Paulo, Brasil) foram divididos em: grupo Controle (n= 30), grupo Hipercolesterolêmico - H (n= 33) e grupo Hipercolesterolêmico com Aterosclerose - HA (n= 10). Após um jejum de 12 h, amostras de sangue foram coletadas e a partir do plasma analisou-se o perfil lipídico (kit colorimétricos e enzimático). A circunferência da cintura (CC) foi avaliada com a utilização da fita milimetrada. As análises estatísticas foram analisadas pelo programa SPSS, versão 15.0. **Resultados:** A análise do perfil lipídico indicou que a concentração de colesterol total plasmático no grupo Controle (180,53  $\pm$  19,58 mg/dL) foi menor que a observada nos grupos H (243,48  $\pm$  29,68 mg/dL) e HA (221,03  $\pm$  19,62 mg/dL). Observamos correlações estatisticamente significativas entre CC com as concentrações de TG (r=0,261 e p=0,02), VLDL-c (r=0,261 e p=0,02) e HDL-c (r=-0,290 e p=0,01) e com a massa gorda (r=0,564 e p=0,001). **Conclusão:** A circunferência da cintura é um importante indicador para o monitoramento da distribuição da gordura corporal como fator de risco para as doenças cardiovasculares.

893

**DIETA ENTERAL E PARENTERAL: ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE O VOLUME PRESCRITO E O ADMINISTRADO**

Gretha Letícia Borsoi 1; Vera Silvia Frangella 2; Sheila Pasquarelli 3  
1 Centro Universitário São Camilo; 2 Centro Universitários São Camilo; 3 HSH – Unimed Paulista

**Objetivos:** O presente estudo teve como objetivos analisar a relação do volume de dieta enteral e/ou parenteral prescrito versus o administrado, avaliar a implantação de novos indicadores de efetividade da Terapia Nutricional Enteral (TNE), a atuação da EMTN – Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional, o atendimento das necessidades nutricionais dos pacientes do Hospital Santa Helena e os riscos e motivos da sua não administração completa. **Métodos:** O trabalho caracteriza-se por uma pesquisa de campo, quantitativa tipo coorte, prospectiva e exploratória. Foi desenvolvido por meio de coleta de dados dos controles diários registrados em prontuários dos pacientes da Unidade de Internação do hospital, sem restrição de idade, com utilização de planilha com as seguintes variáveis: leito do paciente; tipo de dieta recebida; via de infusão; volume prescrito (ml) e infundido (ml); justificativa da possível diferença entre os volumes e um campo para informar se houve reposição noturna do volume. **Resultados:** O tempo médio de terapia nutricional no período estudado foi de  $12 \pm 6$  dias. O tipo de acesso mais utilizado para terapia nutricional foi a sonda nasoentérica pós-pilórica (85,7%), sendo a gastrostomia utilizada em 8,6% dos casos e a nutrição parenteral em 5,7% dos pacientes. Quanto ao estado nutricional, 54,3% dos pacientes (n=19) apresentaram-se subnutridos, 34,3% eutróficos e 11,4% obesos. A média do volume prescrito para os pacientes maiores de 14 anos avaliados foi de  $1223,8 \pm 365$  ml e a média do volume administrado foi de  $1148,4 \pm 375$  ml, concluindo-se assim, que 93,9 % do volume prescrito foi realmente infundido. A comparação entre o resultado obtido no presente estudo e os demais estudos realizados anteriormente no hospital mostrou uma melhora na adequação do volume num percentual de 6,7%. Observou-se que na UTI neonatal a porcentagem de adequação foi de 89,1% e na UTI pediátrica 91,9%. **Conclusão:** O aumento da porcentagem de adequação da dieta administrada demonstra: sucesso da aplicação das aulas aos profissionais da enfermagem no Work Shop denominado “Estações da EMTN”, a atuação efetiva da EMTN e a importância de se estabelecer protocolos, promover treinamentos e reeducação do serviço, realizar auditorias e acompanhamento clínico e nutricional.

894

**ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PÓS-DOENÇA ENCEFALOVASCULAR**

Thiago Durand Mussoi 1; Ana Maria Toniolo da Silva 2  
1 UNIFRA; 2 UFSM

Avaliar o estado nutricional dos pacientes é importante, pois por meio do diagnóstico nutricional, indicar-se-á uma terapia nutricional adequada às condições individuais. A desnutrição de pacientes com Doença encefalovascular (DEV) é multifatorial, sendo um fator importante que contribui para um quadro de desnutrição, a disfagia. O objetivo, neste trabalho, foi verificar o estado nutricional de pacientes, com DEV, internados no Hospital da Universidade Federal de Santa Maria - HUSM. Participaram desta pesquisa 37 pacientes com DEV, com idade de  $67,7 \pm 13,8$  anos (média  $\pm$  desvio padrão). Para avaliação nutricional, foi utilizado antropometria (peso, altura, Índice de Massa Corporal, dobras cutâneas e circunferências) e bioimpedância elétrica. Foram verificados também dados do prontuário como: doenças associadas; diagnóstico de disfagia; avaliação fonoaudiológica; via alimentar e tipo de dieta prescrita. Os resultados da avaliação nutricional mostraram que: 90% dos pacientes tiveram perda grave de peso; 22% magreza pelo IMC proposto pela Organização Mundial da Saúde (OMS); 79% magreza nos idosos avaliados pelo IMC para idoso; 33% depleção da Circunferência do Braço; 27% depleção da Circunferência Muscular do Braço; 30% deficiência da Área Muscular do Braço corrigida; 30% estavam abaixo do percentil 5 para Área Gordurosa do Braço; 73% depleção da Dobra Cutânea Tricipital; 60% dos pacientes estavam abaixo do percentil 10 para percentagem de Massa Gorda; 24% estavam abaixo do percentil 10 para massa magra; e todos os pacientes estavam abaixo do percentil 5 para ângulo de fase. Concluiu-se que os pacientes avaliados, em sua maioria, não apresentaram diagnóstico de disfagia; houve alta prevalência de desnutrição pelos dados avaliados; e que a não realização do diagnóstico e tratamento da disfagia, talvez fossem fatores que contribuísssem para o alto índice de desnutrição encontrado.

Palavras-chave: avaliação nutricional, doença encefalovascular, disfagia.

895

**GRÃOS INTEGRAIS DE CEVADA COMO FONTE DE FIBRA ALIMENTAR NA DIETA DE RATOS EM CRESCIMENTO**

Gitane Fuke1; Jose Laerte Nornberg1; Aline Bezerra1  
1 Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

Atualmente há uma grande preocupação em todo o mundo com a qualidade de vida, aumentando o cuidado da população com os alimentos que consomem. O consumo de alimentos ricos em fibra alimentar é essencial para manter a saúde e reduzir os riscos de diversas doenças. As fibras alimentares vêm despertando renovado interesse de especialistas nas áreas da saúde. O aumento no consumo de fibra vem sendo aconselhado como parte da prevenção e no tratamento de várias doenças relacionadas à alimentação. O objetivo desta pesquisa foi de avaliar os efeitos da inclusão de grãos de cevada integrais como fonte de fibra na dieta. Para compor as dietas experimentais, foram utilizados duas cultivares de cevada BRS Lagoa e MN 743 provenientes do Centro de Pesquisa da Embrapa Trigo, Passo Fundo/RS, foram selecionados por apresentarem níveis semelhantes de fibra total (FT), mas contrastantes em fibra insolúvel (FI) e fibra solúvel (FS). As dietas foram empregadas em ratos em crescimento como modelo biológico, com período experimental de 37 dias, o experimento foi realizado na Universidade Federal de Santa Maria/RS. Foram utilizados 27 ratos machos Wistar, desmamados, alimentados com rações formuladas com grãos das cultivares de cevada BRS LAGOA e MN 743, por apresentarem níveis semelhantes de fibra total, mas contrastantes para fibra insolúvel e para fibra solúvel, e uma ração controle, formulada de acordo com o AIN-93. Dietas formuladas com grãos integrais de cultivares de cevada, semelhantes em FT, mas contrastantes em FI e FS, causam efeitos distintos sobre a resposta biológica de ratos em crescimento. A inclusão de grãos integrais de cevada à dieta promove efeitos benéficos na saúde, aumentando o teor de umidade e nitrogênio nas fezes, aumento do volume fecal e redução nos valores de pH, indicativos de uma maior fermentabilidade microbiana da fibra alimentar, em especial da fração solúvel. O uso de grãos de cevada como fonte de fibra altera o perfil lipídico de ratos em crescimento reduzindo os níveis sanguíneos de colesterol total e de triglicérides.

896

**MANUAL PRÁTICO PARA INTOLERANTES À LACTOSE E/OU ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E SEUS DERIVADOS**

Carmem Regina Bauer Santos1; Josiane Siviero2  
1 UNILASALLE; 2 UNILASALLE

As alergias e intolerâncias alimentares atualmente acometem muitas pessoas e produzem sintomas semelhantes, porém envolvem mecanismos diferentes. A alergia é uma resposta do sistema imunológico a algum componente do alimento - em geral, proteínas. A intolerância trata-se de uma reação adversa que envolve a digestão ou o metabolismo, mas não o sistema imunológico. Devido à demanda de cuidados e à necessidade das pessoas que são intolerantes e/ou alérgicos à proteína do leite de vaca e seus derivados, este trabalho tem como objetivo descrever a etiologia, fisiopatologia, diagnóstico e tratamento dietoterápico para intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Além disso, relacionar orientações e dicas práticas para a elaboração de pratos e cardápios testados, bem como seus respectivos valores nutricionais. Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, adaptação e testes com receitas para intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Também será realizado o cálculo da composição nutricional das receitas testadas. Os resultados serão apresentados através do manual prático para intolerantes à lactose e/ou alergia à proteína do leite de vaca e seus derivados. A divulgação e conhecimento do que envolve o tratamento, cuidados e aplicação prática através da dietoterapia com receitas e orientações para intolerantes e/ou alérgicos à proteína do leite de vaca e seus derivados, é de fundamental importância tanto para os profissionais e acadêmicos de nutrição, como para os indivíduos intolerantes e/ou alérgicos à lactose e familiares.

897

**PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM MULHERES ADULTAS ATENDIDAS EM UMA CLÍNICA PARTICULAR DE SANTA MARIA - RS**

Elenise Stuker Fernandes<sup>1</sup>; Tereza Cristina Blasi<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Centro Universitário Franciscano - UNIFRA

A constipação intestinal é uma patologia que afeta principalmente as mulheres adultas, caracteriza-se por dificuldade na defecação, fezes duras, sensação de evacuação incompleta e menos de três evacuações semanais. Sua etiologia é multifatorial, seja pela ausência de fibra dietética, ingestão insuficiente de líquidos, inatividade física ou pelo uso crônico de laxantes. Este trabalho teve como objetivo verificar a prevalência de constipação intestinal em mulheres adultas atendidas em uma clínica particular de Santa Maria - RS. Para o desenvolvimento deste trabalho, foram selecionados prontuários de 794 mulheres na faixa etária de 19 a 59 anos, atendidas nesta clínica, entre os anos de 2000 a 2007. Essas foram divididas em quatro grupos etários: 19 a 29 anos, 30 a 39 anos, 40 a 49 anos e 50 a 59 anos. Analisou-se nos prontuários o hábito intestinal que foi classificado, como: irregular ou com constipação, uso de laxantes e quais laxantes mais usados. Este trabalho foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA). De acordo com os resultados obtidos observou-se que 37,8% (n=300) das pacientes tinham entre 19 e 29 anos; 25,3% (n=201) entre 30 e 39 anos; 21,9% (n=174) entre 40 e 49 anos e 15% (n=119) entre 50 e 59 anos. Em relação à função intestinal 87,6% (n=695) apresentava função irregular e 12,4% (n=99) constipação. A maioria das constipadas 4% (n=32) se encontravam entre 19 e 29 anos. Do grupo pesquisado 60,3% (n=479) não utilizam nenhum tipo de laxante e 39,7% (n=315) utilizam algum laxante, destas 16,3% (n=129) se encontram na faixa etária de 19 a 29 anos. E os principais laxantes utilizados por todas as faixas etárias foram: Fenoltaleína, Bisacodil, Cassia, Cáscara sagrada e Sene. Podemos concluir que a função intestinal da maioria das mulheres encontra-se irregular e que a constipação afeta principalmente as mulheres mais jovens que, na sua maioria, fazem uso de laxantes. Alerta-se para o uso indiscriminado de laxantes diante do quadro de constipação intestinal, que poderia ser revertido com o uso de uma dieta rica em fibras dietéticas e ingestão hídrica.

898

**PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E DESNUTRIÇÃO EM PRÉ-ESCOLARES MATRICULADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS DO RIO GRANDE DO SUL.**

Laura Augusta Barufaldi 2; Ilaine Schuch 1,2; Teresa Gontijo de Castro 1,2;  
 Carmem Dutra 2, Anize Delfino von Frankenberg 3.  
 1 UFRGS, 2 CECANE-Sul, 3 Acadêmica do Curso de Nutrição da UFRGS

**Introdução:** O estado nutricional de populações resulta da disponibilidade dos alimentos, condições ambientais/socioeconômicas, podendo ser influenciado pelas políticas públicas. Estudos apontam um aumento nas prevalências de sobrepeso e redução da desnutrição. Portanto, as orientações educacionais e a adequação da alimentação escolar precisariam considerar diferentes padrões nutricionais prevalentes nas escolas públicas. **Objetivo:** Este estudo visa determinar prevalências de sobrepeso/obesidade e desnutrição de pré-escolares matriculadas em escolas públicas no Rio Grande do Sul, Brasil. Estudou-se a associação entre sobrepeso/obesidade e desnutrição com tipo de escola (municipal ou estadual) e municípios estudados. **Métodos:** O delineamento do estudo é transversal de base escolar. Foram aferidos peso e altura nas crianças de escolas públicas nas cidades de Porto Alegre, Novo Hamburgo, Pelotas, Rio Grande, Santa Cruz do Sul, Santa Maria, Passo Fundo, Erechim. Os desfechos foram sobrepeso/obesidade e os déficits nutricionais de peso/altura, peso/idade e altura/idade. O estado nutricional foi avaliado segundo população de referência do *National Center for Health Statistics* - NCHS. Os dados foram digitados no programa EpiInfo e analisados no SPSS 14.0. **Resultados:** Foram avaliadas 2599 (91,5%) crianças, destas 15,0% apresentaram sobrepeso/obesidade. O déficit estatual foi de 2,1%. Do total de crianças estudadas, 70,8% estudavam em escolas municipais. O percentual de sobrepeso/obesidade foi semelhante para as escolas municipais e estaduais (15% e 14,9%, respectivamente). Em Porto Alegre, Novo Hamburgo, Santa Maria, Erechim e Passo Fundo a prevalência de sobrepeso/obesidade variou entre 12,4 e 14,3%, em Pelotas e Santa Cruz do Sul a prevalência foi aproximadamente 17,5% e na cidade de Rio Grande foi encontrado o percentual mais alto (22,4%). **Conclusão:** Com base nestes resultados, pode-se entender a necessidade de ações que visem o reforço da educação nutricional nas escolas, para educadores, merendeiras e crianças. A educação nutricional, bem como o monitoramento contínuo do estado nutricional são ações indispensáveis no processo de prevenção da obesidade.

**Palavras-chave:** Avaliação antropométrica, Pré-escolares, Sobrepeso, Desnutrição  
**Área de Concentração:** Epidemiologia e Vigilância em Saúde

899

**ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL AMBULATORIAL: PARALISIA CEREBRAL TIPO ESPÁSTICO.**

Ana Paula de Oliveira<sup>1</sup>; Karina Juliana Treis<sup>2</sup>; Andréa Lorenzi Berni<sup>3</sup>; Maria Alice, Gouveia Pereira<sup>4</sup>; Vera Sílvia Frangella<sup>5</sup>;  
<sup>1-5</sup> CUSC

**Introdução:** A Paralisia Cerebral (PC) é definida como uma síndrome neurológica frequentemente associada a distúrbio motor mutável, sendo um transtorno persistente, mas não invariável, do tônus, da postura e do movimento. Surge na primeira infância, causando alterações nas funções alimentares de sucção, mastigação e deglutição, podendo ocorrer crescimento anormal, retardo mental, desnutrição energético-proteica, desordens na comunicação e deficiência visual. **Objetivo:** Realizar o acompanhamento nutricional individualizado de criança com PC, avaliando seu impacto sobre a evolução clínica e nutricional. **Metodologia:** Após aprovação do Comitê de Ética e assinatura do Termo de Consentimento realizou-se acompanhamento nutricional ambulatorial, em 4 consultas, de dois pacientes com Paralisia Cerebral tipo espástico de 12 anos e 5 anos, no Centro de Promoção Reabilitação em Saúde e Integração Social em São Paulo. Realizou-se recordatório 24h, coleta de dados antropométricos (estatura, peso e dobras cutâneas), e um questionário sobre dados gerais, medicamentos, hábito intestinal e orientação nutricional. **Resultados:** Caso 1: O motivo principal da consulta foi de regularizar o hábito intestinal, diminuir aspiração, favorecer hidratação e ganho ponderal. O paciente apresentava diagnóstico de déficit nutricional. Prescreveu-se uma dieta via oral, pastosa, hipercalórica e hiperprotéica, tendo como meta inicial atingir o P10. Para melhorar hábito intestinal, recomendou-se aumento da ingestão hídrica e de alimentos fontes de fibras. O paciente apresentou ganho de peso e aumento de 0,2 cm, mantendo, no entanto, o déficit nutricional. Caso 2: O motivo da consulta foi de ganho ponderal e melhora do hábito intestinal por meio de reeducação alimentar. Apresentava risco de déficit nutricional. Prescreveu-se dieta geral, via oral e se realizou atividade lúdica como reeducação alimentar. Não houve ganho de peso. Apresentou, no entanto, melhora na qualidade da ingestão alimentar e melhora do hábito intestinal. **Conclusão:** Pode-se concluir que, nestes indivíduos, as dificuldades de alimentação e a baixa ingestão energético-proteica podem levar ao retardo no crescimento, déficit ponderal, alteração na composição corporal normalmente com redução de massa gorda e principalmente da massa magra. Ao final do estudo pode-se observar melhora na qualidade de ingestão alimentar e no quadro de obstipação intestinal nos dois casos acompanhados, identificando-se a importância do cuidado nutricional. Termos de indexação: paralisia cerebral, cuidado nutricional, reeducação alimentar, atendimento ambulatorial, pediatria.

900

**CONSUMO ALIMENTAR DE CÁLCIO NA INFÂNCIA E NA ADOLESCÊNCIA EM AMBULATÓRIO DE UMA FACULDADE PRIVADA DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**

Amanda Pelluso Carbonelli Ribeiro; Annézia Martins Marques; Patrícia Cristina Laureano de Campos; Michelle da Silva Fernandes; Carina de Aquino Paes.  
 FABA

**Resumo:**

**Introdução:** O cálcio é um mineral essencial na composição dos dentes e dos ossos. É na infância e adolescência que o cálcio se faz mais necessário, pois uma densidade adequada do osso nessa etapa de sua formação poderá ser, na fase adulta e na terceira idade, um fator de diminuição de risco de osteoporose. **Objetivo:** Avaliar a ingestão dietética de alimentos fontes de cálcio e de minerais competidores, em pacientes dos grupos de pré-escolares, escolares e adolescentes de um ambulatório de nutrição de uma faculdade privada do município do Rio de Janeiro. **Metodologia:** A avaliação da ingestão dietética se deu através do recordatório de 24 horas e análise foi realizada a partir do software NutWin 2.5. Os dados foram coletados dos prontuários dos pacientes. Foi feita a avaliação segundo a tabela da NCHS, 1977, referente à peso/idade para ambos os sexos de pré-escolares e escolares, e o IMC/Idade para adolescentes de ambos os sexos, onde adotou-se o critério de WHO, 1995 para o diagnóstico nutricional. **Resultado:** Foram coletados dados de 55 pacientes, de ambos os sexos, com relação ao Estado Nutricional observou-se que 100% dos pacientes pré-escolares apresentaram risco de sobrepeso. Nos escolares o risco de sobrepeso atingiu 91,6% e os adolescentes 64,29% estavam com sobrepeso. A avaliação de cálcio nos pré-escolares ficou em 107,53% de adequação. Nos escolares o consumo de cálcio diminuiu para 62,76%. Nos adolescentes obteve 66% de adequação. Porém todos os grupos avaliados têm como fonte de cálcio o leite com achocolatado. No que concerne ao consumo de nutrientes competidores analisados (ferro, fósforo e zinco), todos os grupos apresentaram consumo maiores que 100% de adequação. **Conclusão:** No presente estudo, foi observada alta prevalência de inadequação dietética do cálcio sendo recomendada, desta forma, uma intervenção nutricional adequada em relação à ingestão do cálcio, com recomendação de consumo diário de alimentos lácteos e orientação para a não substituição destes por outros alimentos que interfiram no aporte total de cálcio.

901

**DIFICULDADES E ANSEIOS SOBRE O TRATAMENTO DIETOTERÁPICO DE PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA**Ana Paula Stier<sup>1</sup>; Helenilze dos Santos Cordeiro<sup>1</sup>; Pollyanne de Oliveira Machado<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UNIBEM

**OBJETIVO:** Avaliar as dificuldades e ansiosos de portadores de doença celíaca em tratamento dietoterápico. **MÉTODO:** A pesquisa foi realizada no dia 5 de setembro de 2006 com portadores de doença celíaca que freqüentam uma associação no município de Curitiba. Foi realizada uma entrevista com perguntas abertas e fechadas onde foram investigadas as seguintes informações: idade; sexo; tempo de doença após diagnóstico; cuidados com alimentação; locais de compra de alimentos; dificuldades para encontrar alimentos sem glúten; alimentos que gostaria de consumir; transgressão ao tratamento; comportamento frente a festas ou eventos e mudanças na vida social. **RESULTADOS:** Participaram da pesquisa 14 pessoas, com idade entre 3 a 55 anos, sendo 64% do sexo feminino e 36% masculino. Dos entrevistados, 43% teve diagnóstico há mais de 6 anos. Todos responderam seguir o tratamento dietoterápico, sendo que 71% prepara suas refeições e 86% separa os utensílios utilizados na preparação dos alimentos para evitar contaminação cruzada. Porém as transgressões à dieta são constantes, segundo dados coletados, as transgressões são de 49% para pães com glúten e 64% para salgados como coxinha e quibe com glúten. Os locais mais citados para a compra de alimentos foram supermercado e panificadora e menos de 10% compra alimentos em locais especializados. Oitenta e seis por cento referiu não sentir dificuldades para encontrar alimentos adequados ao tratamento e 50% referiu que gostaria de consumir pizza e 29% massas em geral. Com relação ao comportamento frente a festas e eventos, 71% leva seu próprio alimento e 15% se alimenta antes de sair de casa. Apenas 21% dos entrevistados referiu sentir-se desconfortável com a doença. **CONCLUSÃO:** Apesar da limitação no número da amostra, o presente estudo sugere que os celíacos não apresentam dificuldades para encontrar alimentos adequados ao tratamento, porém muitos acabam transgredindo a dieta com alimentos que contêm glúten. E a maioria refere ter uma vida social normal apesar de necessárias algumas modificações quanto ao comportamento alimentar.

902

**EXISTE IMPACTO DA PROGRESSÃO DA DOENÇA RENAL CRÔNICA NA POPULAÇÃO PRÉ-DIALÍTICA SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL?**Viviana Teixeira Henriques<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UFPR

A população de pacientes com doença renal crônica (DRC) vem crescendo progressivamente. Pacientes na fase pré-dialítica constituem maior número de doentes renais, sendo um grave problema de saúde pública. Conhecer o perfil do estado nutricional desta população é fundamental para possibilitar intervenções terapêuticas mais adequadas e melhorar a qualidade de vida. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de pacientes em diferentes estágios da doença renal crônica na pré-dialise. Estudo transversal que foram incluídos 229 pacientes divididos em 4 estágios de acordo com o nível de progressão da doença: II (n=23), III (n=97), IV (n=87), V (n=22). O estado nutricional foi avaliado por dados de consumo alimentar, albumina sérica e antropometria, sendo classificado pelo IMC e pela % de adequação ao p50 da prega cutânea triцепtal (PCT), circunferência braquial (CB) e circunferência muscular do braço (CMB). A mediana de idade da população foi de 61 (22-89) anos e 55% pertencia ao sexo masculino. Nos resultados dietéticos foi visto que o consumo calórico não apresentou diferença estatística, já o consumo protéico teve menor média no estágio V da DRC. A albumina apresentou valores médios de 3,68 ± 0,74 g/dL no estágio V e maior que 4 g/dL nos demais. O IMC classificou como eutróficos apenas a população do estágio V, sendo os demais sobrepesos. O valor médio da % de adequação da PCT classifica como obesos os estágios II e III, sobrepeso IV e eutrofia V. Valores diminuídos dos parâmetros de CB e CMB nos estágios mais avançados da DRC foram observados, sendo classificados como desnutridos. Houve diferença estatística (p<0,05) em relação aos diferentes estágios da DRC em todos os parâmetros antropométricos citados. Ao concluir este estudo foi visto que o consumo alimentar encontrou-se abaixo das recomendações. A albumina teve valores mais baixos no estágio V da DRC, assim como os parâmetros antropométricos. O impacto da progressão da DRC pode afetar o estado nutricional, no entanto estudos prospectivos são necessários para definir este. O conhecimento do estado nutricional e o tratamento dietoterápico se fazem necessários para melhor qualidade de vida desta população.

903

**IMPACTO DA CORREÇÃO DA ACIDOSE METABÓLICA NO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES MANTIDOS EM HEMODIÁLISE.**Eduíla Maria Couto Santos<sup>1</sup>; Marina de Moraes Vasconcelos Petribú<sup>2</sup>; Ana Paula Santana Gueiros<sup>1</sup>; Poliana Coelho Cabral<sup>2</sup>; Florisbela de Arruda Câmara e Siqueira Campos<sup>2</sup>

1-HOSPITAL DAS CLÍNICAS-HC/UFPE 2- DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO/UFPE

**HIPÓTESE:** A acidose metabólica (AM) é freqüente na insuficiência renal crônica, sendo um importante fator na etiologia da desnutrição nesse grupo populacional. A AM estimula a degradação protéica e oxidação de aminoácidos, resultando em balanço nitrogenado negativo. **OBJETIVO:** O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito da correção da AM no estado nutricional de pacientes em hemodiálise. **MÉTODOS:** Foram estudados por um período de 6 meses, 20 pacientes portadores de AM, definida por bicarbonato sérico < 22 mEq/L. Os pacientes estavam em diálise há pelo menos 6 meses e não eram portadores de outras doenças crônicas e consuptivas. A duração da diálise era de quatro horas, com freqüência de três vezes por semana, utilizando bicarbonato de 35 mEq/L no dialisato. Estes pacientes foram submetidos à correção da AM, mediante a elevação do bicarbonato no dialisato para valores que não ultrapassaram 40mEq/L, objetivando alcançar um bicarbonato sérico entre 22-26 mEq/L. Para tal, gasometria venosa era obtida mensalmente, durante o período estudado. Os seguintes parâmetros foram avaliados no início e final do estudo: avaliação antropométrica, dietética, bioquímica e avaliação subjetiva global (ASG). **RESULTADOS:** Bicarbonato sérico e pH aumentaram de 18,20±1,64 para 22,00±1,70 (p<0,001) e de 7,32±0,45 para 7,37±0,41 (p<0,001), respectivamente. A correção da AM resultou em melhora da ASG (3,1±0,9 versus 2,4±0,9, p<0,001) e aumento na ingestão calórica (1892,61±454,30 versus 2110,30±869,24, p=0,03). Nenhuma alteração foi observada nos demais parâmetros. **CONCLUSÕES:** Nossos resultados demonstram que a manutenção do bicarbonato sérico > 22 mEq/L deveria ser objetivo na conduta de pacientes em hemodiálise, a fim de minimizar os efeitos deletérios sobre o estado nutricional.

904

**AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNADOS EM UMA UNIDADE ONCOLÓGICA DE UM HOSPITAL PRIVADO**Camila Herculani Alegretti<sup>1</sup>; Kathia Abreu Domingues<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> Nutricionista; <sup>2</sup> Nutricionista do Hospital Convênio Casa de Saúde

A prevalência de câncer cresce num ritmo que acompanha o envelhecimento populacional decorrente do aumento da expectativa de vida. É um resultado direto das grandes transformações globais das últimas décadas, que alteraram a situação de saúde dos povos. Os objetivos deste trabalho foram verificar o estado nutricional de pacientes internados em uma unidade oncológica hospitalar, por meio da Avaliação Subjetiva Global (ASG) e classificação do Índice de Massa Corporal (IMC), e avaliar alterações e fatores que interferiram na ingestão alimentar dos mesmos durante o tratamento quimioterápico, através de uma anamnese alimentar. Obteve-se uma amostra de 15 pacientes, com idade entre 38 a 87 anos, internados no Hospital de Caridade Dr. Astrogildo de Azevedo, Santa Maria – RS. Verificou-se que 4 (27%) dos pacientes apresentavam-se eutróficos, segundo as médias do IMC, 8 (53%) magreza, 2 (13%) sobrepeso e 1 (7%) obeso. Segundo a ASG, 6 pacientes (40%) encontravam-se bem nutridos, e 9 (60%) em desnutrição grau leve. Houve variação de peso entre os pacientes estudados, onde 11 (73%) alteraram seu peso usual, e 4 (27%) não alteraram de peso durante o tratamento. Dentre aqueles que alteraram o peso, 6 (55%) reduziram mais de 10% do peso usual, e 4 (36%) reduziram menos de 10% do seu peso usual, e 1 (9%) aumentou de peso. Constatou-se que 8 (54%) dos pacientes tiveram aversão alimentar, geralmente a carnes, e 6 (40%) constipação. A saciedade precoce foi observada em 2 (13%) pacientes, 5 (33%) vômito e 1 (6%) diarreia. Concluiu-se que, o simples fato do paciente ser portador de uma neoplasia maligna, o classifica como um paciente de risco nutricional, devido as alterações metabólicas que esta patologia implica e dos tipos de tratamentos utilizados. As alterações verificadas no exame físico destes pacientes estão diretamente relacionadas com a presença dos sintomas gastrointestinais detectados pela ASG, estes são decorrentes dos tratamentos quimioterápicos que interferem na ingestão alimentar, levando à desnutrição. Portanto, tornam-se imprescindíveis um diagnóstico precoce e a intervenção da terapia nutricional o mais breve possível, sendo necessárias uma adequada avaliação nutricional e a conseqüente identificação dos pacientes que se encontram em risco nutricional.

905

**PERFIL CLÍNICO E EPIDEMIOLÓGICO DO PACIENTE EM SUPORTE NUTRICIONAL ENTERAL NO HMSF**

Denize Pinheiro Ribeiro<sup>1</sup>; Marluce Crispim da Costa Fortunato<sup>1</sup>; Kátia Vencato Piazi<sup>1</sup>; Vera Pantoja<sup>1</sup>; Gisele Fernanda Rech<sup>1</sup>  
1HMSF

Entende-se por terapia nutricional enteral (TNE) um conjunto de procedimentos terapêuticos empregados para manutenção ou recuperação do estado nutricional por meio de nutrição enteral. Deverá incluir o acompanhamento regular e freqüente da ingestão de nutrientes e seus respectivos valores nutricionais. As doenças crônicas não-transmissíveis são freqüentes em pacientes geriátricos. O envelhecimento populacional, anteriormente processo marcante dos países desenvolvidos, hoje é realidade em todo o mundo. O objetivo do trabalho foi traçar o perfil clínico e epidemiológico nos pacientes em suporte nutricional enteral internados no Hospital Municipal Salgado Filho. Foi realizado um estudo retrospectivo, no período de janeiro a setembro de 2007, por meio de dados coletados no protocolo de acompanhamento utilizado pelos membros da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional do Hospital Municipal Salgado Filho, sendo coletados os seguintes dados: nome, sexo, idade, diagnóstico, comorbidades, clínica a que pertence, enfermaria, leite, dieta prescrita, volumes inicial e final, calorias inicial e final, nutrientes administrados, peso, altura, dados bioquímicos e diagnóstico nutricional. É importante salientar que a estatura é mensurada através do método estatura recumbente; o peso é estimado através da fórmula de compleição física e o diagnóstico nutricional é feito através da verificação de exames bioquímicos e dados semiológicos. Foram acompanhados 394 pacientes, destes 53,3% do sexo masculino e 46,7%, do feminino. Com relação à faixa etária 53,73% tinham mais de 60 anos; no tocante à enfermidade, os pacientes foram agrupados de acordo com o CID 10, onde se constatou que a maioria foi internada com doença circulatória (38,88%); com referência às comorbidades, verificou-se que a maioria apresentava doença respiratória (30,98%), vindo logo em seguida a circulatória e a endócrina; o tempo médio em que um paciente permaneceu em suporte nutricional enteral foi 23 dias e a maioria estava internada na Unidade de Pacientes Graves (31,79%). Por conclusão a maioria é idosa e vem acompanhada das doenças crônicas não-transmissíveis comuns a sua faixa etária, fato este interessante uma vez que o Hospital Municipal Salgado Filho trata-se de um hospital de emergência, onde se espera outro perfil de paciente.

906

**PERFIL METABÓLICO E NUTRICIONAL DOS PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL (TN) DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS (HC) / UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE): ANÁLISE DE 5 ANOS**

Cláudia Cristina Lima Cadena de Melo<sup>1</sup>, Lívia Cabanez Ferreira<sup>1</sup>, Maria Goretti Pessoa de Araújo Burgos<sup>1</sup>, Valdemir Cordeiro de Paula<sup>1</sup>  
1UFPE

**Objetivo:** Avaliar alterações metabólicas e nutricionais de pacientes submetidos à Terapia Nutricional enteral (TNE) e parenteral (NPT) no Hospital das clínicas/ UFPE. **Métodos:** foram avaliados 300 pacientes (57,8% do sexo masculino e 43,2% do sexo feminino), com idade variando de 21 a mais de 65 anos, onde a maioria dos pacientes encontrava-se com idade superior a 65 anos (34%), hospitalizados nas enfermarias de Clínica Médica, Clínica Cirúrgica e UTI; no período de 5anos (de janeiro de 2003 a dezembro de 2007), foram avaliados semanalmente os parâmetros bioquímicos: glicemia, albumina, proteína total, hemoglobina, hematócrito, creatinina, uréia, sódio e potássio; além do Índice de Massa Corpórea (IMC) e características da terapia nutricional administrada. **Resultados:** A patologia mais freqüente entre os pacientes foi a neoplasia (36,8%). O perfil metabólico inicial/final evidenciou: glicemia 127,3 ± 65,7 / 141,3 ± 68,7; hematócrito 28,4 ± 6,1 / 29,6 ± 6,4; hemoglobina 10,3 ± 2,7 / 9,6 ± 2,0; albumina 2,1 ± 1,6 / 1,8 ± 0,7; proteína total 6,3 ± 1,7 / 5,8 ± 2,6; uréia 5,64 ± 5,63 / 5,59 ± 5,31; creatinina 1,7 ± 1,7 / 1,7 ± 1,7; sódio 136,84 ± 8,3 / 136,0 ± 8,2; potássio 4,5 ± 1,0 / 4,7 ± 0,6; cloro 102,6 ± 6,2 / 102,1 ± 6,5. O IMC inicial / final foi: 25,8 ± 26,9 / 23,7 ± 24,5 respectivamente. A dieta enteral administrada era: 94,8% dieta padrão industrializada + módulos de fibras/ macronutrientes; 88,5% polimérica; 67,5% com calorias entre 1000 - 2000; 35,6% com proteínas entre 10 - 15% do VCT; 84,8% com lipídios entre 20 - 30% do VCT; 71,5% com carboidratos entre 50 - 60% do VCT; a NPT foi administrada em duas fases nos adultos, com 2000 cal/24 horas. **Conclusão:** a TN é importante para manutenção do estado nutricional em pacientes graves.

907

**RELAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO, CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL E INGESTÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA**

Gilberti Hübscher<sup>1</sup>; Camila<sup>2</sup>; Kathia<sup>3</sup>  
1 UNICSUL-VP; Feevale; 2 Nutricionista; 3 Nutricionista do Hospital Convênio casa de Saúde;

A Síndrome Metabólica(SM) corresponde a um transtorno multifatorial complexo que associa fatores de risco cardiovascular. Este estudo teve por objetivo, relacionar o perfil lipídico, circunferência abdominal(CA) e a ingestão de frutas e hortaliças em pacientes com SM. Foram avaliados 35 pacientes de Santa Maria-RS, com SM, (n=13 masculino (M) e n=22 feminino (F), idade média 51 anos. Foi realizada a análise bioquímica do colesterol, triglicérides, HDL, LDL. A CA (OMS) foi aferida com fita métrica na maior medida entre a crista ilíaca e o rebordo costal (paciente em pé). Para análise do consumo de frutas e hortaliças foi utilizado o inquérito de freqüência do consumo habitual. O teste estatístico utilizado foi SPSS (15.0) e Correlação de Pearson, para significância p<0.05. Ao analisar o colesterol (237 mg/dL) e triglicérides (211 mg/dL), observou-se que os valores foram superiores em 39% e 41% (respectivamente) dos pacientes estudados, em relação aos limites máximos normais. As frações HDL, LDL (51mg/dL e 128 mg/dL respectivamente) ficaram dentro dos limites da normalidade. A CA foi superior em 30% no M e 51% no F quando comparados aos parâmetros normais. Quanto ao consumo de frutas não fazem uso diário 54% no M e 14% no F; a ingestão de 2 a 3 porções ocorre em 46% M e 63% F; 4 a 5 porções incide em 23% no F. A análise de hortaliças mostra que: 38,5% no M e 32% no F não fazem uso diário; 61,5% M e 63,5% no F tem ingestão de 2 a 3 porções/dia, e 4,5% no F usam 4 a 5 porções/dia. Existe uma forte correlação entre uma baixa ingestão de frutas e hortaliças com colesterol e triglicérides elevados e baixa HDL. A correlação também foi encontrada quanto a CA elevada e perfil lipídico elevado. Portanto, na SM o perfil lipídico e a CA conferem uma importante relação associada a ingestão alimentar, ficando cada vez mais evidente a importância de frutas e hortaliças na alimentação para prevenção de doenças crônicas degenerativas, como a SM.

908

**RISCO CARDIOVASCULAR E SUA ASSOCIAÇÃO COM FATORES NUTRICIONAIS E DA ATIVIDADE FÍSICA DE MOTORISTAS E COBRADORES DE ÔNIBUS RODOVIÁRIO.**

Caroline de Andrade Kratz<sup>1</sup>; Deise Cristina Orso Schuch<sup>1</sup>  
1-UNIDERP

As profissões de motoristas e cobradores predispoem ao sedentarismo e aos maus hábitos alimentares podendo causar vários agravos à saúde, como por exemplo, as doenças cardiovasculares. O objetivo do presente trabalho foi determinar o risco cardiovascular e associá-lo com fatores nutricionais e da atividade física de motoristas e cobradores de ônibus rodoviário do município de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. Foi realizado um estudo transversal com 28 motoristas e cobradores adultos (37.11±10.81 anos), do sexo masculino de uma empresa de transporte de ônibus rodoviário com sede em Campo Grande/MS. Foi aplicada anamnese clínica e nutricional, antropometria, aferição da pressão arterial e exames bioquímicos de perfil lipídico e glicêmico para determinação do risco cardiovascular pelo Escore de Framingham, que classifica os indivíduos em risco baixo, risco médio e risco alto. Foi utilizado o teste t de Student e o teste do Qui-Quadrado para comparar os grupos de risco. Do total de indivíduos avaliados, 82,14% foram classificados como risco baixo, 17,86% como risco médio e nenhum indivíduo foi classificados como risco alto. A prevalência de alterações foi maior no risco médio para a maioria das variáveis antropométricas, bioquímicas e da atividade física com diferenciação estatística para a pressão arterial sistólica e diastólica e circunferência abdominal. A dieta obteve característica hipoglicídica, hiperprotéica, pobre em fibras e rica em gorduras saturadas, em ambos os grupos. Concluiu-se que a maioria dos motoristas apresentou risco cardiovascular baixo, porém houve alta prevalência de inatividade física e inadequação alimentar nos dois grupos de risco, sendo que o grupo risco médio, na maioria das variáveis analisadas, obteve piores valores em relação ao risco baixo.

909

### TERAPIA DE SUPORTE NUTRICIONAL (TSN) EM PACIENTES CRÍTICOS: REALIDADE DE 10 ANOS NO HOSPITAL DAS CLÍNICAS (HC) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE)

Livia Cabanez Ferreira<sup>1</sup>, Cláudia Cristina Lima Cadena de Melo<sup>1</sup>, Maria Goretti Pessoa de Araújo Burgos<sup>1</sup>, Ana Carvalho Monteiro<sup>1</sup>, Valdemir Cordeiro de Paula<sup>1</sup>  
 1UFPE

Objetivo: Determinar as características da (TSN) enteral (NE) e parenteral (NP) durante um período de 10 anos no HC/UFPE. Metodologia: Estudo transversal retrospectivo em 15670 pacientes no período de 1998 a 2007, atendidos nas clínicas cirúrgicas, médicas, neonatologia, pediatria e UTI (adulto). Resultados: a amostra situava-se na faixa etária de 18 a 88 anos de ambos os sexos (57,5% mulheres), com maior prescrição da TSN proveniente das Clínicas Médica (41%), Clínica Cirúrgica (23%), UTI (22%). As patologias mais frequentes de indicação da TSN foram neoplasias (19%), infecções respiratórias (13%), diabetes mellitus descompensado (12%), hepatopatias (11%), nefropatias e vasculopatias (9%), SIDA (7%), DPC grave (6%), neuropatias e doenças do trato gastrointestinal (5%). A média de pacientes que receberam NE foi de 79% e 21% de NP, ressaltando a grande presença de prescrições no berçário com 745 pacientes, elevação observada a partir de 2005. O tempo de permanência na NP foi de 3,3 dias no berçário, 7 dias na pediatria e 21 dias em adultos; enquanto na NE observou-se 8,3 dias na pediatria e 6,1 dias em adultos. Conclusão: A TSN se mostrou importante como coadjuvante de tratamento em todas as clínicas do Hospital das Clínicas neste período.

910

### A PROPORÇÃO DE MACRONUTRIENTES DEVE SER IGUAL PARA CADA REFEIÇÃO, VISTO QUE O METABOLISMO É DIFERENCIADO DURANTE AS HORAS DO DIA?

Ana Flávia Champoski, Ana Paula Población, Cilene da Silva Gomes Ribeiro  
 PUCPR

Pela atuação de fatores ambientais e endógenos, o organismo humano trabalha em ritmos circadianos, que promovem mudanças fisiológicas e interferem na digestão, absorção e utilização dos nutrientes. As recomendações nutricionais para macronutrientes fazem menção ao valor energético total (VET) para um dia alimentar de 24 horas, mas não elucidam a porcentagem destes para cada refeição. Para tal, assume-se o princípio da proporção igualitária a fim de se alcançar o equilíbrio nutricional no desjejum, almoço e jantar. Porém a porcentagem de macronutrientes deve ser igual para cada refeição, visto que o metabolismo é diferenciado durante as horas do dia? Com o propósito de elucidar esse questionamento, este trabalho compreendeu uma revisão bibliográfica sobre as diferenças metabólicas e endócrinas no ciclo sono-vigília, quando associadas à ingestão de macronutrientes. Concluiu-se que para melhorar a qualidade de vida dos indivíduos e promover um funcionamento mais eficaz do organismo, a porcentagem dos macronutrientes não deve ser a mesma para cada refeição. Sugere-se diminuir a proporção de carboidratos na última refeição do dia, devido ao baixo metabolismo da insulina no período noturno, sendo preferível seu aumento durante o período diurno. Devido a isso, para se obter o equilíbrio nutricional, a proporção de proteínas e lipídeos deve ser menor durante o dia, se elevando a noite, para o aumento de grelina, responsável pela secreção do hormônio de crescimento (GH) nas primeiras horas do sono.

911

### A SEMENTE DA LINHAÇA, DURANTE A LACTAÇÃO, INFLUENCIA NO CRESCIMENTO? ESTUDO EM RATOS

Elisa da Cunha Rocha Amaro<sup>1</sup>, Aline Andrade Troina<sup>2</sup>, Magna Cottini da Fonseca Passos<sup>3</sup>,  
 Gilson Teles Boaventura<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>LABNE/UFF, <sup>2</sup>IBRAG/LFE/UERJ, <sup>3</sup>INU/DNA/UERJ

Muitos estudos têm sido realizados sobre programação metabólica. E já se tem certeza que fatores químicos e físicos estão diretamente envolvidos nessa programação, dentre esses, a alimentação materna durante a lactação vem sendo estudada. A semente da linhaça é uma ótima fonte de fibra, Omega-3 e proteína. **Objetivo:** Esse estudo tem como objetivo avaliar se a dieta materna adicionada de linhaça durante a lactação influencia no crescimento da prole fêmea. **Métodos:** ratas *Wistar* lactantes foram divididas em três grupos (n=8): Grupo Controle (C) – recebendo ração à base de caseína com 17% de proteínas, Grupo Linhaça (L) – recebendo ração à base de caseína com 17% de proteínas, suplementada com 5% de fibras provenientes da semente da linhaça e Grupo Pair Feed (PF) – recebendo a mesma ração do grupo C pareado pela quantidade média de ração ingerida pelo L. Ao desmame, parte dos filhotes (fêmeas) de cada grupo foi sacrificado e o restante foi acompanhado até a idade adulta. Para o cálculo do Índice de crescimento (IC) e o Coeficiente de Eficácia Alimentar (CEA), o consumo alimentar (CA) e a massa corporal (MC) foram coletados de dois em dois dias durante 28 dias. **Resultados:** Ao desmame (21 dias), a prole fêmea de mães L e PF apresentaram uma redução de MC (8%, p<0,05) em comparação a prole C. No final de 28 dias, a prole L apresentou ganho de peso (GP), CA e consumo de proteína (CP) semelhante ao C, já a prole PF apresentou valores menores de GP, CA e CP (19%, 9% e 11%, p<0,05 respectivamente). Dessa forma os valores do IC e CEA da prole L foram semelhantes à prole C, enquanto que a prole PF apresentou uma redução desses índices (9% e 11%, p<0,05 respectivamente). **Conclusão:** Podemos concluir que a adição da semente da linhaça à dieta materna provocou uma redução da MC ao desmame, porém esta menor MC observada foi revertida ao final de 28 dias não afetando o IC e CEA.

Apoio: CNPq, FAPERJ, CAPES, Arma Zen Produtos naturais LTDA, Rio de Janeiro – RJ.

912

### AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS COM ANEMIA FALCIFORME EM TRATAMENTO NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO/HUPE.

Pilar Silva Raphael Mataratzis<sup>1</sup>; Elaine Gonçalves de Azevedo; Cláudia dos Santos Cople Rodrigues<sup>2</sup>; Cecília Lacroix Oliveira<sup>3</sup>; Cecília Noronha de Miranda Carvalho<sup>3</sup>  
 Nutricionista voluntária do Ambulatório de Nutrição em Hematologia da UERJ;  
 Graduanda em Nutrição voluntária do Ambulatório de Nutrição em Hematologia da UERJ;  
 Professora Adjunta do Departamento de Nutrição Aplicada da UERJ

Resumo

A anemia falciforme é uma doença hematológica de caráter genético de grande prevalência no Brasil. Apesar do comprometimento nutricional ser comum nas crianças falcêmicas, há poucos estudos brasileiros que descrevem o estado nutricional das mesmas. **Objetivo:** avaliar o estado nutricional antropométrico de crianças com anemia falciforme atendidas no HUPE/UERJ. **Metodologia:** Foram obtidos os seguintes dados idade, em meses; peso, em quilogramas, aferido em balança mecânica Filizola e estatura, em centímetros, obtida por meio de estadiômetro fixado na parede. A partir do peso e da estatura de cada criança foram calculados o índice de massa corporal (kg/m<sup>2</sup>) e os escores- z dos indicadores Peso/Idade e Estatura/Idade. **Resultados:** Foram avaliadas 36 crianças com mediana de idade de 100,5 meses (73,5 – 135,5 meses), sendo 30 meninos (83,3%) e 6 meninas (16,7%). As co-morbidades apresentadas foram agrupadas em cinco itens: febre (n= 23); quadro algico, englobando dor abdominal, dor torácica, dor articular e crise algica, (n= 23); pneumonia (n= 10); hepatomegalia (n= 2) e colelitíase (n= 2), havendo uma ou mais co-morbidades numa mesma criança. A mediana do índice de massa corporal foi de 14,79 (13,81 – 17,13 kg/m<sup>2</sup>) e a classificação percentilar foi agrupada em quatro faixas: < percentil 5 (n= 10); ≤ percentil 50 (n= 15); ≥ percentil 50 (n= 9) e > percentil 95 (n= 2). As medianas dos escores z para Peso/Idade e Estatura/Idade foram -0,89 (-1,63 a 0,105) e -0,55 (-1,62 a 0,29), respectivamente. Analisando as crianças de acordo com o indicador P/I, considerando os escores- z abaixo de -1,0 como desnutrição atual (n=19) e acima de -1,0 como eutrofia (n=17), não foi verificada diferença significativa para idade (p=0,127), apesar de se observar uma tendência estatística para a desnutrição atual nas crianças com idades maiores. Houve diferença significativa no indicador IMC (p= 0,006). Ao sub-dividir a amostra pelo indicador E/I classificou-se as crianças com desnutrição crônica (n=13) e eutrofia (n=23) e verificou-se que não houve diferença significativa para idade (p= 0,568) e IMC (p=0,237). **Conclusão:** Nas crianças com anemia falciforme verificou-se um elevado percentual de desnutrição atual e crônica, sendo portanto, imprescindível o acompanhamento nutricional.

**Palavras chaves:** estado nutricional; anemia falciforme; criança, desnutrição crônica; desnutrição atual.

913

**AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE INDIVÍDUOS ADULTOS SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA**Thaís Regina Mezzomo<sup>1</sup>; Maria Emilia Daudt von der Heyde<sup>2</sup>; Raul von der Heyde  
1 PG/UFPR; 2 UFPR; 3 UFPR

**Objetivo:** Verificar as mudanças na composição corporal de pessoas submetidas à cirurgia bariátrica. **Casuística e métodos:** O estudo foi realizado com 37 pacientes submetidos à cirurgia bariátrica entre 2004 e 2006. Foram selecionados os pacientes com obesidade grau II com co-morbidades e grau III para reavaliação da composição corporal por bioimpedância elétrica. Os resultados prévios de BIA foram obtidos através dos laudos dos exames de BIA constantes no arquivo do Centro de Videolaparoscopia do Paraná. Os dados desses laudos foram comparados com os resultados obtidos nessa nova avaliação de BIA. Foi realizada também uma anamnese para obter informações sobre uso de medicamentos, co-morbidades pré e pós-cirúrgicas, atividade física e peso corporal pré-cirúrgico e antropometria (peso, IMC e circunferência abdominal). **Resultados:** Dos 37 pacientes, 75,68% (n=28) são do sexo feminino e 24,32% (n=9) do sexo masculino. A idade média das pessoas avaliadas foi de 41 anos. No período pré-operatório foram observados os seguintes valores médios: peso 115,18kg, IMC 42,69 kg/m<sup>2</sup>, %GC 41,57% e MM de 61,87kg. No pós-cirúrgico os valores médios encontrados são: peso 75,38kg, IMC 30,84kg/m<sup>2</sup>, %GC 30,54% e MM 58,28kg. Dos pacientes com co-morbidades associadas à obesidade, 58,62% (n=17) não apresentam mais co-morbidades no pós-operatório. Apenas 40,54% (n=15) dos pacientes são ativos hoje. **Conclusão:** Houve redução significativa em ambos os sexos de peso, IMC MM (kg) e %GC comparando pré e pós-operatório. Em média, os pacientes do sexo feminino no pós-operatório tem estado nutricional de sobrepeso e risco muito elevado de complicações metabólicas associadas com a obesidade. Os pacientes do sexo masculino no pós-operatório se classificaram como obesidade grau I e apresentam risco elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade.

**Palavras chaves:** gordura corporal, massa magra, bioimpedância elétrica, cirurgia bariátrica.

914

**O CONSUMO DA SEMENTE DE LINHAÇA DURANTE A LACTAÇÃO PROGRAMA UM ATRASO NO INÍCIO DA PUBERDADE NA PROLE FÊMEA.**Aline Andrade Troina<sup>1</sup>; Gilson Teles Boaventura<sup>2</sup>; Egberto Gaspar Moura<sup>1</sup>; Patrícia Cristina Lisboa<sup>1</sup>; Magna Cottini Fonseca Passos<sup>3</sup>.  
<sup>1</sup> LFE/IBRAG/UERJ; <sup>2</sup> LABNE/UFF; <sup>3</sup> INU/UERJ.

Estudos têm demonstrado que os períodos gestacional e/ou lactacional podem ser críticos para o estado nutricional e hormonal futuro da prole, uma relação denominada programação. A importância da nutrição na programação das funções reprodutoras vem sendo reconhecida, porém poucos estudos abordam os efeitos do consumo da semente de linhaça na gestação e/ou lactação sobre a puberdade e fertilidade. A linhaça apresenta alto conteúdo de gordura, proteína e fibra alimentar. **Objetivos:** Avaliar se o consumo da semente da linhaça durante a lactação afeta o início da puberdade da prole fêmea de ratas. **Métodos:** ratas *Wistar* lactantes foram divididas em três grupos (n=8): Grupo Controle (C) – recebendo ração à base de caseína com 17% de proteínas, Grupo Linhaça (L) – recebendo ração à base de caseína com 17% de proteínas, suplementada com 5% de fibras provenientes da semente da linhaça e Grupo Pair Feed (PF) – recebendo a mesma ração do grupo controle pareado pela quantidade média de ração ingerida pelo L. Ao desmame, parte dos filhotes (fêmeas) de cada grupo foi sacrificado e o restante foi acompanhado até a idade adulta. O início da puberdade foi determinado visualmente pela data da abertura vaginal. A composição corporal foi determinada pelo método da carcaça. Os animais foram mantidos em biotério com temperatura (21-23°C) e ciclo claro-escuro (12 / 12 h) controlado e receberam ração comercial específica para roedores e água *ad libitum* durante o experimento. **Resultados:** Ao desmame (21 dias), a massa corporal (MC), o conteúdo de gordura total e de massa de gordura visceral das proles fêmeas de mães L e PF foram significativamente menores (12% e 13%, 34% e 36%, 23% e 27%, p<0,05, respectivamente) quando comparado ao C. Já o conteúdo de proteína e água não apresentou diferenças entre os grupos. Tanto a prole de ratas L quanto PF apresentou maior idade (35,94 e 38,61, p<0,05, respectivamente) ao início da puberdade em relação ao C (33,80), não apresentando diferenças com relação à MC. **Conclusão:** o consumo materno de linhaça na lactação programa um atraso do início da puberdade da prole fêmea, provavelmente por uma redução do conteúdo de gordura corporal ao desmame. Apoio: Cnpq, FAPERJ, CAPES, Arma Zen Produtos naturais LTDA, Rio de Janeiro – RJ.

915

**OBESIDADE COMO ETIOLOGIA DA DOENÇA RENAL CRÔNICA EM PACIENTES ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO**Nathália Paula Souza<sup>1</sup>; Leila Virginia da Silva Prado<sup>2</sup>; Suzana Meira Vasconcelos<sup>2</sup>; Eduila Maria Couto Santos<sup>2</sup>  
1 – UFPE; 2 – HC/UFPE

A obesidade vem sendo apontada como um importante fator de risco para o desenvolvimento e progressão da doença renal crônica. Embora os mecanismos por meio dos quais a obesidade contribui para a evolução das nefropatias permanecem obscuros, sabe-se que alterações hemodinâmicas, caracterizadas por hiperfluxo e hipertensão intraglomerulares, induzem a glomeruloesclerose e a proteinúria, as quais podem aumentar a velocidade de perda da função renal. Por outro lado, a uremia também é descrita como importante causa da redução do apetite nesta população e, consequentemente desnutrição. Assim, o referido trabalho visa avaliar a possível associação entre o estado nutricional, o apetite e o Clearance de Creatinina (CC) de pacientes renais crônicos em período pré-dialise. O estudo foi realizado no Hospital das Clínicas (HC/UFPE) e a amostra constituiu-se de todos os pacientes atendidos no Ambulatório de Nutrição em Nefrologia, durante o período de fevereiro a julho de 2007. Os métodos incluíram: avaliação antropométrica mediante o IMC e o cálculo de CC estimado pela equação de Cockcroft-Gault (1976). Na amostra, composta por 125 indivíduos, predominou a insuficiência renal no estágio III e IV, representando 40,8 e 31,2%, respectivamente. Dezesesseis pacientes (12,8%) estavam na iminência de tratamento dialítico (CC<15). De acordo com a avaliação do estado nutricional, 5 pacientes (4,0%) apresentavam-se desnutridos (IMC<18,5), 54 (43,2%), estavam eutróficos (IMC 18,5-24,9) e 66 (52,8%), com excesso de peso (IMC≥25). Observou-se que 76,8% da amostra tinha o apetite preservado, enquanto que 23,2% referiu redução do apetite. Em conclusão, em nossa casuística identificamos alto percentual de excesso de peso e reduzida prevalência de desnutrição e baixo apetite, corroborando com dados da literatura que evidenciam o papel da obesidade como causa importante da doença renal. Outrossim, não observamos a influência da síndrome urêmica sobre o estado nutricional. Esses dados demonstram a necessidade de atuar precocemente em indivíduos obesos, mormente naqueles com morbidades associadas, a fim de prevenir a doença renal.

916

**PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE DISLIPIDEMIAS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE CURITIBA.**Anne Dal Magro Mello<sup>1</sup>; Raul von der Heyde<sup>2</sup>  
1 PG/UFPR; 2 UFPR

A síndrome metabólica tem sido muito estudada, nos últimos anos, devido a sua associação com uma maior incidência de diabetes mellitus tipo 2 e doenças cardiovasculares, gerando grande morbimortalidade cardiovascular e mortalidade total. O presente trabalho teve como objetivo identificar a prevalência de síndrome metabólica nos pacientes atendidos no ambulatório de Dislipidemias do Hospital de Clínicas da UFPR no ano de 2005. A presença de síndrome metabólica foi identificada segundo os critérios da Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento de Síndrome Metabólica. Entre os 191 pacientes analisados, sendo 108 (56,5%) do gênero feminino e 83 (43,5%) do gênero masculino, verificou-se que 36,1% apresentaram três ou mais fatores de risco para a síndrome metabólica. A maior prevalência entre os pacientes com a síndrome foi observado em mulheres, totalizando 60,9%. A idade média do grupo foi de 60,8±10,9 anos, sendo a idade mínima, 25 anos e 81 anos a idade máxima. O perfil nutricional, realizado através do Índice de Massa Corporal, revelou que 19,4% eram eutróficos, 34,5% apresentaram sobrepeso e 27,6% eram obesos, confirmando que o excesso de peso também contribui para o desenvolvimento de co-morbidades envolvidas nas doenças cardiovasculares e na síndrome metabólica. A hipertensão arterial e dislipidemias foram os fatores de risco mais encontrados nesta população, sendo a redução de HDL-colesterol o tipo de dislipidemia mais freqüente, perfazendo 27,2% da amostra. Diante disso, faz-se importante lembrar que a identificação e tratamento precoce dos componentes desta síndrome são fundamentais para minimizar conseqüências futuras e que uma alimentação balanceada aliada à atividade física promovem melhores condições de saúde.

917

**TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTES QUEIMADOS: ANÁLISE DE VARIÁVEIS INTERFERENTES AO SUCESSO TERAPÊUTICO**

Natasha Machado<sup>1</sup>; Ayrllana Fonseca<sup>1</sup>; Viviane Viana<sup>2</sup>; Fábio Vasconcelos<sup>2</sup>  
 1CESUPA; 2CESUPA/HMUE

**Introdução:** pacientes queimados são vítimas constantes de desnutrição, visto que a queimadura ao se instalar, promove o aumento do gasto energético de repouso e das concentrações de hormônios catabólicos. **Objetivos:** Realizar o acompanhamento nutricional de pacientes atendidos no Centro de Tratamento de Queimados de um Hospital Público no Município de Ananindeua - Pará. **Metodologia:** Realizou-se um estudo longitudinal com amostra de 23 pacientes com faixa etária de 18 a 60 anos. As variáveis obtidas foram: peso, superfície corporal queimada (SCQ), etiologia da queimadura, período de jejum, distúrbios interferentes a nutrição, adequação das dietas e suplementos enterais oferecidos em relação às necessidades calórico-protéicas (Fórmulas de Pennisi, 1976). Os dados foram tabulados em gráficos e tabelas pelo Microsoft Excel (2003). **Resultados:** A evolução do peso dos pacientes apresentou-se negativa, com perda de 14,82% do peso inicial. Aqueles com SCQ de 81 a 95% sofreram déficit de 36,06% do aporte protéico fornecido. A etiologia das queimaduras situou-se em térmicas (65,21%) e elétricas (34,79%). A febre foi o distúrbio interferente a nutrição mais assíduo (33,33%). As dietas oferecidas tiveram média de 3000 calorias, sendo que os homens tiveram cobertura de 50 a 100% de suas necessidades calóricas (71,42%) e protéicas (64,28%); já as mulheres, apresentaram cobertura superior a 100% de suas necessidades calóricas (77,77%) e protéicas (77,77%); além disso, 86,95% dos pacientes utilizavam suplementos enterais, e o período de exposição ao jejum teve influência maior em pacientes com SCQ de 76 a 90% (18 dias). **Conclusão:** Dentre as variáveis estudadas, acredita-se que a terapia nutricional prestada é capaz de favorecer os requerimentos exigidos. Todavia, a gama de variáveis fixadas ao tratamento dificulta o aproveitamento integral destas propriedades. O uso de analgésicos em procedimentos de rotina do tratamento torna-se o fator de maior interferência na evolução do estado nutricional dos pacientes, visto que o jejum se faz necessário para a utilização dos mesmos.

918

**TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM PACIENTES DE UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA E CLÍNICA MÉDICA DE UM HOSPITAL GERAL NO INTERIOR DO RIO DE JANEIRO**

Renata Borba de Amorim Oliveira<sup>1</sup>, Juliana Pereira Passos<sup>2</sup>, Michelle Gomes Pereira<sup>3</sup>, Roberta Jacomini<sup>4</sup>, Danielle Quilicis<sup>5</sup>  
 1 UERJ/HGG; 2 UENF/HGG; 3,4,5 HGG

**Introdução:** A nutrição enteral é indicada para indivíduos cujo trato gastrointestinal está funcionando, porém cuja ingestão oral é inadequada ou insuficiente para atender as necessidades nutricionais, tendo sua indicação bem clara e precisa no âmbito hospitalar.

**Objetivo:** Avaliar a prevalência e o perfil da nutrição enteral prescrita a pacientes internados em unidades de clínica médica e de tratamento intensivo (UTI) de um hospital geral.

**Método:** Trata-se de um estudo retrospectivo, no qual foi realizado um levantamento dos prontuários clínicos e das prescrições de terapia nutricional de pacientes internados em unidades de clínica médica e UTI, com capacidades para 30 e 10 leitos, respectivamente, de janeiro a fevereiro de 2008. Foram coletados dados como sexo, idade, diagnóstico clínico e características da dieta. A terapia nutricional foi iniciada após solicitação de parecer à Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN). Foram ofertadas a todos os pacientes dietas sob sistema fechado, por infusão contínua, sendo atingidas as necessidades calóricas em até 72 horas.

**Resultados:** Foram avaliados 41 pacientes sob terapia nutricional enteral, dos quais 56,1% encontravam-se internados em enfermaria de clínica médica e 43,9% na UTI. Do total, 53,7% era do sexo feminino e 46,3% do sexo masculino. A média de idade foi de 70,7 anos. As doenças mais comumente encontradas foram as cerebro-vasculares, seguidas pneumopatias e diabetes mellitus. Do total, foi ofertado 96,1% de dieta com fórmula polimérica, tendo havido a necessidade apenas de 3,9% de dieta oligomérica. Houve no período 19,5% de óbitos, 17% de dietas suspensas por motivos de descompensação de quadro clínico, instabilidade hemodinâmica ou resíduo gástrico elevado, 4,8% de desmames da dieta enteral com início de via oral e 7,3% de altas hospitalares com indicação de terapia nutricional domiciliar.

**Conclusão:** Foi detectada uma alta prevalência de pacientes que apresentavam necessidade de terapia nutricional enteral durante a hospitalização, caracterizando-se elevado risco nutricional destes doentes.

919

**TRATAMENTO NUTRICIONAL NA DOENÇA CELÍACA INFANTIL**

Ruby Rabello<sup>1</sup>; Carolina Carpinelli Sabbag<sup>1</sup>; Keila Mendes Kagohara<sup>1</sup>; Daniela Medrano<sup>1</sup>; Luciana Rezende<sup>2</sup>.  
 Centro Universitário São Camilo – CUSC – [1 CUSC (discente); 2 CUSC (docente)]

A doença celíaca é uma das desordens crônicas mais comuns na infância, ela é desencadeada pela ingestão de glúten (presente no trigo, centeio, cevada, aveia, malte e derivados) que causa atrofia total ou subtotal da mucosa intestinal, aumento dos linfócitos intraepiteliais e infiltração da lâmina própria da mucosa por células inflamatórias. A doença celíaca afeta 1:104 crianças nos EUA, 1:99 na Europa e 1:681 no Brasil. O **objetivo** do presente trabalho é descrever vários aspectos da doença celíaca na infância. **Metodologia:** Revisão bibliográfica em artigos de diferentes bases de dados compreendendo artigos desde 1981 a 2007. **Discussão:** A forma clássica da doença ocasiona sintomas gastrointestinais como diarreia e distensão abdominal, a não-clássica ocasiona manifestações extraintestinais como atraso na puberdade e deficiência de ferro e a assintomática não ocasiona sintomas. O diagnóstico é feito pela biópsia da mucosa intestinal, que pode ser complementada com a detecção dos anticorpos anti-transglutaminase, anti-gliadina e anti-endomisio no soro do paciente, se ele for feito tardiamente sérias consequências podem acontecer, como desnutrição severa e caquexia. Existe forte associação entre doença celíaca e diabetes tipo 1, síndrome de Down, Turner, e Williams, deficiência de IgA, tireoidite auto-imune e autismo, o que torna as crianças com essas condições mais susceptíveis ao desenvolvimento da doença. Uma das formas de proteger a criança contra o aparecimento precoce da DC é o aleitamento materno. **Conclusão:** Seguir uma dieta livre de glúten por toda a vida é a única maneira de evitar e reverter os prejuízos causados pela doença, o papel do nutricionista então se torna fundamental no esclarecimento dos alimentos permitidos e na explicação da doença, visto que a aderência ao tratamento é complicada principalmente para as crianças, porque as restrições podem afetar seu relacionamento interpessoal.

920

**ANÁLISE DA ATIVIDADE SCAVENGING DAS CASCAS DA UVA (VITIS AFF. LABRUSCA) E SUA APLICAÇÃO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA**

Karina Zanoti Fonseca<sup>1</sup>, Tânia Toledo Oliveira<sup>2</sup>, Tanus Jorge Nagem<sup>1</sup>, Tatiane Vieira Braga<sup>1</sup>, Rosana Gonçalves Rodrigues das Dores<sup>1</sup>.  
 1 UFOP/MG; 2 UFMG

Ultimamente o interesse por radicais livres e antioxidantes tem se intensificado pelo possível papel dessas substâncias na patogênese de diversas doenças. Desta forma, muito se tem discutido a respeito da relação entre antioxidantes e efeitos benéficos à saúde. Vale ressaltar que, a quantidade relativa de antioxidantes na dieta pode influenciar a susceptibilidade de um indivíduo em desenvolver estresse oxidativo. O estresse oxidativo pode ser causado pelo desbalanço nutricional devido à deficiência de antioxidantes na dieta. Torna-se necessário, desta forma, a presença de fontes alimentares de antioxidantes na alimentação diária a fim de propiciar proteção contra os efeitos dos radicais livres. Dentre essas fontes alimentares, a uva representa uma boa opção. Esse alimento contém polifenóis que são potentes antioxidantes. O objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade scavenging, ou seja, a atividade antioxidante das cascas da uva (*Vitis aff. labrusca*) quando comparada a um antioxidante não natural padrão. O modelo para avaliação da atividade scavenging utilizado foi o DPPH, que é baseado na capacidade do radical livre estável 2,2-difenil-1-picrilhidrazil em reagir com substâncias doadoras de hidrogênio incluindo compostos fenólicos. Esse método é amplamente utilizado e relativamente rápido quando comparado a outras técnicas. Assim, utilizou-se 50ppm do extrato das cascas da *Vitis aff. labrusca* e 50ppm de Hidroxianisol butilado (BHA), para comparação da atividade antioxidante. Todas as dosagens foram realizadas em quatro repetições e as leituras foram feitas no espectrofotômetro Femto®. O extrato das cascas da uva apresentou atividade antioxidante de 18,06 ± 0,49%, e o BHA de 13,97% ± 0,93. Sabendo - se que o BHA é um potente antioxidante sintético e que o extrato das cascas de *Vitis aff. labrusca* supera esta atividade em 29,3%, torna-se importante explorar este potencial a fim de favorecer a população na medida em que as condutas dietoterápicas podem ser melhor adaptadas, contribuindo ainda para a variedade na oferta de alimentos fonte de antioxidantes. Vale ressaltar ainda que, a educação nutricional faz-se muito importante no sentido de orientar e incentivar o consumo das cascas da uva pelas pessoas para que haja um aproveitamento melhor dos seus possíveis efeitos benéficos.

921

**COMPARAÇÃO DO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL OBTIDO ATRAVÉS DO MÉTODO DE DOBRAS CUTÂNEAS E BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA**

Lúcia Helena Pelizer 1; Ana Helena Nascimento de Andrade 1; Camila Manfredi dos Santos 1; Márcia Helena Pontieri 1; Vitor Teixeira Granuzzo 1.  
1- UNIFRAN

A avaliação da composição corporal pode ser baseada em modelos que se diferem pelos componentes corporais a serem avaliados, sendo estes: água, proteína e gordura. As quantidades relativas dos componentes específicos da composição corporal podem sofrer variações referentes à influência do sexo, da idade, da atividade física, raça e peso de cada indivíduo. O componente corporal que apresenta maior variabilidade para o peso corporal é a gordura. Existem numerosos métodos para estimar a composição corporal, sendo que, os mais utilizados na rotina clínica são: Bioimpedância Elétrica e aferição de Dobras Cutâneas. O objetivo deste trabalho foi verificar se há diferença significativa na estimativa do percentual de gordura obtido através dos métodos de Bioimpedância Elétrica e Dobras Cutâneas. O estudo foi realizado em 20 mulheres, entre 20 e 60 anos, que freqüentam o laboratório de avaliação nutricional de uma universidade particular no município de Franca-SP. Foi utilizado o aparelho analisador de Bioimpedância e aferição de dobras cutâneas, através do protocolo de Durnin e Womersley, 1974. O percentual de gordura obtido no exame de Bioimpedância foi de  $36,5 \pm 5,29\%$  e na aferição de dobras foi de  $32,7 \pm 4,29\%$ . Conclui-se que não há diferença significativa (5% de significância) entre os dois métodos, quando aplicado o Teste T (Student), para essa população estudada. É necessário ressaltar que, apesar da praticidade do Bioimpedância, os resultados deste método podem ser afetados por fatores referentes ao preparo do indivíduo antes de ser submetido ao teste. Assim sendo, o método de dobras cutâneas apresenta uma opção de custo menor e com menos fatores de interferências na confiabilidade de seus resultados.

922

**CONDUTAS FONOAUDIOLÓGICAS EM PORTADOR DE TUMOR EM FOSSA POSTERIOR E SÍNDROME DE VILLARET**

Ana Catarina Moura Torres, Lorene Lemos Lins, Cláudia Dalto, Alfredo Rogério Carneiro Lopes, André Ney Menezes Freire.

Este estudo é do tipo observacional, exploratório, de caso contemporâneo, vinculado ao atendimento fonoaudiológico e nutricional do Serviço de Nutrição Enteral e Parenteral (SENEP), do Hospital Santa Izabel. A avaliação seguiu o protocolo padronizado do serviço de fonoaudiologia do SENEPE, no qual foram observados aspectos gerais da doença, aspectos respiratórios e lingüísticos, bem como incluídas as avaliações indireta e direta da deglutição. Baseado na Resolução nº 196/96, foi assinado um termo de consentimento livre e esclarecido. A.C.O., sexo masculino, 59 anos, hipertenso, diabético, com diagnóstico de tumor em fossa posterior e síndrome de Villaret. Evoluiu com queixas de diplopia, alteração auditiva e dificuldade para deglutir. Ainda assim estava com alimentação via oral exclusiva. Foi submetido à avaliação fonoaudiológica e diagnosticado paralisia facial à direita, hipotonia de lábios e bochechas, comprometimento da movimentação e do tônus da língua, palato e esterneocleidomastóideo. Na avaliação direta com consistência pastosa liquidificada, observou-se vedamento labial ineficiente, incoordenação na ejeção do bolo, esforço durante deglutição, elevação laríngea débil, tosse ineficiente e engasgos. Diante disso, a conduta fonoaudiológica foi a passagem de sonda para suporte nutricional, com indicação de fonoterapia. Assim, a terapia visou diminuir os riscos de aspiração salivar, proporcionar prazer alimentar com estimulação gustativa mínima, otimizar comunicação, orientar quanto higiene oral e postura, bem como esclarecimentos aos familiares. Apesar de todos os esforços, cursou com picos febris, desconforto abdominal, vômitos e dois episódios de parada cárdio-respiratória. O paciente foi traqueostomizado nesse período. A biópsia, realizada em 03/11/2006, evidenciou tecido conjuntivo e adiposo com processo inflamatório crônico não específico de tecido mixóide + osteomielite crônica. A evolução foi para óbito. Sendo assim, um dos principais objetivos da avaliação e permanência na intervenção fonoaudiológica foi a convicção de que a fonoaudiologia, inserida no contexto da terapia intensiva, pode gerenciar pacientes mesmo que estes estejam em cuidados paliativos. Nesse caso específico, possibilitou-se ao paciente momentos seguros de estímulo gustativo para prazer alimentar. E sendo o fonoaudiólogo o profissional da comunicação, possibilitou-se, com auxílio da equipe multidisciplinar e família, a manutenção da resposta comunicativa do paciente em questão.

923

**ANA CATARINA MOURA TORRES, LORENE LEMOS LINS, CLÁUDIA DALTO, ALFREDO ROGÉRIO CARNEIRO LOPES, ANDRÉ NEY MENEZES FREIRE.**

DIAGNÓSTICO FUNCIONAL DA DEGLUTIÇÃO EM PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL SANTA IZABEL

**Introdução:** A disfagia orofaríngea é um distúrbio da deglutição que pode afetar nutrição, hidratação, capacidade de proteção de via aérea e prazer alimentar do indivíduo. O diagnóstico fonoaudiológico se realiza com avaliação clínica à beira do leito e/ou através de exames instrumentais, como videofluoroscopia ou nasofibroscoopia. O intuito da reabilitação fonoaudiológica é maximizar a capacidade do paciente em deglutir de forma eficaz, com proteção de vias aéreas, a partir da reorganização da movimentação orofacial. A Santa Casa de Misericórdia da Bahia tem como diferencial, dentro do Estado, a inclusão da equipe fonoaudiológica no quadro de funcionários. O fonoaudiólogo está inserido no Serviço de Nutrição Enteral e Parenteral (SENEPE) que oferece terapia nutricional no intuito de promover saúde, recuperar e manter o estado nutricional de indivíduos enfermos ou saudáveis, utilizando uma nutrição adequada e segura por via oral, enteral e/ou parenteral. **Métodos:** O objetivo do estudo foi investigar a ocorrência de distúrbio da deglutição nos pacientes avaliados pela equipe de fonoaudiologia, bem como verificar as condutas terapêuticas estabelecidas após a avaliação. Foram selecionados 141 pacientes atendidos no período de setembro/2006 a janeiro/2007, de ambos os gêneros, na faixa etária de 33 a 101 anos de idade. Tratou-se de uma pesquisa qualitativa, realizada através das análises dos protocolos de avaliação de deglutição modificado de Furkim e Silva (1999). **Resultados:** Da amostra, 33% não apresentaram indicação de teste com alimento. Nos demais foi realizado o teste funcional, sendo 85% com pastoso, 51% com líquido e 3% com sólido. Alguns pacientes foram avaliados com mais de uma consistência. Assim, baseado em cada consistência, observou déficit de deglutição no percentual de 49% para pastoso; 33% para líquido e 34% para sólido. Em relação à conduta fonoaudiológica foi sugerida dieta oral a 41% da amostra. Para o percentual de 59% não foi sugerida dieta oral a partir da primeira avaliação. Neste grupo, em 51% foi realizada fonoterapia a beira do leito; para 4% foi sugerida sonda naso-enteral como via exclusiva de alimentação e; 3% não apresentava indicação de fonoterapia pela gravidade do quadro ou ausência de disfagia. **Conclusão:** Esse estudo evidenciou a ocorrência de distúrbio de deglutição nas três consistências testadas. Observou-se maior alteração na consistência pastosa. Atribuímos a isso, o fato de que a maior freqüência das avaliações terem sido realizadas nessa consistência. O estudo comprovou que o fonoaudiólogo é um profissional apto a indicar ou contra-indicar alimentação por via oral de acordo com a avaliação das condições para alimentação via oral e capacidade de proteção de vias aéreas.

924

**MOTIVOS PARA ASSOCIAR NUTRIÇÃO ENTERAL A NUTRIÇÃO PARENTERAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES NA UTI.**

Souza, J.D.A.; Silva, J.C.; Rocha, A.F.C.; Freire, M.F.M.; Freire, A.N.M.  
Hospital Santa Isabel e Santa Casa de Misericórdia da Bahia

**Introdução:** Os motivos que levam à suspensão da terapia nutricional enteral podem ser mecânicos, gastrointestinais e metabólicos. Os de maior freqüência são os gastrointestinais como, distensão abdominal, resíduo gástrico elevado, diarreia e vômitos. Na maioria das vezes há necessidade de associar a NPT a terapia nutricional enteral para suprir as necessidades calóricas. Este estudo teve como objetivo determinar os fatores que levaram a associação da terapia nutricional enteral e parenteral. **Métodos:** Foi realizado um estudo com 25 pacientes acompanhados pelo SENEPE, em uso de terapia nutricional. Os critérios de inclusão foram pacientes com uso concomitantes de nutrição enteral e parenteral de ambos os sexos com idade entre 1 a 19 anos, internados em unidade de terapia intensiva. **Resultados:** Neste estudo dos 25 pacientes acompanhados, 40% (n=10) foram do sexo feminino e 60% (n=15), do sexo masculino. Os pacientes encontravam-se em terapia nutricional por vários motivos, sendo as principais doenças cardiovasculares (42%), oncológicas (31%), neurológicas (17%) e gastrointestinais (10%). Dos fatores que levaram à associação da terapia nutricional enteral com parenteral, os mais freqüentes foram distensão abdominal (22%), resíduo gástrico elevado (18%), realização de exames (17%), vômitos, diarreia, cirurgia ou instabilidade hemodinâmica (6%), hemorragia digestiva alta (4%). **Conclusão:** Os motivos que impediram a terapia enteral exclusiva foram principalmente às alterações gastrointestinais (52%). Os dados obtidos com este estudo foram compatíveis com os dados da literatura. (Pandro e cols, 1998; Tannuri, U, 2000). Enfatiza-se, desta forma, a importância do aporte calórico pleno mesmo que seja necessária a associação da nutrição enteral com a parenteral.

925

### O PAPEL DO FONOAUDIÓLOGO NA ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL HOSPITALAR NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL – SENEPE

Lorene Lemos Lins, Ana Catarina Moura Torres, Alfredo Rogério Carneiro Lopes, Celson Antônio Machado Santos, André Ney Menezes Freire.

**Introdução:** Recentemente, o fonoaudiólogo assumiu papel importante na terapêutica do paciente disfágico. A Resolução 63 do Ministério da Saúde estabeleceu que a Equipe Multiprofissional em Terapia Nutricional deve ser constituída por médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico. Entretanto, o fonoaudiólogo passou a integrar a equipe do Serviço de Nutrição Enteral e Parenteral do Hospital Santa Izabel – Santa Casa de Misericórdia da Bahia como ação pioneira no Estado da Bahia, motivado pelo fato de que pacientes submetidos à Terapia Nutricional Oral, Enteral e/ou Parenteral podem apresentar disfagia. O fonoaudiólogo é habilitado para avaliar e tratar a funcionalidade da deglutição, tornando-se co-responsável pela terapêutica e reintrodução da dieta oral, ou pela contra-indicação da mesma na presença de riscos de penetração e/ou broncoaspiração.

**Métodos:** O objetivo do estudo foi caracterizar a população avaliada pela equipe de fonoaudiologia do Serviço de Nutrição Enteral e Parenteral, bem como a via de alimentação dessa população na admissão e na alta fonoaudiológica ou hospitalar. Foram estudados 141 pacientes, de ambos os gêneros, faixa etária de 33 a 101 anos, atendidos entre setembro/2006 e janeiro/2007. Tratou-se de uma pesquisa qualitativa, baseada na análise dos protocolos de avaliação de deglutição. **Resultados:** No estudo da via de alimentação foram inseridos 113 indivíduos, pois 28 foram excluídos por óbito. As especialidades atendidas incluíram Neurologia (29%), Cardiologia (18%), Pneumologia (13%), Neurocirurgia (10%), Oncologia (10%), Gastroenterologia (6%), Ortopedia (5%), Infectologia (2%), Nefrologia (1%), Angiologia (1%). Os atendimentos ainda envolveram pacientes com recusa alimentar (4%) e intoxicação exógena (1%). Em relação à via de alimentação, no momento da avaliação, 65% da amostra encontrava-se com sonda naso-enteral exclusiva, 25% com via oral exclusiva, 3% com gastrostomia, 1% com sonda oro-gástrica e 6% em associação de sonda naso-enteral e via oral. No momento da alta fonoaudiológica ou hospitalar, 17% apresentavam-se com sonda naso-enteral, 54% com via oral sem indicação de terapia fonoaudiológica pós-alta, 18% com via oral com indicação de fonoterapia pós-alta, sendo 11% para evolução de consistência e volume da dieta, 4% para reabilitação de disfagia, 3% para gerenciamento de doença de base. Da amostra, 7% tiveram alta com gastrostomia e 4% com associação de sonda naso-enteral e via oral. **Conclusão:** O atendimento fonoaudiológico se faz em várias especialidades, principalmente Neurologia, Cardiologia e Pneumologia. Os principais motivos de encaminhamento são: queixa de disfagia e desmame difícil da sonda naso-enteral. Assim, a atuação fonoaudiológica, no contexto da equipe multidisciplinar, garante uma segura transição da via de alimentação e reduz os riscos de penetração/aspiração da população caracterizada.

926

### PERFIL DE PACIENTES EM TRATAMENTO PARA OBESIDADE EM DOIS MUNICÍPIOS DO SUDESTE DE MINAS GERAIS

Deysse Rocha de Freitas 1; Wania Guimarães Damaceno Bastos 2  
1 FacRedentor; 2 FacRedentor

A prevalência mundial da obesidade cresceu acentuadamente nas últimas décadas. No Brasil, cerca de 40% dos indivíduos adultos apresentam excesso de peso, dos quais 13,1% são mulheres. A obesidade apresenta etiologia multifatorial evasiva à intervenção. As mulheres obesas expostas a diversas formas e informações sobre alimentação e atividade física e à pressão social para emagrecer, são impulsionadas pela busca de soluções para o excesso de peso. A presente pesquisa avaliou 52 mulheres em tratamento para obesidade em uma instituição privada (grupo A) em Carangola-MG e outra pública (grupo B) em Espera Feliz-MG. Foram coletadas medidas de peso, estatura, circunferência da cintura e quadril e foi aplicado um questionário semi-estruturado. O teste t e o teste **qui-quadrado** foram utilizados na análise estatística. Foram constatadas diferenças entre os dois grupos para a análise do IMC, a saber, 33,5 kg/m<sup>2</sup>±1,6 (A) e 39,6 kg/m<sup>2</sup>±1,1 (B). Para RCQ não houve diferenças, sendo 0,89 ±0,01 (A) e 0,93±0,02 (B). O nível de escolaridade encontrado foi em A 37% com ensino médio completo, 32% ensino superior incompleto, 21% superior completo e 10% ensino médio incompleto. No grupo B, 51% apresentou o ensino médio completo ou incompleto. Houve relatos predominantes de tristeza (98%), indiferença (76%) e depressão (25%) quanto à imagem corporal em A e B. Das estratégias para redução de peso, predominou o insucesso (59%) do tratamento dietético seguido de uso de várias dietas (64%) inclusive "dietas de moda", em ambos. Houve predominância de indicações de revistas e jornais (88%), seguidas de amigos ou parentes (73%), em A e B. Predominou a perda de até 5 kg por tentativa de tratamento. Tratamentos anteriores incluindo atividades físicas (42%), ausência de atividade física (12%) e o uso de fármacos (96%) foram relatados na amostra. Os resultados encontrados apontam para a necessidade de intervenção nutricional precoce no estado de saúde de mulheres obesas visando a promoção da educação nutricional e mudanças no comportamento alimentar associados à prática rotineira de atividade física e à terapia comportamental. O tratamento multidisciplinar da obesidade pode proporcionar melhora na qualidade de vida das mulheres obesas frequentemente submetidas às pressões sociais.

927

### PLANTAS INDICADAS PARA O TRATAMENTO DE CIRROSE HEPÁTICA PELOS RAIZEIROS DA CIDADE DE CAMPINA GRANDE – PB

Elciane da Silva Nóbrega 1; Mayara Queiroga Barbosa 2; Edvaldo Carvalho Vasconcelos 3; Gabriela Batista Domingues Pontes 4; Roberta Franca Falcão Campos 5.  
1 GP/UFPB; 2 UFPB; 3 GP/UFPB; 4 UFPB; 5 UFPB;

A cirrose hepática é uma das doenças que está crescendo cada vez mais, é causada pelo uso abusivo do álcool, que compromete o fígado, um importante órgão para nosso organismo. Hoje em dia a fitoterapia é uma grande aliada nas diversas doenças, e o conhecimento popular é de grande ajuda, por buscar induzir descobertas e estudos mais profundos. As plantas possuem princípios ativos os quais podem ser significativos para o tratamento de doenças.

**OBJETIVOS:** Realizar um levantamento das plantas indicadas para o tratamento de cirrose hepática pelos raizeiros da cidade de Campina Grande-PB.

**METODOLOGIA:** Os dados foram obtidos através de um questionário específico. Foram entrevistados 31 raizeiros do total de 43, e os dados comparados bibliograficamente para cada planta indicada.

**RESULTADOS:** As espécies indicadas pelos raizeiros para o tratamento de cirrose hepática foram: *Andropogon citratus* (DC) stapf. (3,2%), *Cocos nucifera* L. (6,5%), *Cnidioscolus urens* (L.) Artur (6,5%), *Enterolobium contortisiliquum* Morong. (6,5%), *Illicium verum* Hooker (3,2%), *Neoglaziovia variegata* Mez. (6,5%), *Peumus boldus* Molina (25,8%), *Plantago major* L. (12,9%), *Sesamum indicum* L. (6,5%), *Solanum albidum* Dun. (3,2%), *Solanum paniculatum* L. (9,7%), *Urtiga dióica* L. (6,5%), *Vernonia condosata* (Barker) H. Rob. (12,9%). A parte mais utilizada das plantas foi a raiz (40%), o modo de preparo mais indicado foram o chá (66,7%) e a garrafada (33,3%), não sendo determinada a posologia e tempo de tratamento. As plantas indicadas de acordo com a literatura pesquisada têm efeito hepatoprotetor, hepatotônico e hepatoregenerativo. Não foi possível encontrar nenhum efeito hepático nas plantas: *Enterolobium contortisiliquum* Morong, *Solanum albidum* Dun, *Neoglaziovia variegata* Mez, *Urtiga dióica* L., *Cnidioscolus urens* (L.) Arthur, sendo apenas citadas pelos raizeiros.

**CONCLUSÃO:** Algumas plantas não apresentam nenhum composto, cientificamente comprovado, com alguma ação hepática, podendo prejudicar o tratamento e comprometendo ainda mais o indivíduo com cirrose hepática, sendo assim a fitoterapia para esta doença ainda precisa ser estudada, pois os raizeiros não são seguros em suas informações.

928

### USO DE DIETA À BASE DE NUTRIENTES PRÉ-DIGERIDOS UTILIZADAS PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES INTERNADOS NA UTI

Souza, J.D.A.; Silva, J.C.; Falcão, K.M.B.; Freire, M.F.M.; Freire, A.N.M.  
Hospital Santa Isabel e Santa Casa de Misericórdia da Bahia

#### Introdução

As crianças internadas em uso de terapia nutricional requerem tipos diferentes de dietas, de acordo com sua idade e doença. Necessitam de fórmulas específicas que favoreçam a sua absorção para um melhor ganho de peso e manutenção do estado nutricional. A maioria dos pacientes internados em UTI tem um certo grau de comprometimento na absorção gastrointestinal e podem necessitar de dieta à base de nutrientes. O estudo tem o objetivo avaliar a necessidade do uso de dietas oligoméricas em crianças e adolescentes graves.

#### Métodos

Foi realizado um estudo dos últimos 25 pacientes acompanhados pelo SENEPE, que fizeram uso de terapia nutricional enteral. Os critérios de inclusão foram pacientes em uso de nutrição enteral, de ambos os sexos com idade entre 1 a 19 anos, internados em unidade de terapia intensiva.

#### Resultados

Entre os 25 pacientes acompanhados, 40% (n=10) foram do sexo feminino e 60% (n=15), do sexo masculino. As doenças mais prevalentes foram as cardiovasculares (42%), seguidas das oncológicas (31%), neurológicas (17%) e gastrointestinais (10%). As dietas à base de nutrientes pré-digeridos, hidrolisados protéicos e aminoácidos livres foram utilizadas por 49%, 41% utilizaram as poliméricas e 10% as dietas lácteas.

#### Conclusão

Conclui-se que as dietas pré-digeridas tem elevada prevalência nas prescrições nutricionais em pacientes jovens graves, e que nesta amostra esteve presente em 49% dos indivíduos analisados.

929

**VALIDAÇÃO DA FERRAMENTA DO MÉTODO DE EQUIVALENTES VERSUS MÉTODO CENTESIMAL PARA CÁLCULO DIETÉTICO***Marcela Franciele S. Nazatto<sup>1</sup>; Patrícia C. Nogueira<sup>1</sup>; Denise Giacomo da Motta<sup>1</sup>*  
UNIMEP

Os programas computacionais para análise da composição da alimentação visam auxiliar o trabalho do nutricionista na execução de cálculos e na elaboração de Planos Alimentares. Esta pesquisa teve como objetivo comparar a utilização de uma ferramenta que utiliza a média das porções equivalentes dos grupos alimentares, denominada de "Planilha para cálculo simplificado" (PCS), com o cálculo centesimal realizada por meio do Software. A PCS busca ser tão eficaz quanto o uso do método centesimal, para a realização de cálculos e almeja ser eficiente para estimar de uma maneira mais ágil e prática a ingestão alimentar. Os cálculos dos macronutrientes e de energia foram obtidos de dietas habituais corrigidas por frequências habituais de consumo de pacientes da clínica-escola "Nutricentro" da Unimep. Foram utilizados na pesquisa prontuários de adolescentes, obesos, hipertensos, diabéticos e atletas, sendo 10 de cada caso. Os dados foram calculados por meio do "Programa de apoio à Nutrição – Nutwin, versão 1.5-2002", e pela "PCS" (elaborada no programa Excel a partir do conceito de porções equivalentes). Foram analisados os resultados de energia e macronutrientes, sendo realizada uma média da diferença encontrada e também da adequação da Planilha para cálculo simplificado em relação ao Software Nutwin. Não foi encontrada diferença estatisticamente significativa ao ser analisado pelo Test "t" de Student com significância <0,05. Pelo Teste Anova One Way Analysis of Variance ( $p < 0,05$  significativo) foi detectada uma subestimação de 7% no teor de proteína ( $p = 0,014$ ). Com esses resultados, pôde ser notado que esta ferramenta permite ao nutricionista agilidade com os cálculos, principalmente quando não se dispõe dos recursos para o cálculo centesimal, refletindo em um maior tempo para a atenção à pessoa que participa da consulta de nutrição, colaborando para que o trabalho educativo do nutricionista seja mais valorizado, ou seja, favorece a criação de um vínculo especial entre o profissional e o cliente.

930

**TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL (TNP) EM PACIENTES GASTROPLASTIZADOS DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NO NORDESTE DO BRASIL: AVALIAÇÃO DE 5 ANOS.***Livia Cabanez Ferreira<sup>1</sup>, Isabella Valois Pedrosa<sup>1</sup>, Maria Goretti Pessoa de Araújo Burgos<sup>1</sup>; Valdemir Cordeiro De Paula<sup>1</sup>*  
IUFPE

Objetivo do trabalho: traçar o perfil da TNP em pacientes pós operatório tardio de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. Material e Métodos: estudo retrospectivo, onde foram avaliados 1006 pacientes, através de coleta de dados em prontuários e protocolos do serviço de Nutrição e Farmácia, de pacientes operados pela técnica Fobi Capella, no período de 2002 a 2006. Resultados: dentre os pacientes em uso de TNP foram analisados 1,9%, com predominância do sexo feminino (85%), com faixa etária de adolescente (1) e adultos jovens < de 60 anos (18). Ao longo dos anos avaliados, a menor incidência do uso da TNP ocorreu em 2005 (0,4%) e observou-se um aumento deste percentual em 2006 (3,6%). Dentre as complicações do pós operatório tardio a desnutrição protéica calórica (DPC) grave, a pancreatite e as fístulas foram as mais frequentes. O tipo de sistema da TNP mais utilizado foi a 2.1 (87,5%), com período médio de  $15 \pm 7,85$  dias, sendo mais utilizada na Cirurgia geral (62,5%) e UTI (37,5%). Conclusão: o uso de TNP foi necessário nos casos de DPC grave e outras complicações importantes no pós operatório. O tipo de sistema utilizado foi adaptado aos padrões e condições de serviço, assim como as necessidades de cada paciente.

**Vigilância Sanitária**

931

**ANÁLISES DOS RISCOS DE CONTAMINAÇÃO EM RESTAURANTES SELF-SERVICE NA CIDADE DE TAUBATÉ, SP***Vanessa Lyna Torres-1, Mariko Ueno-2*  
1-Acadêmica do curso de Nutrição, 2- Instituto Básico de Biociências – UNITAU**RESUMO**

As doenças veiculadas por alimentos representam um sério problema de saúde pública em todo o mundo, devido à falta de controle higiênico-sanitário dos manipuladores. Atualmente a procura por restaurantes do tipo *self service* é cada vez maior, devido ao aumento das mulheres no mercado de trabalho. O objetivo deste trabalho foi observar o dia-a-dia dos manipuladores de alimentos em restaurantes do tipo *self service*, com o intuito de verificar os hábitos dos manipuladores, quanto à higiene pessoal e higiene dos alimentos e analisar as condições do local de trabalho. O presente estudo foi desenvolvido em 22 restaurantes *self service* na cidade de Taubaté. A coleta de dados foi realizada através de um *check list*. Os resultados foram discutidos em blocos e concluiu-se que quase 41% dos restaurantes no município de Taubaté/SP têm condições adequadas de funcionamento, sendo que 13% dos restaurantes visitados foram considerados excelentes quanto às condições estruturais e sanitárias, e 40% foram considerados regulares apesar de apresentarem inadequações em vários itens analisados.

Palavras-chaves: manipuladores de alimentos, restaurantes *self-service*, condições higiênico-sanitárias

932

**AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM COZINHAS DE RESTAURANTES COMERCIAIS E DE INDÚSTRIAS NO MUNICÍPIO DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM, ESPÍRITO SANTO, 2007.***Cláudia Márcia Costa Alves Agrizzi<sup>1</sup>; Dirlei Molinari Donatele<sup>2</sup>*  
1, 2 - Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo.

A alimentação é necessidade básica para a sobrevivência logo, deve ser saudável, variada, agradável ao paladar e acima de tudo segura. E o que vai garantir essa segurança é a implantação das Boas Práticas de Fabricação, procedimentos padronizados que devem ser adotados com o objetivo de evitar as Doenças Transmitidas por Alimentos. Para tanto é necessário que nos preocupemos com a manipulação, a parte estrutural, a higiene pessoal e ambiental bem como com a saúde dos seus manipuladores. Sendo assim o presente trabalho teve como objetivo avaliar e classificar os estabelecimentos produtores de alimentos, sendo quatro cozinhas de restaurantes comerciais e quatro cozinhas de restaurantes de indústrias, da região de Cachoeiro de Itapemirim, Espírito Santo, de acordo com o cumprimento dos itens imprescindíveis do formulário (*check-list*) publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a fim de avaliar as boas práticas da fabricação de alimentos. Foram analisados os itens: edificação, equipamentos, manipuladores, fluxo de produção e disponibilidade do manual de boas práticas na produção de alimentos. E de acordo com o estipulado pela RDC 275, os estabelecimentos foram classificados em três grupos: o grupo I, com mais de 70,0% de cumprimento; o grupo II com 30,0% a 69,9% de cumprimento; e o grupo III cumprindo menos de 30,0% dos itens imprescindíveis. As análises realizadas revelaram que às unidades de cozinhas de industriais 75% foram classificadas II e 25% no grupo III. Todas as cozinhas de restaurantes comerciais avaliadas se classificaram no grupo II. Os resultados demonstraram que as cozinhas de restaurantes comerciais foram mais bem classificadas nos itens equipamentos e fluxo de produção. As cozinhas de restaurantes de indústrias obtiveram melhor resultado quando a edificações. Em todas as unidades estudadas foi notada a inexistência do Manual de Boas Práticas e ausência do responsável técnico na maioria dos estabelecimentos estudados. Nesse sentido, poderá haver interferência positiva da presença do responsável técnico, para o cumprimento dos itens do *check-list*, assim como uma atuação maior da fiscalização da vigilância sanitária municipal, para que cumpram as normas de boas práticas de fabricação e se evite danos a saúde de todos os comensais.

**Palavras-chave:** Vigilância Sanitária; Manipulador de alimentos; Segurança alimentar e nutricional.

933

### AVALIAÇÃO DE FATORES NECESSÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DO PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DOS HOSPITAIS LOCALIZADOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Thadia Turon Costa da Silva 1; Simone Figueiredo de Souza 2  
1 DFA/ CVS/ SESDEC-RJ e UNIPLI; 2 DFA/ CVS/ SESDEC-RJ

Uma das vias de infecção hospitalar é a ingestão de alimentos contaminados e uma das causas é a falta de um programa de treinamento de boas práticas de higiene. Tradicionalmente as medidas de controle incluem a implementação de técnica de lavagem das mãos, treinamento e conscientização dos profissionais envolvidos no preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos. Deste modo, o presente estudo tem como objetivo verificar a presença de fatores necessários para realização do procedimento de higienização das mãos nas UANs dos Hospitais localizados no município do Rio de Janeiro. O estudo foi realizado utilizando-se as informações do roteiro de inspeção em UAN e os relatórios de inspeção sanitária de 112 hospitais inspecionados em 2005. O estudo enfocou as respostas afirmativas para oito fatores necessários para a realização do procedimento de higienização das mãos em UANs: presença de lavatório em local conveniente na área de manipulação de alimentos, sabonete líquido, papel toalha descartável para a secagem das mãos, aviso alertando os manipuladores sobre a obrigatoriedade e a técnica correta para realização deste procedimento, registro de treinamento de manipuladores de alimentos, laudo de análise atestando a potabilidade da água, certificado de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água e nutricionista responsável técnico. Após análise dos dados verificou-se que apenas 53,6% das UAN estão equipadas com lavatórios em locais convenientes na área de manipulação de alimentos para a realização da higienização das mãos. Destes, 76,6% e 73,3% estavam abastecidos, no momento da inspeção sanitária, com sabonete líquido e papel toalha descartável, respectivamente. No que se refere aos fatores de controle da qualidade da água, apenas 47,3% das UANs avaliadas realizam com a frequência adequada a limpeza e desinfecção dos reservatórios de água e a análise de sua potabilidade. Foi verificado também que 93% dos estabelecimentos possui um nutricionista como responsável técnico da UAN, mas somente 34% destes realizam treinamentos periódicos com os manipuladores de alimentos. Faz-se necessária a conscientização dos responsáveis pelas UANs da importância da implementação de programas de treinamento destinado a promover as práticas recomendadas de higiene das mãos.

934

### AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO COMÉRCIO INFORMAL NOS ARREDORES DO CAMPUS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

Cláudia Cristina Lima Cadena de Melo 1, Lívia Cabanez Ferreira 1, Clayton Alexandrino Gouveia de Souza 1, Andrea Lages 1, Maria do Carmo Medeiros 1  
UFPE

O comércio de alimentos de rua apresenta aspectos positivos devido a sua importância socioeconômica, cultural e nutricional, e negativos no que diz respeito às questões higiênico-sanitárias. **Objetivo:** Avaliar o perfil higiênico-sanitário do comércio informal de alimentos nos arredores do Campus da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). **Métodos:** Estudo transversal realizado através de amostra de 31 trabalhadores do comércio informal. Estes comerciantes foram entrevistados através de formulários pré-estabelecidos durante o período de setembro a outubro de 2007. **Resultados:** Dentre os comerciantes entrevistados, 25% deles trabalham nesta atividade informal há cerca de 5 anos, 87% dessas pessoas informaram nunca ter participado de cursos relacionados ao manejo de alimentos. Em 77,41% dos estabelecimentos entrevistados, os comerciantes informaram haver duas pessoas trabalhando para que o manipulador dos alimentos não tivesse contato com dinheiro. As informações obtidas sobre higiene de alimentos vieram a partir de orientações recebidas na escola (29,03%) e na família dos comerciantes (29,03). Os utensílios utilizados são lavados em bacias com água e detergente em 48,38% dos estabelecimentos. A lavagem das mãos é realizada com água e detergente sendo realizada em 48,16% dos trabalhadores informais, mais de 5 vezes ao dia. **Conclusão:** Os comerciantes não possuem informações suficientes sobre higiene pessoal e higiene dos alimentos. É necessário que se forneça mais informações sobre higiene dos alimentos e higiene pessoal para os comerciantes informais.

935

### CONHECIMENTO DAS BOAS PRÁTICAS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS INSERIDOS EM RESTAURANTES COMERCIAIS EM MUNICÍPIO SUL CAPIXABA.

Antonia Maria De Mori Cezario 1; Hosana Viana Rios Sepúlveda 2  
1,2 – CUSC-ES

Os alimentos constituem-se potenciais veículos de doenças ao homem e a atuação do manipulador de alimentos é fundamental para preveni-las. Questiona-se o conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre as normas higiênicas e jurídicas concernentes ao ramo de alimentação comercial, necessárias para a manipulação adequada e garantia de segurança alimentar dos comensais. Pretendeu-se identificar o nível de informação e educação em Vigilância Sanitária dos manipuladores de alimentos, inseridos em restaurantes comerciais “cinco estrelas”, classificados pelo Departamento Municipal de Vigilância Sanitária, confrontando práticas adotadas com as normas jurídicas sanitárias vigentes para avaliar aderência às normas técnicas específicas. Utilizou-se abordagem quali-quantitativa de caráter exploratório, através de entrevistas, cujos roteiros semi-estruturados foram compostos de questões que incitam o pesquisado a relatar seus conhecimentos e práticas. O discurso coletivo foi instrumento para análise da educação sanitária desses manipuladores. A rotina do trabalho também foi observada através de roteiro de inspeção sanitária. Os dados foram agrupados, analisados e distribuídos em tabelas e quadro. Nove manipuladores foram entrevistados, idade de 20 a 30 anos (77,8%), 66,7% do sexo masculino, 77,8% com 2º grau, principalmente auxiliares de serviços gerais e cozinheiros, a maioria com experiência profissional superior a dois anos. Para iniciar suas atividades, 77,8% não receberam treinamento específico, se aperfeiçoando na prática diária, observando outros manipuladores. Observou-se que possuíam conhecimentos acerca de práticas de higiene pessoal e do ambiente, com alusão à lavagem das mãos, banho diário, unhas aparadas, uniformes limpos, uso de avental e jaleco se necessário, barba aparada, cabelos presos e cortados, além da higiene oral como fundamental no contato com o cliente. Percebeu-se aplicação adequada do conceito de higiene e que foi bem assimilada sua relação com alimentos seguros. Careciam de conhecimentos sobre o papel efetivo da Vigilância Sanitária, Manual de Boas Práticas de Fabricação e normas sanitárias legais para funcionamento de serviços de alimentação. Foi observada a necessidade de maior investimento na infra-estrutura da área de produção, resgate de um responsável técnico, implementação do manual de boas práticas, disponível apenas como exigência legal, e medidas educativas abrangentes direcionadas aos manipuladores e principalmente à população acerca da segurança alimentar e nutricional.

**Palavras-chave:** Vigilância Sanitária; Manipulador de alimentos; Segurança alimentar e nutricional.

936

### MONITORAMENTO DA NORMA BRASILEIRA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, BICOS, MAMADEIRAS E CHUPETAS

Arlete da Conceição Santos, Franciane Primola e Maria de Fátima Coré Soares  
SES/CVS/DFA - RJ

A Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL), composta pela Lei nº 11.265, Portaria do Ministério da Saúde nº 2.051/01 e Resoluções RDC nº 221/02 e 222/02 da ANVISA trata da apresentação e divulgação de produtos direcionados às crianças, cujo objetivo principal é proteger a prática do aleitamento materno. A Vigilância Sanitária na finalidade de promover e proteger a saúde da população fiscaliza a industrialização e comercialização destes produtos, tendo por uma das ações o monitoramento da rotulagem, considerando que esta pode influenciar negativamente na decisão e interferir no tempo da amamentação. Utilizou-se metodologia elaborada pela ANVISA, cujos formulários são específicos para cada categoria de produtos. Foram analisados 58 rótulos de alimentos de vários fabricantes, no período de outubro a dezembro de 2007. Os dados obtidos foram quantificados e tabulados por contagem simples e organizados em relatório enviado a ANVISA. Foram identificados apenas 2 (3,5%) rótulos adequados (1 alimento a base de cereais e 1 fórmula de nutrientes para recém-nascido de alto risco). Esse resultado foi obtido, em parte, pela publicação da Lei nº 11.474/2007, a qual determinou alteração imediata da frase de advertência para as fórmulas lácteas, leites e similares de origem vegetal. Os resultados demonstraram inadequações referentes a NBCAL (53%), e também às normas de rotulagem geral (47%). Os maiores percentuais de infrações identificadas nesses grupos foram de 46% quanto à apresentação da frase de advertência e 35% quanto a Tabela de Informação Nutricional. Os produtos apresentaram entre 0 (zero) e 7 (sete) itens de inadequações em um mesmo rótulo, sendo a maior frequência (18), em ambos os casos, referente à 1 (uma) infração/produto e 2 (duas) infrações/produto. Apesar de não ser recente a vigência das normas de rotulagem geral e da NBCAL, os dados obtidos demonstraram que as indústrias de alimentos infantis não as vêm considerando, principalmente em relação à declaração do conteúdo de nutrientes. Dessa forma, faz-se necessário um monitoramento contínuo no qual destacamos a importância da complementação do trabalho com análise laboratorial para uma ação efetiva de proteção da saúde infantil.

937

### PERFIL DA ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL PRESTADA AOS PACIENTES SUBMETIDOS À TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL: ESTUDO COMPARATIVO ENTRE HOSPITAIS PARTICULARES E PÚBLICOS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.

**\*Fernanda de Albuquerque Melo Nogueira, \*Arlete Santos, \*Alessandra Georgina Torres Vidal.**

*\*Secretaria Estadual de Saúde e Defesa Civil do Estado do Rio de Janeiro - SESDEC/RJ/  
Superintendência de Vigilância em Saúde/ Coordenação de Vigilância Sanitária - CVS/  
Departamento de Fiscalização de Alimentos - DFA/ Setor de Nutrição.*

**Introdução:** Segundo a Portaria no 343/05, a assistência a pacientes submetidos à Terapia Nutricional Enteral (TNE) exige estrutura hospitalar, com área física e equipamentos adequados, além de equipe multiprofissional (EMTN), visando à prevenção ou correção das deficiências nutricionais. Sabe-se que quando devidamente indicada, a TNE diminui a morbimortalidade hospitalar. **Objetivo:** traçar o perfil da assistência nutricional prestada aos pacientes em TNE. **Métodos:** Foi feita uma triagem dos hospitais inspecionados desde janeiro de 2005 a julho de 2006, que realizam TNE (n= 102). Após esta etapa, foram excluídos os que não continham todos os dados necessários para a realização do estudo, permanecendo 32 hospitais. Foram analisadas as informações contidas no roteiro de inspeção oficial e relatórios, sobre: tipo de NE (NE sistema aberto, fechado ou terceirizado), presença de EMTN, registro da prescrição dietética e implantação de protocolos de triagem e avaliação, indicação, prescrição e acompanhamento da terapia nutricional. Para análise estatística foi calculado o teste exato de Fisher, com nível de confiança de 95%, através do software Stata versão 9.0. **Resultados:** Do total de hospitais públicos (n=18) 72% usam NE em sistema aberto, 17% NE em sistema fechado e 11% têm as duas modalidades. Dos hospitais privados (n=14), 36% usam sistema aberto, 50% sistema fechado e 14% os dois tipos. Apenas 39% dos hospitais (n=13) possuem EMTN, sendo 61% (n=8) em hospitais públicos e 39% (n=5) em particulares (p=0,51). Quanto ao registro da prescrição dietética, 66% (n=21) dos hospitais realizam este procedimento, sendo 71% (n=15) hospitais públicos e 29% (n=6) privados. A associação entre o regime hospitalar e o registro da prescrição dietética foi estatisticamente significativa (p=0,02). Quanto à aplicação de protocolos de procedimentos nutricionais, 50% dos hospitais o fazem, sendo que 69% (n=11) são públicos e 31% (n=5) particulares (p=0,08). **Conclusão:** Os baixos percentuais de hospitais que possuem EMTN e a ausência de implantação de protocolos de procedimentos nutricionais em 50% dos hospitais avaliados indicam a inadequação da assistência nutricional prestada. Cabe à Vigilância Sanitária contribuir, através de suas ações, para organização da assistência prestada aos pacientes em risco nutricional, com base nos princípios da universalidade e integralidade do SUS.

938

### PONTOS CRÍTICOS NA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS POR AMBULANTES DA CIDADE DE CARUARU - PE.

*Maria Cristiane de Vilela<sup>1</sup>; Valdete Ferreira Silva<sup>1</sup>; Taciana Fernanda dos Santos Fernandes<sup>1</sup>;  
Eduíla Maria Couto Santos<sup>1</sup> Shirley Cristina de Lima e Silva<sup>1</sup>; 1. FAVIP - Faculdade do Vale  
do Ipojuca/ Caruaru/PE; Fernanda de Albuquerque Melo Nogueira e-mail: fmelo.  
nogueira@ims.uerj.br*

**Justificativa:** A comercialização de alimentos por ambulantes na cidade de Caruaru cresce consideravelmente nos últimos anos. **Hipótese:** Os gêneros alimentícios destinados à comercialização por ambulantes podem não atender às exigências mínimas de higiene e manipulação e, conseqüentemente acarretar sérios riscos à saúde da população. **Objetivo:** Avaliar os pontos críticos na comercialização de alimentos por ambulantes em Caruaru, verificando as condições higiênicas-sanitárias dos pontos de venda, assim como dos alimentos comercializados. **Metodologia:** Estudo do tipo transversal, realizado no período de junho a julho de 2007, no município de Caruaru. Foram avaliados 38 pontos de venda, mediante uma entrevista com os ambulantes, acerca de hábitos de higiene e saúde e participação em programas de capacitação, e pela observação "in loco" de práticas de manipulação, armazenamento dos alimentos e condições higiênicas-sanitárias das instalações. **Resultados:** O presente trabalho identificou que apenas 18% dos entrevistados referiram ter participado de programas de boas práticas de manipulação e 15% realizavam exames periódicos de saúde. Na área de comercialização, foi observada a inexistência de instalações sanitárias, o que pode contribuir com a contaminação dos alimentos. Quanto à manipulação, 57% dos ambulantes apresentavam adornos ao manipular e 79% manipulavam dinheiro e alimentos, concomitantemente. Em relação ao armazenamento dos alimentos e higiene do local, 71% acondicionavam os alimentos de maneira adequada, no entanto, 76% não mantinham o local de venda limpo. **Conclusão:** Este estudo identificou pontos críticos na comercialização de alimentos, como a ausência de treinamento dos manipuladores, precárias condições de higiene, manuseio inadequado dos alimentos e falta de acesso à instalações sanitárias. Desta forma, demonstra a necessidade da adoção de ações educativas de higiene e saúde que possam contribuir na orientação dos ambulantes, a fim de minimizar os riscos à saúde da população.

939

### PROPOSTA DE UM ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA AVALIAÇÃO DE RESTAURANTE DE CULINÁRIA JAPONESA.

*Aline Mello<sup>1</sup>; Fabiane Back<sup>2</sup>; Luciléia Colares<sup>3</sup>  
1. PG/INCQS-Fiocruz; 2. PG/UVA; 3. UFRJ*

É importante um controle rigoroso nos restaurantes de culinária japonesa, pois os pratos servidos são de alto risco para saúde, porque não são submetidos à cocção. Logo, é necessário um roteiro de inspeção sanitária (RIS) específico para este tipo de estabelecimento, por apresentarem peculiaridades próprias devido ao tipo de preparações oferecidas. O objetivo deste trabalho foi elaborar um roteiro de inspeção sanitária que trate da especificidade dos restaurantes de culinária japonesa. O RIS foi elaborado a partir de observação sistemática do processo de produção de preparações da culinária japonesa em cinco restaurantes, sendo um exclusivamente japonês (R1), três restaurantes *self service* com opção de japonês (R2, R3, R4) e uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada em Clube que serve preparações japonesas e outros tipos de pratos (R5). Foi aplicada a Ficha de Inspeção de Estabelecimentos da Área de Alimentos (FIEAA), da Resolução SS 196/1998 sendo base para elaboração do RIS. Após a observação e avaliação o roteiro foi subdividido em dez itens, 1.Ambiência; 2. equipamentos e utensílios; 3.abastecimento de água; 4.resíduos sólidos; 5.manipuladores de alimentos; 6.recebimento de matéria prima; 7.produto exposto à venda; 8.produção e manipulação das preparações; 9.armazenamento da matéria-prima e 10.controle de qualidade, para uma inspeção mais detalhada dos estabelecimentos. O roteiro deve especificar se o estabelecimento é exclusivo de culinária japonesa ou se é um restaurante que serve outros pratos e japonês. Pois, os restaurantes que incluem a culinária japonesa como opção de refeição devem ser avaliados meticulosamente, pois o espaço para a manipulação deste tipo de refeição, na maioria das vezes, é adaptado como verificado no R2, R3, R4 e R5. Uma atenção deve ser dada aos manipuladores, por serem a principal fonte de contaminação de alimentos, aos produtos expostos à venda, pois quando prontos os *sushis* e os *sashimis* ficam expostos em vitrine refrigerada que deve ser avaliada e também deve-se dar ênfase ao preparo de alimentos, verificando se os pontos críticos são controlados. Em conclusão, um instrumento exclusivamente elaborado para restaurante japonês auxiliará na avaliação do estabelecimento, pois avalia a especificidade do restaurante, enfatizando os itens que podem alterar a qualidade dos alimentos.

940

### A PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES DOS AÇOGUES CENTRAIS DE VIÇOSA, MG E SEUS CONHECIMENTOS A RESPEITO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

*Déborah Franco Gonçalves<sup>1</sup>; Isabel Cristina Mallosto Emerich de Abreu<sup>1</sup>; Isis Danyelle Dias Custódio<sup>1</sup>; Kátia Melita João Mangujó<sup>1</sup>; Paulo Fernando da Glória Leal<sup>1</sup>  
1 UFV*

As ações de vigilância sanitária têm como objetivo supervisionar e inspecionar as condições higiênicas-sanitárias dos estabelecimentos e as práticas de manipulação dos alimentos, sob uma conduta orientativa e punitiva, quando necessária. Por meio da fiscalização da qualidade dos alimentos deve-se averiguar não apenas o produto final, mas todas as etapas da sua produção, desde o abate ou colheita, passando pelo transporte, armazenamento e processamento, até a distribuição final ao consumidor. O objetivo deste trabalho foi pesquisar os critérios de escolha dos consumidores em relação ao açougue e avaliar o conhecimento deles a respeito da Vigilância Sanitária (VISA). Utilizou-se como método de coleta de dados um questionário aberto composto por quatro perguntas direcionado a 32 consumidores dos açougues centrais de Viçosa, MG. As questões avaliavam o critério que os consumidores utilizavam na escolha do açougue, se frequentam sempre o mesmo estabelecimento, a ocorrência de incidente em relação ao produto comprado e o que entendem por Vigilância Sanitária. Os resultados demonstram que 34,3% (n=11) priorizam qualidade, 25% (n=8) higiene, 15,6% (n=5) amizade, 12,5% (n=4) localização, 6,25% (n=2) o preço e 6,25% (n=2) não possuem nenhum critério de seleção. Quando questionados se frequentam sempre o mesmo açougue, 71,9% (n=23) disseram que sim. Ao interrogá-los sobre a ocorrência de algum incidente no produto adquirido, 25% (n=8) relataram algum tipo de ocorrência, dentre os quais apenas 50% (n=4) afirmaram ter reclamado no estabelecimento em que o produto foi adquirido e o restante não tomou nenhuma atitude a respeito. Foi questionado aos usuários se estes sabiam o que é Vigilância Sanitária, sendo que 65,6% (n=21) responderam sim. Entretanto, verificou-se que grande parte destes não tinha noções aprofundadas a respeito de Vigilância Sanitária (VISA). Dessa forma, tem-se que a maioria dos entrevistados prima pela qualidade e higiene, são fiéis ao mesmo açougue e ainda demonstram algum conhecimento a respeito da Vigilância Sanitária, embora exista a necessidade de conscientização dos mesmos a respeito de seus direitos e do seu papel enquanto fiscalizadores junto à VISA.

941

### APLICABILIDADE DA PORTARIA MS Nº 326/1997 EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO QUE ATENDEM AOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE

Arlete da C. Santos, Cláudia Patrícia de Almeida, Luciana F. P. de Carvalho, Marília B. Castello, Tatiana Vaz; SESDEC/CVS/DFA - RJ

A alimentação é um dos aspectos mais relevantes para a vida e, considerando o espaço hospitalar indicado para a recuperação da saúde, torna-se importante a oferta de alimentos adequados sob o ponto de vista nutricional e higiênico. A verificação das condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) dietéticas que atendem aos estabelecimentos assistenciais de saúde compõe as ações da Vigilância Sanitária (VISA), cujo objetivo é promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos a vigilância sanitária. Devido à ausência de regulamentação específica para as UANs dietéticas, o CVS-RJ utiliza a Portaria/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 como referência legal, a qual se refere às condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Recentemente foi publicada a RDC/ANVISA nº 216/2006 para normatizar as condições de higiene dos Serviços de Alimentação. Entretanto, o âmbito desta resolução exclui os espaços de produção de alimentos em ambiente hospitalar (lactários, unidades de Terapia de Nutrição Enteral, bancos de leite humano e cozinhas de estabelecimentos assistenciais de saúde). O objetivo deste trabalho é identificar a aplicabilidade da Portaria/MS nº 326/97 nas ações de VISA referentes à verificação das condições higiênico-sanitárias de UANs dietéticas que atendem aos estabelecimentos assistenciais de saúde. Como metodologia fez-se revisão da referida Portaria e comparação com o material técnico-científico obtido por revisão bibliográfica sobre as características estruturais e de procedimentos de UAN. O estudo em andamento demonstrou, como resultado preliminar, que diversas condições importantes sobre estruturas e procedimentos citadas nas publicações científicas como, por exemplo, características das copas e refeitórios, monitoramento da conservação das preparações, desinfecção de alimentos e condições para a distribuição interna de refeições, não compõem a Portaria/MS nº 326/1997. E, dentre os 186 itens do Roteiro de Inspeção do CVS-RJ, somente 34% partem do documento em tese. Esses resultados indicam a necessidade de outros documentos para compor o parâmetro de verificação higiênico-sanitária das UANs dietéticas, a exemplo de norma específica a ser elaborada para amparar as ações da VISA em ambiente hospitalar.

942

### ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE PONTOS DE VENDA DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA ZONA OESTE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO: CONDIÇÕES DOS ALIMENTOS E DOS MANIPULADORES

Fernanda Travassos de Castro<sup>1</sup>; Silvana Pedroso de Oliveira<sup>2</sup>; Kátia Cilene Tabai<sup>1</sup>; André Yves Cribb<sup>2</sup>; Edmar das Mercês Penha<sup>2</sup>  
1UFRRJ; 2CTAA

As condições sanitárias inadequadas em estabelecimentos produtores ou comercializadores de alimentos podem ocasionar danos à saúde dos consumidores. Tendo em vista o alto índice de doenças veiculadas por alimentos, foram avaliados aspectos sanitários de 22 pontos de venda de frutas e hortaliças, em Campo Grande, Santa Cruz e Guaratiba, bairros da zona oeste do Município do Rio de Janeiro, a partir de uma lista de verificação baseada no Roteiro de Inspeção Sanitária da Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária, da Prefeitura desta cidade. Em 77,3% dos locais as condições dos produtos expostos à venda foram duvidosas, uma vez que os produtos beneficiados não apresentavam identificação com o nome do vegetal, local de origem, dados do beneficiador e data do beneficiamento; 81,8% dos estabelecimentos tinham seus produtos com características sensoriais de aparência indesejáveis, como amassados ou maduros em demasia; 72,7% não separavam adequadamente as frutas, legumes e verduras, apenas 40,9% dos locais mantinham as frutas e hortaliças sob temperaturas apropriadas, de acordo com suas características particulares de conservação ou conforme recomendado pelo fabricante, especialmente no caso das frutas. O armazenamento inadequado dos alimentos foi verificado em 36,4% dos locais, sendo que os produtos eram armazenados no chão, sem proteção correta, dificultando a circulação da clientela no estabelecimento. As condições de manipulação não eram adequadas, quanto ao porcionamento das frutas, em 90,9% dos locais. Nas áreas de manipulação, não havia a preocupação dos funcionários em proteger os alimentos contra a ação de insetos e do contato direto com o consumidor, em 90,9% dos pontos de venda, e foram encontrados materiais como vassouras e caixas de madeira vazias em 86,4% deles. O asseio pessoal e os uniformes dos funcionários estavam inadequados em 86,4% dos locais, tendo sido verificado uso de adornos e de calçados impróprios. Em nenhum dos locais observados os funcionários haviam tido algum curso sobre higiene e manipulação de alimentos. Nota-se que os pontos de vendas avaliados na região necessitam de adequações para que ofereçam frutas e hortaliças seguras ao consumidor.

943

### ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE PONTOS DE VENDA DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS NA ZONA OESTE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO: ESTRUTURA FÍSICA E HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Fernanda Travassos de Castro<sup>1</sup>; Silvana Pedroso de Oliveira<sup>2</sup>; Kátia Cilene Tabai<sup>1</sup>; Edmar das Mercês Penha<sup>2</sup>; André Yves Cribb<sup>2</sup>; 1UFRRJ; 2CTAA

As condições higiênico-sanitárias inadequadas podem comprometer a segurança do alimento em qualquer tipo de estabelecimento comercial. Visando avaliar as condições sanitárias de pontos de venda de frutas e hortaliças, localizados na zona oeste do Município do Rio de Janeiro, foi aplicada uma lista de verificação, segundo o Roteiro de Inspeção Sanitária da Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária, da Prefeitura do Rio de Janeiro, em 22 estabelecimentos, nos bairros de Campo Grande, Santa Cruz e Guaratiba. Quanto à estrutura física, foi observado que as condições das paredes e dos pisos não estavam em conformidade com a legislação. Apenas um ponto de venda (4,5%) tinha paredes revestidas de material impermeável, adequado aos procedimentos de higienização, e 63,7% apresentavam piso de revestimento inadequado, que favorecia o aumento dos riscos de contaminação dos alimentos. Somente um estabelecimento (4,5%) tinha lavatórios exclusivos para manipuladores. Grande parte deles (95,5%) não possuía luminárias com proteção contra quebra e possuía iluminação insuficiente e, ainda, havia locais (45,5%) que expunham seus produtos sem adequada proteção contra a luz solar. No que diz respeito aos equipamentos, móveis e utensílios, 81,8% dos locais possuíam superfícies inadequadas em relação às bancadas de manipulação, as quais possuíam frestas e não eram higienizadas corretamente e 50,0% deles faziam uso de utensílios que poderiam comprometer a qualidade do alimento, como por exemplo, facas com cabo de madeira. Os procedimentos de higienização não eram realizados adequadamente em 95,4% dos locais, não havia preocupação com a manutenção da limpeza do ambiente e os produtos de limpeza, em 72,7% dos locais, eram de produção caseira, sem a devida aprovação pelo órgão competente. Verifica-se, portanto, a necessidade de se orientar os responsáveis pelos pontos de venda quanto às condições da estrutura física e higiene dos estabelecimentos, de forma a garantir a segurança alimentar aos seus clientes.

944

### CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E ADEQUAÇÃO AS NORMAS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SALÕES DE BELEZA DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MG.

Mariane Soares<sup>1</sup>; Lorene Coelho<sup>1</sup>; Naiara Sperandio<sup>1</sup>; Denise Nogueira<sup>1</sup>; Paulo Lea<sup>2</sup>  
1G/UFV; 2UFV.

A Vigilância Sanitária visa proteger e promover a saúde, garantindo segurança sanitária de bens, produtos e serviços e participando da construção do seu acesso. A importância dada à aparência física tem contribuído para o crescimento do mercado de bens e serviços relativos à beleza, aumentando também exposição do consumidor aos riscos sanitários. Diante disso, a atuação da Vigilância Sanitária em salões de beleza é direcionada à fiscalização de aspectos técnicos, de higiene, organização, área física, equipamentos, funcionários, produtos e procedimentos. Este estudo objetivou analisar as condições higiênico-sanitárias de salões de beleza localizados na região central do município de Viçosa, MG, bem como verificar as adequações às exigências da Vigilância Sanitária. A amostra foi constituída por 20 salões. Os dados foram obtidos através de questionário elaborado tendo como referência o Check-list da Vigilância Sanitária local e o Roteiro para Inspeção de salões de beleza da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Como resultado encontrou-se: 80% dos salões possuíam Alvará de Localização e Funcionamento e 75%, Alvará Sanitário; 80% apresentaram pisos como exigido; em relação às condições das paredes e forros, 75% estavam adequados; 85% apresentaram iluminação e ventilação adequada; 100% eram abastecidos pelo sistema público de água; quanto ao acondicionamento do lixo, 90% dos salões estavam de acordo; apenas 10% acondicionavam perfuracortantes em condições exigidas; em relação à depilação, 10% dos salões não possuíam sala reservada; 45% possuíam área específica para limpeza e esterilização dos instrumentos; em 100% dos salões foi verificada a presença de equipamentos para esterilização de instrumentos; 70% relataram realizar a higienização e desinfecção de pentes e escovas após cada cliente; 60% relataram não usar produtos à base de formol; 80% relataram que os funcionários realizam treinamentos destinados ao aperfeiçoamento da técnica de trabalho, mas notou-se falta de conhecimento quanto às boas práticas higiênico sanitárias; uso de uniformes pelos funcionários foi encontrado em 40% dos salões. A partir da análise dos resultados, pode-se concluir que, a infra-estrutura dos salões encontra-se como exigido pela Vigilância Sanitária. Entretanto, quanto às condições higiênico-sanitárias observa-se ausência de técnicas adequadas, refletindo a necessidade de treinamentos com ênfase na adoção de boas práticas higiênico-sanitárias.

945

**LEITES FERMENTADOS: CONTROLE DE QUALIDADE E ROTULAGEM**

Ana Carolina da Silva Benitez<sup>1</sup>; Rinaldini Coralini Philippo Tancredi<sup>2</sup>; Bianca Ramos Marins<sup>3</sup>; Orlando Marino Gadas de Moraes<sup>4</sup>.  
1 UNIRIO; 2 DTA/UNIRIO-S/SCZ/RJ; 3 PG/INCQS/FIOCRUZ; 4 DTA/UNIRIO.

Leite fermentado ou cultivado é o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios cuja fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp.*, *Streptococcus salivaris* e outras bactérias ácido lácticas que por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Esta bebida láctea deve apresentar obrigatoriamente, contagem total de bactérias lácticas viáveis de no mínimo 10<sup>6</sup> UFC/g, no produto final, durante todo o prazo de validade e ser conservada em temperatura não superior a 10°C. Os critérios para a perfeita conservação destes produtos, entre outros, devem constar na rotulagem dos mesmos. Este estudo teve por objetivo, avaliar as condições higiênic-sanitárias na exposição ao consumo, bem como a rotulagem das diferentes categorias de leites fermentados, identificando a existência de informações que podem induzir o consumidor a escolhas equivocadas que podem oferecer riscos à saúde. A etapa metodológica foi caracterizada pela elaboração e aplicação de Ficha de Verificação das Condições higiênic-sanitárias e Rotulagem, baseada na RDC 259/02 da ANVISA/MS e da IN 22/05 do MAPA. Foram coletadas 28 diferentes tipos de amostras oriundas de 09 marcas, coletadas em supermercados localizados na cidade do Rio de Janeiro. Estes dados foram analisados, verificando-se o nível de cumprimento das regulamentações vigentes. As análises realizadas revelaram que 57,7 % dos produtos encontravam-se em balcões com temperatura adequada de 0 a 10°C, no entanto, dos equipamentos expositores, 18% apresentaram condições insatisfatórias. Todas as amostras avaliadas atendiam as normas referentes às informações obrigatórias na rotulagem. Em relação à propaganda utilizada pelos produtos analisados, foi verificado que todas as amostras estavam em desacordo com a legislação. O estudo permite concluir que ocorre desobediência as normas sanitárias referentes às temperaturas de conservação e ao estado de manutenção dos equipamentos. Torna-se necessário maior atenção por parte dos consumidores no sentido de evitar aquisição de produtos inadequados ao consumo, e melhorias na fiscalização pelos órgãos responsáveis, inclusive no tocante a propaganda, bem como maior empenho por parte dos supermercados em atender as regulamentações sanitárias vigentes.

946

**LEVANTAMENTO DAS NÃO-CONFORMIDADES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS FREQUENTES ENTRE AS EMPRESAS ATENDIDAS PELO PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS – PAS NA CIDADE DE CURITIBA - PR**

Angela D'Agostin Borges<sup>1</sup>; Caroline Brusamolín Ricardo<sup>1</sup>; Cilene da Silva Gomes Ribeiro<sup>1</sup>  
1 PUCPR

A vida moderna imprimiu um ritmo acelerado no cotidiano dos indivíduos, repercutindo em mudanças de hábitos alimentares, como a introdução de refeições rápidas e a utilização de alimentação fora do ambiente doméstico. Estes fatores levaram ao crescimento da atenção para com a segurança alimentar. O presente estudo objetivou identificar as não conformidades mais frequentes entre 16 empresas atendidas pelo Programa Alimentos Seguros- PAS na cidade de Curitiba-PR e que não alcançaram os 100% de conformidades dos itens críticos, ou seja, não receberam o atestado de conformidade do PAS. O material utilizado para a avaliação foi a lista de checagem do Programa, sendo esta a ferramenta que permitiu realizar verificação preliminar e final das condições higiênic-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. De um total de 166 itens constantes na lista de checagem, divididos em oito etapas, 59 são consideradas críticas, isto é, devem ser cumpridas obrigatoriamente para que as boas praticas sejam garantidas. Em seis etapas, 26 itens apresentaram não conformidades numa frequência superior a 75%, sendo oito dos itens considerados críticos. Com a pesquisa realizada, foi possível mensurar as não conformidades mais frequentes entre as empresas, e em que etapas elas se encontram. É possível mostrar aos Responsáveis Técnicos, profissionais do ramo e até mesmo proprietários de estabelecimentos quais os itens que devem ter maior atenção ao serem implantadas as Boas Práticas.

947

**RECURSOS EDUCATIVOS EM HIGIENE ALIMENTAR PARA 'POPULAÇÕES ESPECIAIS'**

William Waissmann<sup>1</sup>; Luisa Helena Maia Leite<sup>2</sup>; Alessandra Bento Veggli<sup>1</sup>; Tatiana Pastorello<sup>1</sup>; Márcia Naim Nehme<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>ENSP/FIOCRUZ, <sup>2</sup>UFRJ. Contato: waissmann@ensp.fiocruz.br

As doenças veiculadas por água e alimentos representam um importante problema de saúde pública. O desconhecimento de práticas de higiene alimentar pela população e a carência de informações nesta área, em particular para a proteção da saúde de grupos especiais: crianças, idosos, gestantes e imunocomprometidos, motivou o desenvolvimento de recursos educativos destinados à atenção a estes grupos. Produziu-se um vídeo e um sítio educativos. O vídeo é destinado ao público adulto e adolescente e orienta sobre os cuidados necessários na compra de alimentos, e representa o primeiro de uma série de vídeos que vem sendo desenvolvidos. No vídeo abordam-se aspectos relativos à rotulagem dos alimentos, condições das embalagens e seleção de alimentos in natura. Os argumentos que compõem o roteiro foram construídos com base em pesquisa prévia. O roteiro e as versões iniciais do material educativo foram modificados em função de análise realizada por especialistas. O sítio será disponibilizado dentro do portal FIOCRUZ. Conta com um perfil de navegação diferenciado para público infantil e adulto e aborda questões relacionadas à compra, preparo, armazenamento e conservação de alimentos no ambiente doméstico, também com especificações para grupos especiais. Os vídeos produzidos serão disponibilizados através da distribuição de cópias às Secretarias de Saúde e de Educação do país, e ficarão disponíveis no sítio, viabilizando a divulgação deste material em território nacional. A produção deste material representa importante contribuição para a saúde pública, despertando a atenção da população para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos, em particular no ambiente doméstico, contribuindo para o aprimoramento das práticas de higiene alimentar.

948

**VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM AÇOUQUES: VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM ESTABELECIMENTOS DE VIÇOSA, MG**

Isis Danyelle Dias Custódio<sup>1</sup>; Isabel Cristina Mallosto Emerich de Abreu<sup>1</sup>; Déborah Franco Gonçalves<sup>1</sup>; Kely Raspante Teixeira<sup>1</sup>; Paulo Fernando da Glória Leal<sup>1</sup>  
1 UFV

Os açougues se enquadram na categoria de estabelecimentos de produtos de origem animal, entendidos como qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados. Visando o cumprimento das leis sanitárias nas etapas da cadeia produtiva, realiza-se fiscalização sanitária de forma a preservar a saúde dos consumidores. O presente estudo teve por objetivo fiscalizar as condições dos açougues da região central de Viçosa, MG. Foram observados 27 açougues dentre aqueles cadastrados na Vigilância Sanitária (VISA). Utilizou-se uma lista como instrumento de coleta de dados, elaborada a partir do Roteiro de Inspeção de Açougues – Identificação do Estabelecimento, emitida pela VISA. Foram avaliadas a estrutura e higiene do estabelecimento, funcionários, presença do Manual de Boas Práticas e procedência da carne. Constatou-se que mais de 70% dos açougues apresentou bom estado de conservação do piso, paredes, máquinas, utensílios e teto. Quanto à limpeza, aproximadamente 50% estava adequada para piso, parede, máquinas e utensílios, 37% (n=10) para balcão e 74% (n=20) para teto. Apenas três açougues possuíam tela de proteção nas janelas, o que poderia contribuir para a presença de vetores de doenças, evidenciada em 74% (n=20) destes locais. Notou-se que 70,3% (n=19) dos estabelecimentos realizavam acondicionamento do lixo adequadamente e somente 29,6% (n=8) possuíam local exclusivo para higiene das mãos. No quesito higiene pessoal foi observada ausência de barba e bigode, uniformização, unha aparada e sem esmalte, em 70,3% (n=19) dos açougues. Cerca de 55% dos açougues possuíam funcionários com maus hábitos de higiene comportamental. Averiguou-se a presença de Manual de Boas Práticas em apenas 11,1% (n=3). Considerando que Viçosa não possui matadouro municipal, avaliou-se a procedência da carne: 59,3% (n=16) adquirem o produto de pequenos criadores regionais e o restante, em frigoríficos. Pode-se inferir que as irregularidades observadas são graves, comprometendo a qualidade dos produtos fornecidos. Diante dessa constatação, faz-se necessária a realização de treinamentos para funcionários, elaboração do Manual de Boas Práticas, melhoria das condições físico-estruturais e higiênicas a fim de contribuir para a proteção da saúde dos consumidores e adequação às normas da VISA.